



HEIßLUFT-FRITEUSE/AIR FRYER/FRITEUSE À AIR CHAUD SHF 1500 C1

(DE) (AT) (CH)

HEIßLUFT-FRITEUSE

Bedienungsanleitung

(GB) (IE)

AIR FRYER

User manual

(FR) (BE)

FRITEUSE À AIR CHAUD

Mode d'emploi

(NL) (BE)

HETELUCHT FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

(PL)

FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

Instrukcja obsługi

(CZ)

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod na obsluhu

(SK)

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod na obsluhu

(ES)

FREIDORA DE AIRE CALIENTE

Manual de instrucciones

(DK)

FRITUREGRYDE MED VARMLUFT

Benyttelsesvejledning

(IT)

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA

Istruzioni per l'uso

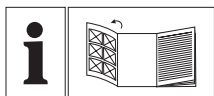
(HU)

FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Használati útmutató

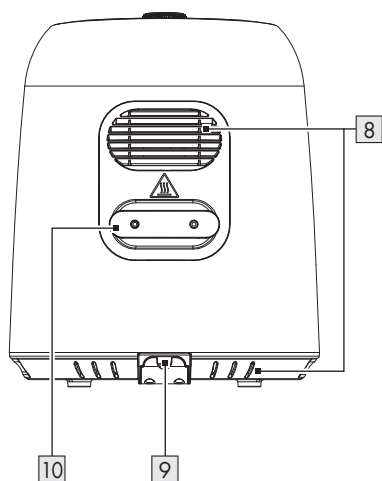
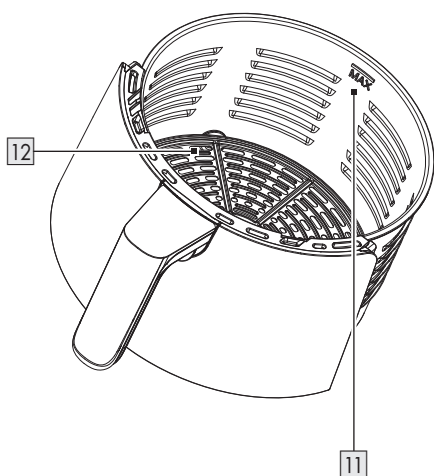
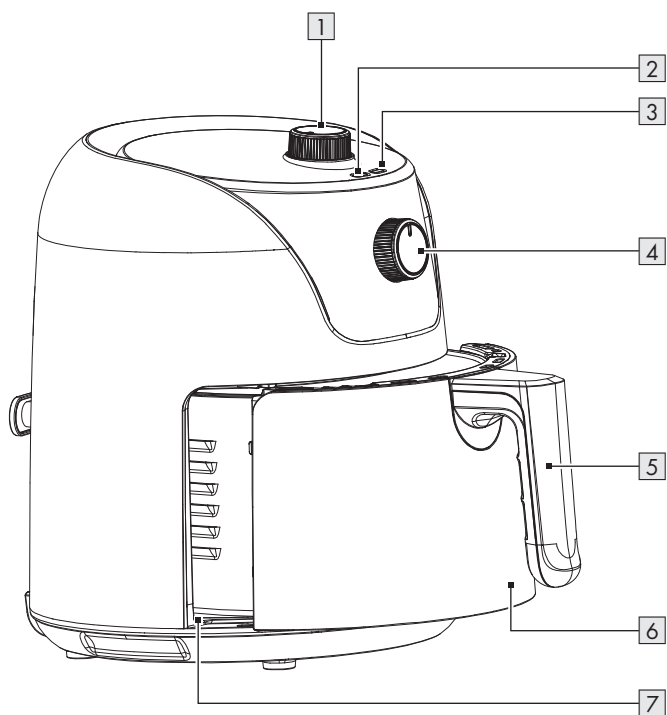
IAN 469723_2404

(DE) (FR) (NL) (BE)
(PL) (CZ) (SK)



DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
GB/IE	User manual	Page	22
FR/BE	Mode d'emploi	Page	37
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	55
PL	Instrukcja obsługi	Strona	72
CZ	Návod na obsluhu	Strana	89
SK	Návod na obsluhu	Strana	105
ES	Manual de instrucciones	Página	121
DK	Betjeningsvejledning	Side	138
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	153
HU	Használati útmutató	Oldal	169

A



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

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	GEFAHR! – Bezeichnet eine Gefahr mit hohem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat (z. B. Erstickungsgefahr)		Vorsicht – heiße Oberfläche!
	WARNUNG! – Bezeichnet eine Gefahr mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Stromschlagrisiko)		Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
	VORSICHT! – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Verbrühungsgefahr)		Wechselstrom/-spannung
	ACHTUNG! – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussgefahr)		Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.
	Die Pfanne 6 und das Gitter 12 sind für die Spülmaschine geeignet.		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen
	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		

HEIßLUFT-FRITTEUSE

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Produkt ist zum Zubereiten von Speisen konzipiert, die eine hohe Zubereitungstemperatur benötigen oder sonst frittiert werden müssten. Das Produkt dient ausschließlich dem Zubereiten von Lebensmitteln.
- Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Heimgebrauch konzipiert. Ein gewerblicher Einsatz ist nicht vorgesehen.
- Verwenden Sie das Produkt nur unter moderaten Klimabedingungen. Verwendungszwecke, die nicht in der Bedienungsanleitung genannt werden, können das Produkt beschädigen oder schwerwiegende Verletzungen verursachen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

- 1× Heißluft-Fritteuse
- 1× Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

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

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1 260–1 500 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	0,0 W
Gartemperatur:	80 bis 200 °C
Garzeit:	1 bis 30 Minuten



Sicherheitshinweise

**MACHEN SIE SICH VOR DER
BENUTZUNG DES PRODUKTES
MIT ALLEN SICHERHEITS- UND
BEDIENHINWEISEN VERTRAUT!
WENN SIE DIESES PRODUKT
AN ANDERE WEITERGEBEN,
GEBEN SIE AUCH ALLE
DOKUMENTE WEITER!**

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

⚠️ 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 Benutzererwartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Produkt und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen mit dem Produkt nicht spielen.
- Kinder sind sich der Gefahren nicht bewusst, die mit dem Umgang mit elektrischen Produkten verbunden sind. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Produkt.

⚠️ WARNUNG! **STROMSCHLAGRISIKO!**

- Versuchen Sie nicht, das Produkt selbstständig zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Das Produkt darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Produkt nicht unter fließendes Wasser halten.

- Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, falls es beschädigt sein sollte.
- Stellen Sie das Produkt nicht neben ein Spülbecken oder an feuchte Orte.
- Vergewissern Sie sich vor der Verbindung mit der Stromversorgung, dass die Spannung und der Strom mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen.
- Verbinden Sie das Produkt ausschließlich mit einer geerdeten Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist.
- Um Beschädigungen an der Anschlussleitung zu vermeiden, quetschen oder biegen Sie sie nicht und führen Sie sie nicht über scharfe Kanten. Halten Sie sie auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand versehentlich daran ziehen oder darüber stolpern kann.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Produkts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn Sie das Produkt vom Stromnetz trennen, ziehen Sie am Netzstecker und nicht an der Anschlussleitung.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Produkt. Schließen Sie das Produkt an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie das Produkt im Notfall umgehend vom Stromnetz trennen können.
- Das Produkt ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mit nassen Händen. Berühren Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.
- Setzen Sie das Produkt keinem Tropf- oder Spritzwasser aus.
- Trennen Sie das Produkt vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch vom Stromnetz.

- Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung des Produkts (siehe "Reinigung und Pflege").



VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Halten Sie Kinder und Tiere vom Produkt fern, wenn es in Betrieb ist oder wenn es abkühlt. Die zugänglichen Teile sind heiß.
- Berühren Sie niemals das Innere des Produkts, solange es in Betrieb oder noch heiß ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mit kochenden Flüssigkeiten oder mit heißem Fett.
- Während des Betriebs entweicht heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Lüftungsschlitzen.
- Beim Öffnen des Produkts kann heißer Dampf aufsteigen.
- Betreiben Sie das Produkt immer auf einer ebenen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Lassen Sie das Produkt immer erst abkühlen, bevor Sie es bewegen.

- Berühren Sie niemals das Innere des Produkts, während es in Betrieb ist.

⚠️ WARNUNG! **BRANDRISIKO!**

- Platzieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von leicht entflammbaren Materialien (z. B. Vorhänge, Tischdecken).
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Produkt während des Betriebs nicht abgedeckt werden.
- Falls Rauch oder ungewöhnliche Geräusche auftreten sollten, trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz. Lassen Sie das Produkt von einem Spezialisten überprüfen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Füllen Sie kein Öl direkt in die Pfanne.
- 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 Lüftungsschlitze des Produkts nicht ab. Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung. Stellen Sie das Produkt nicht in einen Schrank.
- Platzieren Sie keine Gegenstände auf dem Produkt.
- Lassen Sie mindestens 10 cm in allen Richtungen um das Produkt Platz, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Das Produkt darf nicht unmittelbar unterhalb einer Steckdose aufgestellt werden.
- Belassen Sie alle Zutaten in der Pfanne, um Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es in Gebrauch ist.
- Überfüllen Sie das Produkt nicht. Füllen Sie das Produkt nicht über die Befüllungsgrenze **MAX** hinaus. Weder Lebensmittel noch Alufolie oder Kochgeschirr dürfen in direkten Kontakt mit den Heizelementen kommen.

⚠️ ACHTUNG! RISIKO VON PRODUKTSCHÄDEN!

- Stellen Sie das Produkt nicht auf Kochplatten (Gas-, Elektro-, Kohle-Herd usw.).
- Überschreiten Sie das Gesamtgewicht der Pfanne von 1,2 kg (Lebensmittel und Kochgeschirr, z. B. Alufolie oder einen eingelegten Behälter) nicht.

● Vor der ersten Verwendung

● Produkt auspacken und grundreinigen

- ① **INFO:** Mögliche Produktionsrückstände führen zu einer Geruchsbildung bei der Inbetriebnahme. Dies ist normal und deutet nicht auf eine Fehlfunktion des Produkts hin.
- 1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
- 2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
- 3. Überprüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie beschrieben (siehe „Garantie“).
- 4. Betreiben Sie das Produkt mit einer leeren Pfanne [6] für ca. 10 bis 15 Minuten bei 200 °C, um mögliche Produktionsrückstände zu verbrennen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- 5. Reinigen Sie alle Teile des Produkts wie beschrieben (siehe „Reinigung und Pflege“).

● Verwendung

● Bedienung

⚠️ VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig wenn sie das fertige Gargut aus dem Produkt kippen, in der Pfanne [6] könnten sich heiße Flüssigkeiten angesammelt haben, die unkontrolliert auslaufen könnten.

⚠️ ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Berühren Sie die Pfanne [6] und das Gitter [12] niemals mit scharfkantigen Objekten. Dadurch könnte die Beschichtung beschädigt werden.
- Geben Sie nicht mehr als 1,2 kg an Lebensmitteln und Kochgeschirr (z. B. Back-/Auflaufform) in die Pfanne [6]. Dadurch könnte das Produkt beschädigt werden.
- Füllen Sie keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) in die Pfanne [6]. Dies könnte die Funktionsweise des Produkts beeinträchtigen.

① INFO:

- Sie können die Pfanne [6] jederzeit, auch während des Garvorgangs, entnehmen.
 - Wenn die Pfanne entnommen wird, schalten sich das Heizelement und der Ventilator aus.
 - Wenn die Pfanne wieder eingesetzt wird, fährt das Produkt automatisch mit dem vorigen Betriebsmodus fort.
- Größere Mengen Gargut erfordern in der Regel eine etwas längere Garzeit, kleinere eine etwas kürzere.
- Lesen Sie im Kapitel „Gartabelle“ nach, welche Speisen während des Garens geschüttelt/gewendet werden sollten.
- Für ein besseres Garergebnis können Sie das Gargut 3 bis 4 Mal während der Garzeit schütteln/wenden. Schütteln Sie für jeweils 5 bis 10 Sekunden. Falls Ihnen das Schütteln/Wenden schwerfällt, verwenden Sie ein Hilfsmittel (z. B. Löffel).

- Überfüllen Sie das Produkt nicht. Befüllen Sie die Pfanne [6] nur bis zur Befüllungsgrenze **MAX 11**. Weder Lebensmittel noch Alufolie oder Kochgeschirr dürfen in direkten Kontakt mit den Heizelementen kommen.
 - Die Garanzeige (grün) [3] geht während des Garvorgangs an und aus, um anzuzeigen, dass die eingestellte Temperatur beibehalten wird.
 - Es ist nicht notwendig, die Silikonkappen am Gitter [12] vor dem Kochen zu entfernen.
 - Überprüfen Sie das Produkt vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden.
 - Aus-Zustand: Das Produkt schaltet in den Aus-Zustand, wenn der Netzstecker [9] in eine Steckdose gesteckt wird und der Timer-Drehregler [4] in der Position **0** steht.
1. Stecken Sie den Netzstecker [9] in eine geeignete Steckdose.
 2. Legen Sie das Gitter [12] waagrecht und ohne Druck in die Pfanne [6] ein. Setzen Sie anschließend die Pfanne in den Garraum [7] ein.
 3. Drehen Sie den Temperaturregler [1], um die gewünschte Temperatur zu wählen.
 4. Drehen Sie den Timer-Drehregler [4], um die Garzeit zu wählen. Die Betriebsanzeige (rot) [2] leuchtet rot. Das Produkt ist in Betrieb und heizt auf die eingestellte Temperatur auf.
 5. Sobald der Garraum [7] die eingestellte Temperatur erreicht hat, leuchtet die Garanzeige (grün) [3] grün.
 6. Entnehmen Sie die Pfanne [6] aus dem Garraum [7] indem Sie den oberen Teil des Gehäuses mit einer Hand vorsichtig zurück halten und mit der anderen Hand die Pfanne am Griff [5] aus dem Garraum [7] heraus ziehen.
 7. Befüllen Sie die Pfanne [6] mit dem Gargut. Füllen Sie nicht über der Befüllungsgrenze **MAX 11** (auf der Innenseite der Pfanne) hinaus.
 8. Setzen Sie die Pfanne [6] wieder in den Garraum [7] ein.
 9. Während des Garvorgangs: Nehmen Sie die Pfanne [6] am Griff [5] aus dem Garraum [7] und schütteln/wenden Sie das Gargut vorsichtig. Setzen Sie die Pfanne anschließend wieder in den Garraum ein.
 10. Nehmen Sie nach Ablauf der Garzeit die Pfanne [6] am Griff [5] aus dem Garraum [7] und entnehmen Sie das fertige Gargut durch heraus kippen, oder mit geeigneten Küchenutensilien (z. B. Küchenzange, Holzspatel), aus der Pfanne.

● Garvorgang abbrechen

- Drehen Sie den Timer-Drehregler [4] auf die Position **0**. Das Heizelement und das Gebläse schalten sich aus.
- Wenn die Pfanne [6] aus dem Garraum [7] entnommen wird, schalten sich das Heizelement und das Gebläse ebenfalls aus.

● Gartabelle

① INFO:

- Um eine längere Garzeit zu vermeiden, sollten die Zutaten nicht zu dick sein.
- Die Höhe der Back-/Auflaufform darf die Befüllungsgrenze **MAX 11** in der Pfanne [6] nicht überschreiten.
- Überprüfen Sie regelmäßige die Zutaten, bis sie gar sind oder die gewünschte Bräunungsstufe erreicht haben. Die erforderliche Garzeit kann kürzer oder länger als in den Rezepten angegeben sein.

Lebensmittel	Empfohlene Menge (g)	Garzeit (min)	Temp. (°C)	Schütteln/ Wenden erforderlich	Vorbereitung
Kartoffeln und Pommes Frites					
Tiefgefrorene Pommes Frites (dünn)	500–1200	20–35	200	J	
Tiefgefrorene Pommes Frites (dick)	500–1200	20–35	200	J	
Hausgemachte Pommes Frites ¹ (8 × 8 mm)	500–1200	22–35	200	J	Kartoffel schälen und in Streifen schneiden.
Hausgemachte Kartoffelecken ¹	500–1200	22–35	180	J	Kartoffel schälen und in Ecken schneiden.
Hausgemachte Kartoffelwürfel ¹	500–1200	22–35	180	J	Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.
Fleisch und Geflügel					
Steak ³	100–500	9–11	180	J	
Lammkotelett ³	100–500	10–15	180	J	
Hamburger ³	100–500	7–14	180	J	
Wurst ³	100–500	8–10	180	J	
Geflügelschenkel ³	300–500	25–30	200	J	
Hähnchenbrust ³	100–500	10–15	180	J	
Poularde ^{1,3}	500–800	25–30	200	J	Siehe Rezept
Fisch und Meeresfrüchte					
Garnele ³	100–600	20	180	J	
Lachsfilet ^{1,3}	100–500	10–20	180	N	
Lodde ^{1,3}	150–300	10–15	180	J	
Kabeljaufilet ^{1,3}	100–500	18–25	180	N	
¹ = ½ Teelöffel Öl zufügen ² = Back-/Auflaufform verwenden ³ = mit Gewürzen marinieren (abhängig von Ihren Vorlieben)v					

Lebensmittel	Empfohlene Menge (g)	Garzeit (min)	Temp. (°C)	Schütteln/ Wenden erforderlich	Vorbereitung
Gemüse					
Okra ¹	100-200	8-12	160	N	Strunk abschneiden und halbieren.
Spargel ¹	100-500	6-15	180	N	Halbieren
Mais ¹	200-600	10-18	200	J	Enthülsen und Maishaar entfernen.
Paprika ¹	200-400	16-20	200	J	Strunk und Kerne entfernen. In 2-4 Stücke schneiden.
Snacks					
Samosas	100-400	12-15	200	J	
Gefrorene Hähnchennuggets	100-700	10-15	200	J	
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-12	200	J	
Gefrorene, panierte Käsesnacks	100-400	8-12	180	J	
Backen					
Kleiner Kuchen ²	2×50-4×50	15	160	N	Siehe Rezept
Sandwich	2 Set	4-6	180	J	
Croûtons ³	300-400	6-10	180	J	Brot in mundgerechte Stücke schneiden.
Brötchen	300-400	Siehe Rezept	160	N	Siehe Rezept
¹ = ½ Teelöffel Öl zufügen ² = Back-/Auflaufform verwenden ³ = mit Gewürzen marinieren (abhängig von Ihren Vorlieben)v					

● Rezepte

● Knuspriger Hot Dog mit Käse

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Scharf gewürztes Hähnchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen

❗ INFO:

- ☐ Gewicht der Zutaten: 260 g

Zutaten

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

Zubereitung

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

7. Stellen Sie die Back-/Auflaufform in die Pfanne **6** und garen Sie das Gargut 20 Minuten lang im Produkt.
- Geben Sie 5 bis 8 Minuten vor dem Ende des Garens, falls gewünscht, mehr Käse auf die Quiche.
8. Die Quiche ist fertig, wenn man ein Messer in die Mitte stechen kann und das Messer sauber herauskommt.

● Paprikaringe

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Gebackenes Ei mit Speck und Spinat

- Benötigt: 4 Muffin-Formen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Produkt auf 190 °C vorheizen.
2. Speck in die Pfanne **5** legen. Auf beiden Seiten jeweils 3 Minuten lang garen lassen.
3. Speck entnehmen, in Stücke schneiden und beiseitestellen.
4. Muffin-Formen mit Öl bestreichen.
5. In jede Muffin-Form 1 Ei aufschlagen. Eier nicht verquirlen.
6. Milch, Spinat und Speck in alle Muffin-Formen hinzugeben.
7. Geriebenen Cheddar-Käse, Salz und Pfeffer in alle Muffin-Formen hinzugeben.
8. Muffin-Formen in die Pfanne **6** legen. 15 Minuten lang bei 160 °C garen.

● Poularde

Zutaten

800 g	Poularde
2 Teelöffel	Olivener Öl
20 g	Butter
20 g	Honig
-	Pfeffer und Salz (je nach Geschmack)

Zubereitung

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

● Folienkartoffel

Zutaten

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

Zubereitung

1. Kartoffel mit einer Bürste reinigen.
2. Kartoffel mit Olivenöl einreiben.
3. Speck und Zwiebel in kleine Stücke schneiden.
4. Kartoffel in Aluminiumfolie einwickeln, um Überkochen zu vermeiden.
5. Kartoffel in die Pfanne [6] legen. 25 Minuten lang bei 200 °C garen.
6. Mit einer Gabel in die Kartoffel stechen. Die Kartoffel ist gar, wenn die Gabel leicht hereingesteckt und herausgezogen werden kann.
7. Kartoffel herausnehmen und bis zur Mitte anschneiden. Nicht halbieren.
8. Mit Pfeffer und Salz würzen.
9. Speck, Zwiebel und Käse in die Kartoffel geben.
10. Kartoffel in die Pfanne [6] legen. 10 Minuten lang bei 180 °C garen.
11. Kartoffel mit Mayonnaise servieren.

● Kleiner Kuchen

- Benötigt: 4 Papierbackförmchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Brötchen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Ei schaumig schlagen und Mehl, Zucker und Hefe unterrühren.
2. Milch und Sahne zum Teig hinzugeben. 15–20 Minuten lang durchkneten.
3. Beiseite stellen für ca. 1 Stunde (bis sich die Größe verdoppelt hat).
4. Teig in 7 Stücke schneiden. 10–15 Minuten lang durchkneten.
5. Die 7 Stücke in die Pfanne [6] legen. Weitere 30 Minuten lang warten.

- 6. 10 Minuten lang bei 160 °C backen.
- 7. Butter schmelzen und Brötchen damit bestreichen. Weitere 2 Minuten lang backen.

● Fischfilet

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahme
Keine Funktion	Keine Spannungsversorgung.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker 9 mit einer Steckdose verbunden ist.
		Überprüfen Sie, ob die Steckdose unter Spannung steht, indem Sie ein anderes Elektrogerät anschließen.
		Verbinden Sie den Netzstecker 9 mit einer anderen Steckdose.
Gargut zu roh oder ungleichmäßig gegart.	Zu viel Gargut.	Verringern Sie die Menge des Garguts und verteilen Sie dieses gleichmäßig.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Gartemperatur.
	Das Gargut wurde nicht zwischenzeitlich durchmischt.	Durchmischen Sie das Gargut zumindest 1 × in der ersten Hälfte der Garzeit. Für ein gleichmäßiges Garergebnis schütteln/wenden Sie das Gargut jedes Mal 5 bis 10 Sekunden lang. Für ein besseres Garergebnis können Sie das Gargut 3 bis 4 Mal während der Garzeit schütteln/wenden.
Gargut wird nicht knusprig.	Einige Gerichte sollten in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden.	Bepinseln Sie das Gargut vor dem Garvorgang mit etwas Öl.

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahme
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 eingeeölt.	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 [6] lässt sich nicht in den Garraum [7] einsetzen.	Die Pfanne [6] wird nicht mittig geführt.	Setzen Sie die Pfanne [6] im rechten Winkel zum Gehäuse ein.
Weißer Rauch steigt aus dem Produkt hervor.	Fett ist in die Pfanne [6] getropft und verdampft.	Verwenden Sie weniger Öl bei der Vorbereitung der Gerichte.
		Verwenden Sie fettärmere Gerichte.
		Verringern Sie die Temperatur oder die Garzeit.

● Reinigung und Pflege

⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

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

- Verwenden Sie keine Scheuermittel, aggressiven Lösungen oder harten Bürsten für die Reinigung.
- i INFO:**
- Um die Funktionalität und das Erscheinungsbild des Produkts zu erhalten, reinigen Sie es nach jedem Gebrauch sorgfältig.
 - Die Pfanne [6] und das Gitter [12] sind spülmaschinengeeignet.

Teil	Reinigung
☐ Produkt und alle Zubehörteile ☐ Gehäuse ☐ Garraum [7] ☐ Anschlussleitung mit Netzstecker [9]	☐ Reinigen Sie das Produkt mit einem leicht angefeuchteten Lappen. Bei Bedarf können Sie ein mildes Spülmittel verwenden. ☐ Reiben Sie alle Teile mit einem sauberen Tuch trocken.

Teil	Reinigung
☐ Pfanne 6 ☐ Gitter 12	☐ Spülen Sie die Pfanne und das Gitter gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel von Hand. ☐ Falls Schmutz am Gitter oder am Boden der Pfanne kleben bleiben sollte, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie das Gitter in die Pfanne und lassen Sie beide Teile etwa 10 Minuten lang einweichen. ☐ Reiben Sie alle Teile mit einem sauberen Tuch trocken.

● Lagerung

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

● Entsorgung

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



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

Produkt:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● 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 469723_2404) 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



List of pictograms used	Page	23
Introduction	Page	23
Intended use	Page	23
Scope of delivery	Page	23
Description of parts	Page	23
Technical data	Page	24
Safety instructions	Page	24
Before first use	Page	27
Unpacking the product and basic cleaning	Page	27
Usage	Page	27
Operation	Page	27
Cancel the cooking process	Page	28
Cooking table	Page	28
Recipes	Page	30
Crispy cheese hot dog	Page	30
Spicy chicken	Page	31
Mushroom, onion and cheese pie	Page	31
Bell pepper ring	Page	31
Baked egg with bacon and spinach	Page	32
Spring chicken	Page	32
Jacket potato	Page	32
Small cake	Page	33
Dinner roll	Page	33
Fish fillet	Page	33
Troubleshooting	Page	34
Cleaning and care	Page	35
Storage	Page	35
Disposal	Page	35
Warranty	Page	36
Warranty claim procedure	Page	36
Service	Page	36

List of pictograms used

	DANGER! – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)		Caution – hot surface!
	WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)		Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
	CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)		Alternating current/voltage
	NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)		This symbol with the signal word “Info” provides additional useful information.
	The pan  and grid  are suitable for the dishwasher.		Safety information
			Instructions for use
	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		

AIR FRYER

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

- This product is intended for preparing foods that require a high cooking temperature and would otherwise require deep-frying. The product is intended only for preparing foods.

- The product is designed solely for domestic use. It is not intended for commercial use.
- Use the product in moderate climates only. Any other use not mentioned in these instructions may cause damage to the product or create a serious risk of injury.
- The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

● Scope of delivery

- 1× Air fryer
- 1× User manual

● Description of parts

- 1 Temperature control knob
- 2 Operating indicator (red)
- 3 Cooking indicator (green)
- 4 Timer knob
- 5 Handle

- 6 Pan
- 7 Cooking chamber
- 8 Ventilation opening
- 9 Mains cord with mains plug
- 10 Mains cord rewinder
- 11 **MAX** fill line
- 12 Grid

● Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Protection class:	I
Output:	1,260–1,500 W
Power consumption in off mode:	0.0 W
Cooking temperature:	80 to 200 °C
Cooking time:	1 to 30 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 warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury

caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

⚠ DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!

- Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Keep children away from the product and packaging material at all times.
- This product may be used by children over 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities if they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the product and have understood the hazards involved.
- User cleaning and maintenance may not be carried out by children unless they are over 8 years of age and under supervision.

- The product and the mains cord must be kept out of reach of children below 8 years of age.
- Children shall not play with the product.
- Children are not aware of the dangers associated with handling electrical products. Never leave children unsupervised with the product.
- Connect the product only to an earthed mains socket. Always make sure that the mains plug is inserted into the mains socket properly.
- To avoid damaging the mains cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Do not attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- Do not immerse the product in water or other liquids. Do not hold the product under running water.
- Never use a damaged product. Disconnect the product from the mains supply and consult your retailer if the product is damaged.
- Do not set up the product next to a sink or in moist areas.
- Before connecting the product to the mains supply, check that the voltage and current rating corresponds with the mains supply details shown on the product's rating label.
- Lay out the mains cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over is possible.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Pull the mains plug and not the mains cord itself to disconnect the product from the mains supply.
- Do not wrap the mains cord around the product. Connect the product to an easily reachable mains socket 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.
- Do not expose the product to any dripping or splashing water.
- Disconnect the product from the mains supply before cleaning and when not in use.
- Follow the instructions on how to clean the product (see "Cleaning and care").



CAUTION! RISK OF INJURY!

- Keep children and pets away from the product while it is in operation or cooling down. The accessible parts are hot.
- Never touch the inside of the product while it is operating or still hot.
- Do not use the product with boiling liquids or hot grease.
- During operation hot steam is released through the ventilation openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the ventilation openings.
- Hot steam may rise when you open the product.
- Always operate the product on an even, stable, clean, heatresistant and dry surface.

- Leave the product to cool before using it in a different location.
- Never touch the inside of the product while it is operating.

⚠ WARNING! FIRE HAZARD!

- Do not place the product in the vicinity of inflammable materials (e.g. curtains, tablecloths).
- To prevent overheating, do not cover the product during operation.
- If you notice any smoke or unusual noises, immediately disconnect the product from the mains supply. Have the product checked by a specialist before continued use.
- Do not fill the pan directly with oil.
- In the event of a fire, first pull the mains plug from the mains socket or disconnect the product from the mains supply before taking appropriate firefighting measures.
- Do not cover the product's ventilation openings. Make sure the product has sufficient ventilation. Do not place the product in a cabinet.

- Do not place anything on top of the product.
- Leave at least 10 cm of space in all directions around the product to ensure sufficient ventilation.
- Do not set up the product directly beneath a mains socket.
- Keep all ingredients in the pan 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. Neither food, aluminium foil or cookware are allowed to come in direct contact with the heating elements.

⚠ NOTICE! RISK OF DAMAGE!

- Do not set up the product on hotplates (gas, electric, coal, etc.).
- Do not exceed the total weight of the pan of 1.2 kg (food and cookware, e.g. aluminium foil or an inserted container).

● **Before first use**

● **Unpacking the product and basic cleaning**

- ① **INFO:** 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.
1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
 2. Check to make sure that all listed parts are included (see "Scope of delivery").
 3. Check whether the product and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described (see "Warranty").
 4. Operate the product with an empty pan [6] for approx. 10 to 15 minutes at 200 °C to remove any production residues. Ensure sufficient ventilation.
 5. Clean all parts of the product as described (see "Cleaning and care").

● **Usage**

● **Operation**

⚠ CAUTION! RISK OF INJURY!

- Be careful when pouring out the cooked food, hot liquid may have gathered in the pan [6] that could pour out unintentionally.

⚠ NOTICE! RISK OF DAMAGE!

- Never touch the pan [6] and the grid [12] with sharp objects. This could damage the coating.
- Do not place more than 1.2 kg of food and cookware (e.g. baking dish) into the pan [6]. This could damage the product.
- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) into the pan [6]. This could impair the product's functionality.

① INFO:

- You can remove the pan [6] at any time, even during cooking.
 - The heating element and fan switch off when the pan is removed.

- When the pan is reinserted, the product returns automatically to the previous operating mode.
 - Large amounts of food usually need a longer cooking time than small amounts of food.
 - Refer to the “Cooking table” section which food needs to be shaken/turned during the cooking process.
 - For better cooking results, you may shake/turn the food 3 to 4 times during the cooking time. Shake for 5 to 10 seconds each time. If you find it difficult to shake/turn, use an aid (e.g. spoon).
 - Do not overfill the product. Do not fill the pan [6] above the **MAX** fill line [11]. Neither food, aluminium foil or cookware are allowed to come in direct contact with the heating elements.
 - The cooking indicator (green) [3] intermittently goes on and off during cooking to indicate that the set temperature is being maintained.
 - It is not necessary to remove the silicone caps attached to the grid [12] before cooking.
 - Before each use check the product for any visible damage.
 - Off mode: The product enters off mode when the mains plug [9] is connected to a mains socket and the timer knob [4] is in 0 position.
1. Connect the mains plug [9] to a suitable mains socket.
 2. Place the grid [12] horizontally and without pressure into the pan [6]. Then insert the pan into the cooking chamber [7].
 3. Rotate the temperature control knob [1] to select the desired temperature.
 4. Rotate the timer knob [4] to select the cooking time. The operating indicator (red) [2] lights up red. The product is in operation and is heating up to the set temperature.
 5. Once the cooking chamber [7] reaches the set temperature, the cooking indicator (green) [3] lights up green.
 6. Remove the pan [6] from the cooking chamber [7] by carefully holding back the upper part of the housing with one hand and pulling out the pan by its handle [5] with the other hand.
 7. Fill the pan [6] with the food. Do not fill above the **MAX** fill line [11] (on the inside of the pan).
 8. Insert the pan [6] back into the cooking chamber [7].
 9. During cooking: Remove the pan [6] from the cooking chamber [7] by its handle [5] and carefully shake/turn the food. Then insert the pan back into the cooking chamber.
 10. Once the cooking time has elapsed, remove the pan [6] from the cooking chamber [7] by its handle [5] and remove the cooked food from the pan by pouring it out or by using suitable kitchen utensils (e.g. kitchen tongs, wooden spatula).

● **Cancel the cooking process**

- Rotate the timer knob [4] to the 0 position. The heating element and fan switch off.
- When removing the pan [6] from the cooking chamber [7], the heating element and fan switch off as well.

● **Cooking table**

① **INFO:**

- To avoid a prolonged cooking time, the ingredients should not be too thick.
- The height of the baking dish must not exceed the **MAX** fill line [11] inside the pan [6].
- Regularly check the ingredients until they are cooked or have obtained the desired browning level. The required cooking time may be actually shorter or longer than stated in the recipes.

Food	Recommended quantity (g)	Cooking time (min)	Temp. (°C)	Shake/turn required	Preparation
Potatoes and fries					
Frozen fries (thin)	500–1200	20–35	200	Y	
Frozen fries (thick)	500–1200	20–35	200	Y	
Home-made fries ¹ (8 × 8 mm)	500–1200	22–35	200	Y	Peel the potato and cut into strips.
Home-made potato wedges ¹	500–1200	22–35	180	Y	Peel the potato and cut into wedges.
Home-made potato cubes ¹	500–1200	22–35	180	Y	Peel the potato and cut into cubes.
Meat and poultry					
Steak ³	100–500	9–11	180	Y	
Lamb chop ³	100–500	10–15	180	Y	
Hamburger ³	100–500	7–14	180	Y	
Sausage ³	100–500	8–10	180	Y	
Drumsticks ³	300–500	25–30	200	Y	
Chicken breast ³	100–500	10–15	180	Y	
Spring chicken ^{1,3}	500–800	25–30	200	Y	See recipe
Fish and seafood					
Shrimp ³	100–600	20	180	Y	
Salmon fillet ^{1,3}	100–500	10–20	180	N	
Capelin ^{1,3}	150–300	10–15	180	Y	
Cod fish fillet ^{1,3}	100–500	18–25	180	N	
Vegetable					
Okra ¹	100–200	8–12	160	N	Cut off the head and cut in half.
Asparagus ¹	100–500	6–15	180	N	Cut in half.
Corn ¹	200–600	10–18	200	Y	Husk and remove the corn silk
¹ = add ½ teaspoon of oil ² = use baking dish ³ = marinate with seasoning (depending on user's preference)					

Food	Recommended quantity (g)	Cooking time (min)	Temp. (°C)	Shake/turn required	Preparation
Bell pepper ¹	200-400	16-20	200	Y	Remove head and seeds. Cut into 2-4 pieces.
Snacks					
Samosas	100-400	12-15	200	Y	
Frozen chicken nuggets	100-700	10-15	200	Y	
Frozen fish fingers	100-400	6-12	200	Y	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-12	180	Y	
Baking					
Small cake ²	2×50-4×50	15	160	N	See recipe
Sandwich	2 portion	4-6	180	Y	
Croutons ³	300-400	6-10	180	Y	Cut bread into bite-sized pieces.
Dinner roll	300-400	See recipe	160	N	See recipe
¹ = add ½ teaspoon of oil ² = use baking dish ³ = marinate with seasoning (depending on user's preference)					

● Recipes

● Crispy cheese hot dog

Ingredients

2	Sausages
2	Hot dog buns
-	Shredded cheddar cheese (depending on how rich a flavour you like)
-	(Optional) Ketchup
-	(Optional) Mustard

Preparation

1. Preheat the product to 180 °C.

- Place the sausages in the pan **[6]**. Cook for 8 minutes at 180 °C. Remove the sausages from the pan.
 - Place the cooked sausages inside the hot dog buns.
 - Add the shredded cheddar cheese onto the sausages and hot dog buns.
 - Place the hot dog into the pan 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.

● Spicy chicken

Ingredients

6	Chicken drumsticks
1	Garlic clove
1 tsp	Mustard
3 tsp	Sugar
2 tsp	Chilli powder
2 tsp	Olive oil
-	Pepper and salt (depending on how rich a flavour you like)

Preparation

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

● Mushroom, onion and cheese pie

① INFO:

- Weight of ingredients: 260 g

Ingredients

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

Preparation

1. Peel and slice a red onion into 5 mm thin slices. Clean mushrooms; then cut into 5 mm thin slices.

2. In a sauté bowl with olive oil, sweat onions and mushrooms under a medium flame until tender. Remove from heat and place on a dry kitchen towel to cool.
3. Preheat the product to 180 °C.
4. In a mixing bowl crack 3 eggs. Whisk thoroughly and vigorously. Add a pinch of salt.
5. In a heat-resistant baking dish, coat the inside and bottom with a light coating of bowl spray.
6. Pour eggs into the baking dish, then the onion and mushroom mixture and then the cheese.
7. Place the baking dish in the pan **6** and cook in the product for 20 minutes.
 - 5 to 8 minutes before the cooking is done, add more cheese on the top of the pie, if desired.
8. The pie is done when you can stick a knife into the middle, and the knife comes out clean.

● Bell pepper ring

Ingredients

30 g	Flour
1	Egg
10 ml	Water
2 tbsp	Vegetable oil
1 tsp	Salt
1 tsp	Pepper
1 tsp	Paprika
30 g	Dry bread crumbs
1	Bell pepper

Preparation

1. Preheat the product to 200 °C.
2. Put the flour in a small bowl.
3. Whisk the egg with water in another small bowl.
4. Mix the vegetable oil, salt, pepper, paprika and the dry bread crumbs in another bowl until the ingredients become well mixed.

- Cut off the bell pepper head and remove the seeds.
- Slice the bell pepper into 4 pieces and remove the bottom.
- Toss the sliced bell pepper with flour.
- Dip the bell pepper in the whisked egg.
- Dip the bell pepper in the crumb mixture until the bell pepper is fully covered.
- Place the bell pepper in the pan [6]. Cook each side for 8 minutes.

● Baked egg with bacon and spinach

□ Required: 4 muffin cups

Ingredients

2 slices	Bacon
-	Vegetable oil
4	Eggs
4 tbs	Milk
20 g	Spinach
-	Shredded cheddar cheese (depending on how rich a flavour you like)
-	Salt and pepper (depending on how rich a flavour you like)

Preparation

- Preheat the product to 190 °C.
- Place the bacon into the pan [6]. Cook each side for 3 minutes.
- Take out the bacon, cut it into pieces and set aside.
- Grease the muffin cups with oil.
- Crack 1 egg into each muffin cup. Do not whisk the eggs.
- Add milk, spinach and bacon into each muffin cup.
- Add shredded cheddar cheese, salt and pepper into each muffin cup.
- Place the muffin cups in the pan [6]. Cook for 15 minutes at 160 °C.

● Spring chicken

Ingredients

800 g	Spring chicken
2 tsp	Olive oil
20 g	Butter
20 g	Honey
-	Pepper and salt (depending on how rich a flavour you like)

Preparation

- Rub the spring chicken with olive oil, pepper and salt. Marinate for 1 hour.
- Preheat the product to 200 °C.
- Melt the butter and mix it with the honey.
- Rub the spring chicken with the butter and honey mixture.
- Place the spring chicken into the pan [6]. Cook for 15 minutes at 200 °C.
- Flip the spring chicken. Cook for another 15 minutes.

● Jacket potato

Ingredients

1	Potato (200-300 g)
20 g	Onion
40 g	Bacon
1 tsp	Olive oil
10 g	Cheese
10 g	Mayonnaise
-	Pepper and salt (depending on how rich a flavour you like)

Preparation

- Clean the potato using a brush.
- Rub the potato with olive oil.
- Cut the bacon and the onion into small pieces.
- Wrap the potato in aluminium foil to avoid overcooking.
- Place the potato in the pan [6]. Cook for 25 minutes at 200 °C.

- Stick a fork into the potato. The potato is ready, if the fork can be stuck in and pulled out easily.
- Take out the potato and cut it half way through. Do not cut in half.
- Season with pepper and salt.
- Put the bacon, onion and cheese into the potato.
- Place the potato in the pan [6]. Cook for 10 minutes at 180 °C.
- Serve the potato with the mayonnaise.

● Small cake

- Required: 4 small cupcake papers

Ingredients

85 g	Salted butter
85 g	Caster sugar
2	Eggs
120 g	White wheat flour
3 g	Baking powder
1/8 tsp	Salt

Preparation

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

● Dinner roll

Ingredients

230 g	Bread flour
1	Egg
25 g	Sugar
3 g	Yeast
100 ml	Milk

10 g	Cream
15 g	Butter

Preparation

- Beat the egg and mix with flour, sugar and yeast.
- Add milk and cream to the dough. Knead for 15–20 minutes.
- Set aside for about 1 hour (until the size has doubled).
- Cut the dough into 7 pieces. Knead for 10–15 minutes.
- Place the 7 pieces in the pan [6]. Wait for another 30 minutes.
- Bake for 10 minutes at 160 °C.
- Melt the butter and brush it on the dinner rolls. Bake for another 2 minutes.

● Fish fillet

Ingredients

300 g	Fish fillet
1	Lemon
2	Garlic cloves
1	Shallot
20 g	Butter
-	Pepper and salt (depending on how rich a flavour you like)

Preparation

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

● Troubleshooting

Error	Possible cause	Solution
Not functioning.	No mains supply.	Make sure the mains plug [9] is connected to the mains socket.
		Make sure the mains socket is supplied with voltage by plugging in another electrical device.
		Connect the mains plug [9] to another mains socket.
Food too raw or unevenly cooked.	Too much food.	Reduce the amount of food and spread evenly.
	The cooking temperature is too low.	Increase the cooking temperature.
	The food was not mixed at intervals.	Mix the food well at least once in the first half of cooking. For even cooking results, shake/turn the food for 5 to 10 seconds each time. For better cooking results, you may shake/turn the food 3 to 4 times during the cooking time.
The food is not crispy.	Some meals are traditionally prepared in a deep fryer.	Dab these foods with oil before cooking.
French fries are not cooked or crispy.	Wrong type of potato.	Use another type of potato.
	Fries were not rinsed after cutting.	Thoroughly rinse the fries after cutting to remove any starch.
	Fries were not dried after rinsing.	Dry the fries after rinsing (e.g. with paper towels).
	Fries were not coated in oil.	Dab the fries with a little oil before cooking.
	Fries are too large.	Cut the fries into smaller or thinner fries.
The pan [6] will not insert into the cooking chamber [7] .	The pan [6] was not inserted in the middle.	Insert the pan [6] at a right angle to the housing.
White smoke rises continuously from the product.	Grease has dripped into the pan [6] and is vaporizing.	Use less oil when preparing your meals.
		Prepare meals with less fat.
		Decrease the temperature or cooking time.

● Cleaning and care

WARNING! RISK OF INJURY!

- Do not immerse the product in water or other liquids while cleaning or operating it. Do not hold the product under running water.
- Always disconnect the product from the mains supply before cleaning.

NOTICE! RISK OF DAMAGE!

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

INFO:

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

Part	Cleaning
☐ Product and all accessories ☐ Housing ☐ Cooking chamber  ☐ Mains cord with mains plug 	☐ Clean the product with a slightly damp cloth. You can use a little dish soap if necessary. ☐ Rub all parts dry with a clean cloth.
☐ Pan  ☐ Grid 	☐ Clean the pan and grid thoroughly by hand with hot water and dish soap. ☐ If there is any residue stuck to the grid or to the floor of the pan, fill the pan with hot water and some dish soap. Set the grid in the pan and let both soak for approx. 10 minutes. ☐ Rub all parts dry with a clean cloth.

● 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:



Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

The product and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility.

Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



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



To help protect the environment, 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 469723_2404) available as proof of purchase.

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

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

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

● **Service**



Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie



Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	38
Introduction	Page	38
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	38
Contenu de l'emballage	Page	39
Description des pièces	Page	39
Données techniques	Page	39
Consignes de sécurité	Page	39
Avant la première utilisation	Page	43
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	43
Utilisation	Page	43
Fonctionnement	Page	43
Stopper le processus de cuisson	Page	44
Tableau de cuisson	Page	44
Recettes	Page	47
Hot Dog croustillant au fromage	Page	47
Poulet épicé et pimenté	Page	47
Quiche aux oignons et fromage aux champignons	Page	47
Rondelles de poivron	Page	48
Œuf au four au bacon et aux épinards	Page	48
Poularde	Page	48
Pomme de terre en papillote	Page	49
Petit gâteau	Page	49
Petits pains	Page	49
Filet de poisson	Page	50
Dépannage	Page	50
Nettoyage et entretien	Page	51
Rangement	Page	52
Mise au rebut	Page	52
Garantie	Page	52
Faire valoir sa garantie	Page	54
Service après-vente	Page	54

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

	DANGER ! – Indique un danger avec un risque élevé, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (par ex. risque d'étouffement ou d'asphyxie)		Prudence, surface chaude !
	AVERTISSEMENT ! – Indique un danger avec un risque modéré, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (par ex. risque de décharge électrique)		Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.
	PRUDENCE ! – Indique un danger avec un faible risque, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère à modérée (par ex. risque de brûlures)		Courant alternatif/tension alternative
	ATTENTION ! – Avertit du risque d'éventuels dommages matériels (par ex. risque de court-circuit)		Ce symbole avec la mention d'avertissement « Info » propose plus d'informations utiles.
	La cuve 6 et la grille 12 vont au lave-vaisselle.		Consignes de sécurité Instructions de manipulation
	Le marquage CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.		

FRITEUSE À AIR CHAUD

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

- Ce produit sert à la préparation d'aliments qui nécessitent une température de cuisson élevée ou qui devraient être frits. Le produit sert exclusivement à préparer des produits alimentaires.
- Le produit est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. Une utilisation commerciale n'est pas prévue.
- N'utilisez le produit que sous des conditions climatiques modérées. Des applications et utilisations, qui ne sont pas décrites dans les instructions du mode d'emploi, peuvent causer des dommages au produit et provoquer des blessures graves.

- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Contenu de l'emballage

- 1× Friteuse à air chaud
- 1× Mode d'emploi

● Description des pièces

- 1 Thermostat
- 2 Témoin lumineux de fonctionnement (rouge)
- 3 Témoin de chauffe (vert)
- 4 Bouton rotatif de la minuterie
- 5 Poignée
- 6 Cuve
- 7 Espace de cuisson
- 8 Fente d'aération
- 9 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 10 Enrouleur de cordon d'alimentation
- 11 Limite de remplissage **MAX**
- 12 Grille

● Données techniques

Tension d'entrée :	220-240 V~, 50-60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1260-1500 W
Consommation d'énergie en mode veille :	0,0 W
Température de cuisson :	80 à 200 °C
Temps de cuisson :	De 1 à 30 minutes



Consignes de sécurité

**AVANT D'UTILISER LE
PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS
AVEC TOUTES LES
CONSIGNES DE SÉCURITÉ
ET DE FONCTIONNEMENT !**

TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

RISQUE MORTEL ET D'ACCIDENT POUR LES NOURRISSONS ET LES ENFANTS !

- Prière de ne jamais laisser des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage et du produit.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Le produit et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés à l'utilisation de produits électriques. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le produit.
- En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.
- Il est interdit de plonger le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne pas maintenir le produit sous l'eau courante.
- N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit du réseau électrique et adressez-vous à votre revendeur s'il est endommagé.
- Ne positionnez pas le produit à côté d'un évier ou dans des endroits humides.
- Assurez-vous avant le branchement sur l'alimentation électrique que la tension et l'intensité du courant correspondent bien aux indications de l'étiquette signalétique du produit.
- Ne branchez le produit que sur une prise de courant mise à la terre. Assurez-vous que la fiche secteur soit correctement branchée.
- Afin d'éviter tout endommagement du cordon d'alimentation, il est interdit de le coincer, de le plier ou de

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- N'essayez pas de réparer le produit par vous-même. En

le faire passer sur des arêtes vives. Maintenez-le aussi à l'écart des surfaces chaudes et des flammes.

- Positionnez le cordon d'alimentation de telle sorte que personne ne puisse le tirer par inadvertance ou trébucher dessus.
- Si le cordon d'alimentation de ce produit est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant, par son service après-vente ou par une main d'œuvre qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Lorsque vous débranchez le produit du réseau électrique, tirez sur la fiche secteur et non pas sur le cordon d'alimentation.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du produit. Branchez le produit sur une prise de courant facilement accessible, afin que vous puissiez en cas d'urgence le débrancher immédiatement du réseau électrique.
- Le produit n'est pas prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

- N'utilisez pas le produit avec des mains humides. Ne touchez pas le produit avec les mains mouillées.
- Le produit ne doit pas être exposé aux égouttements et projections d'eau.
- Avant chaque nettoyage, et lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez toujours le produit du réseau électrique.
- Observez les instructions relatives au nettoyage du produit (voir « Nettoyage et entretien »).



PRUDENCE ! RISQUE DE BLESSURES !

- Tenez le produit hors de la portée des enfants et des animaux pendant qu'il fonctionne ou refroidit. Les pièces accessibles sont chaudes.
- Ne touchez jamais l'intérieur du produit lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- N'utilisez pas le produit avec des liquides bouillants ou de la graisse chaude.

- De la vapeur chaude s'échappe des fentes d'aération durant le fonctionnement. Tenez les mains et le visage hors de portée de la vapeur et des fentes d'aération.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture du produit.
- Faites toujours fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Laissez toujours refroidir le produit avant de le bouger.
- Ne touchez jamais l'intérieur du produit lorsque ce dernier fonctionne.
- Ne coupez pas les aliments directement dans la cuve.
- En cas d'incendie, débranchez d'abord la fiche de la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique arrivant au produit avant de prendre d'autres mesures appropriées pour combattre le feu.
- Ne couvrez pas les fentes d'aération du produit. Veillez à avoir une aération suffisante. Ne placez pas le produit dans un placard.
- Ne placez aucun objet sur le produit.
- Laissez au moins une distance de 10 cm tout autour du produit afin de garantir une aération suffisante.

⚠ Avertissement ! RISQUE D'INCENDIE !

- Ne placez pas le produit à proximité de matériaux inflammables (tels que des rideaux, des nappes).
- Pour éviter une surchauffe, le produit ne doit pas être couvert durant son fonctionnement.
- Si de la fumée ou des bruits inhabituels apparaissent, débranchez immédiatement le produit du réseau électrique. Faites contrôler le produit par un technicien, avant de le réutiliser.
- Le produit ne doit pas être directement placé sous une prise électrique murale.
- Laissez tous les ingrédients dans la cuve afin d'éviter tout contact avec la résistance chauffante.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant qu'il est en cours d'utilisation.
- Ne remplissez pas trop le produit. Ne remplissez pas la cuve au-delà du repère de remplissage **MAX**. Ni

les aliments, ni le papier d'aluminium, ni les ustensiles de cuisine ne doivent entrer en contact direct avec les éléments chauffants.

⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration du produit !

- Ne posez pas le produit sur des sources de chaleur (bouches de gaz, plaques électriques, poêle à charbon, etc.).
- Ne dépassez pas le poids total de la cuve de 1,2 kg (aliments et ustensiles de cuisson, par exemple une feuille d'aluminium ou un récipient inséré).

● Avant la première utilisation

● Déballage du produit et premier nettoyage

ⓘ INFO : Les éventuels résidus de production entraînent la formation d'odeurs lors de la mise en service. Ceci est normal et n'indique pas un dysfonctionnement du produit.

1. Sortez le produit de l'emballage et retirez tous les matériaux d'emballage et films protecteurs.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont disponibles et si l'étendue de la livraison est complète (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit (cf. « Garantie »).
4. Afin d'éliminer tout résidu de fabrication, faites fonctionner le produit avec la cuve **6** vide pendant env. 10 à 15 minutes à 200 °C. Veillez à une aération suffisante.

5. Nettoyez toutes les pièces du produit comme décrit (voir « Nettoyage et entretien »).

● Utilisation

● Fonctionnement

⚠ PRUDENCE ! RISQUE DE BLESSURES !

- Soyez prudent lorsque vous renversez les aliments cuits hors du produit, des liquides chauds pourraient s'être accumulés dans la cuve **6** et s'écouler de manière incontrôlée.

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS !

- Ne touchez jamais la grille **12** et la cuve **6** avec des objets pointus. Cela est susceptible d'endommager le revêtement.
- Ne mettez pas plus de 1,2 kg d'aliments et d'ustensiles de cuisson (par ex. un moule en métal) dans la cuve **6**. Le produit pourrait ainsi être endommagé.
- Ne remplissez jamais la cuve **6** de liquides (par ex. huile ou eau). Cela pourrait porter atteinte au fonctionnement du produit.

ⓘ INFO :

- Vous pouvez enlever la cuve **6** à tout moment, mais aussi pendant la cuisson.
 - Si la cuve est enlevée, la résistance chauffante et la soufflerie s'éteignent.
 - Lorsque la cuve est réinstallée, le produit continue automatiquement dans le mode de fonctionnement précédent.
- De grandes quantités d'aliments nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus long, et les petites quantités, un temps plus court.
- Lisez au chapitre du « Tableau de cuisson », quels aliments doivent être secoués/retournés durant la cuisson.
- Pour un résultat de cuisson encore meilleur, vous pouvez secouer/retourner les aliments 3 à 4 fois durant le temps de cuisson. Secouez pendant 5 à 10 secondes respectivement. Si secouer/retourner vous est difficile, utilisez donc un ustensile pour vous aider (par ex. une cuillère).

- Ne remplissez pas le produit. Remplissez la cuve [6] uniquement jusqu'à la limite de remplissage **MAX** [11]. Ni les aliments, ni le papier d'aluminium, ni les ustensiles de cuisine ne doivent entrer en contact direct avec les éléments chauffants.
- Le voyant de cuisson (vert) [3] s'allumera et s'éteindra durant la cuisson afin d'indiquer que la température réglée est maintenue.
- Il n'est pas nécessaire de retirer les caches en silicone de la grille [12] avant la cuisson.
- Contrôlez le produit avant chaque utilisation pour déceler des dommages visibles.
- Mode veille : Le produit se met en mode arrêt lorsque la fiche secteur [9] est branchée sur une prise de courant et que le bouton rotatif de la minuterie [4] est en position 0.

1. Branchez la fiche secteur [9] sur une prise de courant compatible.
2. Placez la grille [12] toujours horizontalement et sans exercer de pression dans la cuve [6]. Placez ensuite la cuve dans l'espace de cuisson [7].
3. Utilisez le bouton du thermostat [1] pour régler la température désirée.
4. Pour sélectionner le temps de cuisson, tournez le bouton rotatif de la minuterie [4]. Le témoin lumineux de fonctionnement (rouge) [2] s'allume en rouge. Le produit est en marche et chauffe à la température réglée.
5. Dès que l'espace de cuisson [7] a atteint la température réglée, le témoin de chauffe (vert) [3] s'allume en vert.
6. Retirez la cuve [6] de l'espace de cuisson [7] en maintenant avec précaution la partie supérieure du boîtier en arrière d'une main et en tirant de l'autre main la cuve par la poignée [5] pour la sortir hors de l'espace de cuisson [7].
7. Remplissez la cuve [6] avec les aliments à cuire. Ne remplissez pas au-delà de la limite de remplissage **MAX** [11] (sur l'intérieur de la cuve).
8. Placez la cuve [6] dans l'espace de cuisson [7].

9. Pendant la cuisson : Retirez la cuve [6] par la poignée [5] de l'espace de cuisson [7] et secouez/retournez les aliments avec précaution. Placez ensuite la cuve dans l'espace de cuisson.
10. Une fois le temps de cuisson écoulé, retirez la cuve [6] de l'espace de cuisson [7] en la saisissant par la poignée [5] et retirez les aliments cuits de la cuve en inclinant la cuve ou à l'aide d'ustensiles de cuisine appropriés (p. ex. pince de cuisine, spatule en bois).

● Stopper le processus de cuisson

- ☐ Tournez le bouton rotatif de la minuterie [4] sur la position 0. L'élément chauffant et la soufflerie s'arrêtent.
- ☐ L'élément chauffant et la soufflerie s'éteignent également lorsque la cuve [6] est retirée de l'espace de cuisson [7].

● Tableau de cuisson

① INFO :

- Pour éviter un temps de cuisson plus long, les ingrédients ne doivent pas être trop épais.
- La hauteur du moule ou du plat ne doit pas dépasser la limite de remplissage **MAX** [11] de la cuve [6].
- Vérifiez régulièrement les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient cuits ou aient atteint le niveau de brunissage souhaité. Le temps de cuisson requis peut être plus court ou plus long que celui indiqué dans les recettes.

Aliments	Quantité recommandée (g)	Temps de cuisson (min)	Temp. (°C)	Secouer/tourner	Préparation
Pommes de terre et frites					
Frites surgelées (fines)	500-1200	20-35	200	○	
Frites surgelées (groses)	500-1200	20-35	200	○	
Frites maison ¹ (8 × 8 mm)	500-1200	22-35	200	○	Éplucher les pommes de terre et les couper en lamelles.
Quartiers de pommes de terre maison ¹	500-1200	22-35	180	○	Éplucher les pommes de terre et les couper en quartiers.
Dés de pommes de terre maison ¹	500-1200	22-35	180	○	Éplucher les pommes de terre et les couper en dés.
Viande et volaille					
Steak ³	100-500	9-11	180	○	
Côtelette d'agneau ³	100-500	10-15	180	○	
Hamburger ³	100-500	7-14	180	○	
Saucisse ³	100-500	8-10	180	○	
Cuisse de volaille ³	300-500	25-30	200	○	
Blanc de poulet ³	100-500	10-15	180	○	
Poularde ^{1,3}	500-800	25-30	200	○	Voir la recette
Poisson et fruits de mer					
Crevettes ³	100-600	20	180	○	
Filet de saumon ^{1,3}	100-500	10-20	180	N	
Capelan ^{1,3}	150-300	10-15	180	○	
Filet de cabillaud ^{1,3}	100-500	18-25	180	N	
¹ = ajouter une ½ cuillère à café d'huile ² = utiliser un plat à four/à gratin ³ = mariner avec des épices (selon votre goût)					

Aliments	Quantité recommandée (g)	Temps de cuisson (min)	Temp. (°C)	Secouer/ tourner	Préparation
Légumes					
Gombos ¹	100-200	8-12	160	N	Coupez la tige en forme de cône, puis coupez-les en deux.
Asperges ¹	100-500	6-15	180	N	Couper en deux
Maïs ¹	200-600	10-18	200	O	Retirer les feuilles et la barbe du maïs.
Poivron ¹	200-400	16-20	200	O	Retirez le pédoncule et les graines. Coupez-le en 2-4 morceaux.
Snacks					
Samosas	100-400	12-15	200	O	
Nuggets de poulet congelés	100-700	10-15	200	O	
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-12	200	O	
Snacks au fromage panés, surgelés	100-400	8-12	180	O	
Pâtisserie					
Petit gâteau ²	2×50-4×50	15	160	N	Voir la recette
Sandwich	2 portion	4-6	180	O	
Croûtons ³	300-400	6-10	180	O	Couper le pain en petits morceaux.
Petits pains	300-400	Voir la recette	160	N	Voir la recette
¹ = ajouter une ½ cuillère à café d'huile ² = utiliser un plat à four/à gratin ³ = mariner avec des épices (selon votre goût)					

● Recettes

● Hot Dog croustillant au fromage

Ingrédients

2	Saucisses
2	Petits pains à Hot Dog
-	Fromage cheddar râpé (selon les goûts)
-	(Facultatif) ketchup
-	(Facultatif) moutarde

Préparation

1. Préchauffer le produit à 180 °C.
 2. Mettre les saucisses dans la cuve [6]. Cuire 8 minutes à 180 °C. Sortir les saucisses de la cuve.
 3. Placer les saucisses cuites dans les petits pains à hot dog.
 4. Mettre le fromage cheddar râpé sur les saucisses et le petit pain à hot dog.
 5. Remettre le hot dog dans la cuve. Cuire 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
 6. Lorsque la cuisson est terminée, poser le Hot Dog sur une assiette.
- ☐ Servir avec du ketchup et de la moutarde selon les goûts.

● Poulet épicé et pimenté

Ingrédients

6	Cuisses de poulet
1	Gousse d'ail
1 cuillère à café	Moutarde
3 cuillères à café	Sucre
2 cuillères à café	Piment en poudre
2 cuillères à café	Huile d'olive
-	Poivre et sel (selon les goûts)

Préparation

1. Préchauffer le produit à 200 °C.
2. Écraser l'ail dans un bol et mélanger avec le sucre, l'huile d'olive, le piment en poudre et la moutarde.
3. Saler et poivrer.
4. Badigeonner la marinade sur les cuisses de poulet. Laisser mariner 20 minutes.
5. Placer les cuisses de poulet dans la cuve [6]. Les cuire pendant 10 minutes.
6. Régler la chaleur sur 140 °C. Les cuire 10 minutes de plus.
7. Une fois la cuisson terminée, placer les cuisses de poulet sur une assiette.

● Quiche aux oignons et fromage aux champignons

❗ INFO :

- ☐ Poids des ingrédients : 260 g

Ingrédients

3	Œufs
2 tasses	Champignons nettoyés
1	Oignon rouge
1 cuillère à soupe	Huile d'olive
3 cuillères à soupe	Fromage émiété
1 pincée	Sel

Préparation

1. Éplucher un oignon rouge et le couper en fines tranches de 5 mm. Nettoyer les champignons puis les couper en tranches fines de 5 mm.
2. Faire suer les oignons et les champignons à feu moyen dans une cuve avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Retirer du feu et poser sur du papier blanc pour refroidir les aliments.
3. Préchauffer le produit à 180 °C.
4. Battre les 3 œufs dans un bol. Fouetter vigoureusement. Ajouter une pincée de sel.
5. Enduire d'une fine couche de spray de cuisson les côtés et le fond d'un plat allant au four.

6. Mettre les œufs dans le plat, puis le mélange oignon-champignons et le fromage.
7. Placer le moule dans la cuve [6] et cuire les aliments dans le produit pendant 20 minutes.
- Ajouter du fromage sur la quiche 5 à 8 minutes avant la fin de la cuisson, si vous le souhaitez.
8. La quiche est prête lorsque vous introduisez un couteau au centre et qu'il ressort propre.

● Rondelles de poivron

Ingrédients

30 g	Farine
1	Œuf
10 ml	Eau
2 cuillères à soupe	Huile végétale
1 cuillère à café	Sel
1 cuillère à café	Poivre
1 cuillère à café	Paprika en poudre
30 g	Chapelure bien sèche
1	Poivron

Préparation

1. Préchauffer le produit à 200 °C.
2. Placer la farine dans un bol.
3. Fouetter l'œuf et l'eau dans un autre bol.
4. Mélanger l'huile végétale, le sel, le poivre, le paprika en poudre et la chapelure sèche dans un autre bol jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
5. Couper le pédoncule et la tête du poivron et retirer les graines.
6. Couper le poivron en 4 morceaux et enlever le dessous.
7. Mettre les poivrons coupés dans la farine.
8. Mettre les poivrons dans l'œuf battu.
9. Passer les poivrons dans le mélange de chapelure jusqu'à ce qu'ils soient complètement enrobés.
10. Placer les poivrons dans la cuve [6]. Cuire 8 minutes des deux côtés.

● Œuf au four au bacon et aux épinards

- Nécessaire : 4 moules à muffins

Ingrédients

2 tranches	Bacon
-	Huile végétale
4	Œufs
4 cuillères à soupe	Lait
20 g	Épinards
-	Fromage cheddar râpé (selon les goûts)
-	Poivre et sel (selon les goûts)

Préparation

1. Préchauffer le produit à 190 °C.
2. Placer le bacon dans la cuve [6]. Cuire 3 minutes des deux côtés.
3. Sortir le bacon, couper en morceaux et réserver.
4. Enduire les moules à muffins d'huile.
5. Casser 1 œuf dans chaque moule à muffins. Ne pas battre les œufs.
6. Ajouter le lait, les épinards et le bacon dans tous les moules à muffins.
7. Ajouter le cheddar râpé, le sel et le poivre dans tous les moules à muffins.
8. Placer les moules à muffins dans la cuve [6]. Cuire 15 minutes à 160 °C.

● Poularde

Ingrédients

800 g	Poularde
2 cuillères à café	Huile d'olive
20 g	Beurre
20 g	Miel
-	Poivre et sel (selon les goûts)

Préparation

1. Badigeonner la poularde d'huile d'olive, de poivre et sel. Laisser mariner pendant 1 heure.
2. Préchauffer le produit à 200 °C.
3. Faire fondre le beurre et mélanger avec le miel.
4. Badigeonner la poularde avec ce mélange de beurre et miel.
5. Placer la poularde dans la cuve [6]. Cuire 15 minutes à 200 °C.
6. Tourner la poularde. Faire cuire encore 15 minutes.

● Pomme de terre en papillote

Ingrédients

1	Pomme de terre (200-300 g)
20 g	Oignon
40 g	Bacon
1 cuillère à café	Huile d'olive
10 g	Fromage
10 g	Mayonnaise
-	Poivre et sel (selon les goûts)

Préparation

1. Nettoyer la pomme de terre avec une brosse.
2. Badigeonner la pomme de terre d'huile d'olive.
3. Couper le bacon et l'oignon en petits morceaux.
4. Envelopper la pomme de terre dans du papier aluminium afin d'éviter qu'elle ne brûle.
5. Placer la pomme de terre dans la cuve [6]. Cuire 25 minutes à 200 °C.
6. Piquer la pomme de terre avec une fourchette. La pomme de terre est cuite lorsque la fourchette pénètre et se retire facilement.
7. Retirer la pomme de terre et la couper au milieu. Ne pas la couper en deux.
8. Poivrer et saler.
9. Mettre le bacon, l'oignon et le fromage dans la pomme de terre.

10. Placer la pomme de terre dans la cuve [6]. Cuire 10 minutes à 180 °C.
11. Servir la pomme de terre avec de la mayonnaise.

● Petit gâteau

- Nécessaire : 4 petits moules en papier

Ingrédients

85 g	Beurre salé
85 g	Sucre cristallisé
2	Œufs
120 g	Farine de blé blanche
3 g	Levure en poudre
1/8 cuillère à café	Sel

Préparation

1. Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien amalgamé et pâle.
2. Battre l'œuf avec le mélange jusqu'à ce qu'il soit mousseux.
3. Ajouter la farine, la levure chimique et le sel au mélange.
4. Verser le mélange dans les petits moules en papier.
5. Préchauffer le produit à 160 °C.
6. Placer les petits moules en papier remplis dans la cuve [6]. Cuire pendant 15 minutes.

● Petits pains

Ingrédients

230 g	Farine panifiable
1	Œuf
25 g	Sucre
3 g	Levure
100 ml	Lait
10 g	Crème
15 g	Beurre

Préparation

1. Battre l'œuf jusqu'à ce qu'il soit mousseux et incorporer la farine, le sucre et la levure.

- Ajouter le lait et la crème à la pâte. Pétrir pendant 15 à 20 minutes.
- Réserver env. 1 heure (jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume).
- Séparer la pâte en 7 morceaux. Pétrir pendant 10 à 15 minutes.
- Placer les 7 portions dans la cuve [6]. Faire poser encore 30 minutes.
- Cuire 10 minutes à 160 °C.
- Faire fondre le beurre et badigeonner les petits pains. Cuire encore pendant 2 minutes.

● Filet de poisson

Ingrédients

300 g	Filet de poisson
1	Citron
2	Gousses d'ail

1	Échalote
20 g	Beurre
-	Poivre et sel (selon les goûts)

Préparation

- Saler et poivrer le poisson.
- Couper le citron en deux. Couper le citron en rondelles et les placer sous le filet de poisson.
- Presser 1 gousse d'ail et couper l'échalote en tranches ; les poser sur le filet de poisson.
- Placer le filet de poisson dans la cuve [6]. Cuire 15 minutes à 180 °C.
- Faire fondre le beurre et y ajouter 1 gousse d'ail.
- Mettre le beurre à l'ail sur le filet de poisson.
- Presser l'autre moitié du citron sur le filet de poisson.

● Dépannage

Erreur	Cause possible	Mesure à prendre
Aucun fonctionnement	Aucune alimentation électrique.	Assurez-vous que la fiche secteur [9] est correctement branchée sur la prise de courant.
		Vérifiez si la prise de courant est sous tension, en branchant un autre appareil électrique.
		Branchez la fiche secteur [9] sur une autre prise de courant.
Aliment trop cru ou cuit irrégulièrement.	Beaucoup trop d'aliments.	Réduisez la quantité d'aliments et répartissez celle-ci de manière égale.
	La température de cuisson est trop basse.	Augmentez la température de cuisson.
	Le produit n'a pas été mélangé entre-temps.	Mélangez les aliments au moins 1 fois à la moitié du temps de cuisson. Pour obtenir un résultat de cuisson uniforme, secouez/retournez les aliments à chaque fois pendant 5 à 10 secondes. Pour un résultat de cuisson encore meilleur, vous pouvez secouer/retourner les aliments 3 à 4 fois durant le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants.	Certains plats doivent être préparés dans une friteuse traditionnelle.	Avant la cuisson, badigeonnez les plats avec de l'huile.

Erreur	Cause possible	Mesure à prendre
Les frites préparées avec des pommes de terre fraîches ne sont ni cuites ni croustillantes.	Variété de pommes de terre ne convenant pas.	Utilisez une autre variété de pommes de terre.
	Les morceaux de pomme de terre n'ont pas été rincés après avoir été coupés.	Après avoir coupé les pommes de terre en morceaux, rincez-les soigneusement afin d'enlever l'amidon.
	Les pommes de terre en morceaux n'ont pas été séchées après le rinçage.	Après le rinçage, séchez soigneusement les morceaux de pomme de terre (par ex. avec du papier essuie-tout).
	Les morceaux de pomme de terre ne sont pas huilés.	Badigeonnez les morceaux de pomme de terre avec un peu d'huile avant la cuisson.
	Les morceaux de pomme de terre sont trop gros.	Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits ou en tranches plus fines.
La cuve [6] n'entre pas dans l'espace de cuisson [7].	La cuve [6] n'est pas introduite au centre.	Placez la cuve [6] à angle droit par rapport au boîtier.
De la fumée blanche s'échappe du produit.	De la graisse s'est égouttée dans la cuve [6] et s'évapore.	Utilisez moins d'huile lors de la préparation des plats.
		Utilisez des plats pauvres en graisse.
		Diminuez la température ou le temps de cuisson.

● Nettoyage et entretien

⚠ Avertissement ! RISQUE DE BLESSURES !

- Pendant le nettoyage ou le fonctionnement, le produit ne doit pas être plongé dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas maintenir le produit sous l'eau courante.
- Avant chaque nettoyage, débranchez le produit du réseau électrique.

⚠ Prudence ! RISQUE DE DÉGÂTS !

- N'utilisez jamais d'agent abrasif, de solutions agressives ou brosses dures pour le nettoyage.

📌 INFO :

- Pour préserver le fonctionnement et l'apparence du produit, nettoyez-le soigneusement après chaque utilisation.

- La cuve [6] et la grille [12] vont au lave-vaisselle.

Pièce	Nettoyage
☐ Produit et tous les accessoires ☐ Boîtier ☐ Espace de cuisson 7 ☐ Cordon d'alimentation avec fiche secteur 9	☐ Nettoyez le produit avec un chiffon légèrement humidifié. Si nécessaire, vous pouvez utiliser un liquide vaisselle doux. ☐ Essuyez toutes les pièces avec un chiffon propre jusqu'à séchage.
☐ Cuve 6 ☐ Grille 12	☐ Rincer soigneusement la cuve et la grille à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. ☐ Si des résidus adhèrent à la grille ou au fond de la cuve, remplissez cette dernière d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Mettez la grille dans la cuve et laissez tremper les deux pièces pendant environ 10 minutes. ☐ Essuyez toutes les pièces avec un chiffon propre jusqu'à séchage.

● **Rangement**

- ☐ Conservez le produit lorsqu'il n'est pas utilisé dans son emballage d'origine.
- ☐ Rangez le produit dans un endroit sec, hors de portée des enfants.

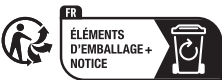
● **Mise au rebut**

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



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

Produit :



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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

Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



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



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

● **Garantie**

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation

d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparons ou le remplacerons – à notre choix – gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 469723_2404) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● Service après-vente

(FR)

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE)

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	56
Inleiding	Pagina	56
Beoogd gebruik	Pagina	56
Leveringsomvang	Pagina	57
Onderdelenbeschrijving	Pagina	57
Technische gegevens	Pagina	57
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina	57
Vóór het eerste gebruik	Pagina	61
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	61
Gebruik	Pagina	61
Bediening	Pagina	61
Kookproces afbreken	Pagina	62
Kooktabel	Pagina	62
Recepten	Pagina	64
Krokante Hotdog met kaas	Pagina	64
Scherp gekruide kip	Pagina	64
Ui-kaasquiche met champignons	Pagina	65
Paprikaringen	Pagina	65
Gebakken ei met spek en spinazie	Pagina	66
Poularde	Pagina	66
Gepofte aardappel	Pagina	66
Kleine koekjes	Pagina	67
Broodjes	Pagina	67
Visfilet	Pagina	67
Probleemoplossing	Pagina	68
Reiniging en onderhoud	Pagina	69
Opbergen	Pagina	69
Afvoer	Pagina	69
Garantie	Pagina	70
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	70
Service	Pagina	71

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

	GEVAAR! – Duidt op een gevaar met een hoog risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verstikkingsgevaar)		Voorzichtig – heet oppervlak!
	WAARSCHUWING! – Duidt op een gevaar met een middelmatig risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. gevaar voor elektrische schokken)		Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.
	VOORZICHTIG! – Duidt op een gevaar met een laag risico dat licht tot matig letsel tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verbrandingsgevaar)		Wisselstroom/-spanning
	OPGELET! – Waarschuwt voor mogelijke schade aan eigendommen (bijv. risico op kortsluiting)		Dit symbool met de aanduiding “Info” duidt op verdere nuttige informatie.
	De pan 6 en het rooster 12 zijn geschikt voor de afwasmachine.	 	Veiligheidsaankwijzingen Aankwijzingen voor het gebruik
	Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.		

HETELUCHT FRITEUSE

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aankwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Beoogd gebruik

- Het product is bedoeld voor het klaarmaken van levensmiddelen waarvoor een hoge temperatuur vereist is of die anders gefrituurd zouden moeten worden. Het product is uitsluitend bestemd voor het bereiden van levensmiddelen.
- Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik thuis. Het product is niet bestemd voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product alleen in een gematigd klimaat. Als het product anders gebruikt wordt dan aangegeven in de gebruiksaanwijzing, kan het beschadigd worden of ernstige verwondingen veroorzaken.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

● Leveringsomvang

- 1× Hetelucht frituseuse
- 1× Gebruiksaanwijzing

● Onderdelenbeschrijving

- 1 Thermostaat
- 2 Controlelampje (rood)
- 3 Opwarmindicator (groen)
- 4 Draaiknop van de timer
- 5 Greep
- 6 Pan
- 7 Kookruimte
- 8 Ventilatiesleuf
- 9 Aansluitsnoer met stekker
- 10 Kabeloproller aansluitsnoer
- 11 Vulgrens **MAX**
- 12 Rooster

● Technische gegevens

Voedingsspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Veiligheidsklasse:	I
Vermogen:	1260-1500 W
Energieverbruik wanneer uitgeschakeld:	0,0 W
Kooktemperatuur:	80 tot 200 °C
Bereidingstijd:	1 tot 30 minuten



Veiligheidsaanwijzingen

**MAAK UZELF, VOORDAT U
HET PRODUCT GEBRUIKT,
VERTROUWD MET
ALLE VEILIGHEIDS- EN
BEDIENINGSAANWIJZINGEN!**

**ALS U DIT PRODUCT
AAN IEMAND ANDERS
DOORGEeft, GEEF DAN OOK
ALLE DOCUMENTATIE MEE!**

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing, vervalt uw aanspraak op garantie! Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel, die ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

⚠ LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLen VOOR (KLEINE) KINDEREN!

- Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Gevaar voor verstikking door het verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten gevaren vaak. Houd kinderen altijd uit de buurt van het product en het verpakkingsmateriaal.
- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke

vermogens of gebrek aan ervaring en kennis alleen gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.

- Schoonmaken en onderhoud mogen niet door kinderen worden verricht tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Het product en het aansluitsnoer moeten uit de buurt worden gehouden van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren die verbonden zijn aan het hanteren van elektrische producten. Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het product.

⚠ WAARSCHUWING! RISICO VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!

- Probeer niet het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.
- Dompel het product niet onder in water of in andere vloeistoffen. Product niet onder stromend water houden.
- Gebruik het product nooit als het is beschadigd. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het zou zijn beschadigd.
- Zet product niet neer naast de gootsteen of op vochtige plekken.
- Controleer voor aansluiting op de stroomvoorziening of de spanning en de stroomsterkte overeenkomen met wat vermeld is op het typeplaatje van het product.
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Vergewis uzelf ervan dat de stekker goed in het stopcontact is gestoken.
- Kneus of buig het aansluitsnoer niet om beschadigingen te voorkomen en zorg ervoor dat het niet over scherpe randen hangt. Houd het ook uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Leg het aansluitsnoer zo neer dat niemand er per ongeluk aan kan trekken of erover kan struikelen.

- Als het aansluitsnoer van dit product beschadigd wordt, moet dit door de fabrikant, diens klantendienst of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Als u het product los wilt koppelen van het elektriciteitsnet, trek dan aan de stekker en niet aan het aansluitsnoer.
- Wikkel het aansluitsnoer niet om het product. Sluit het product aan op een gemakkelijk bereikbaar stopcontact zodat het in geval van nood snel van het elektriciteitsnet kan worden losgekoppeld.
- Het product is niet bestemd om te worden gebruikt met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Gebruik het product niet met natte handen. Raak het product niet aan met natte handen.
- Het product mag niet worden blootgesteld aan waterdruppels of -spatten.
- Koppel het product, voordat u het schoon gaat maken en als u het niet gebruikt, los van het elektriciteitsnet.

- Raadpleeg voor aanwijzingen over hoe het product schoon te maken (zie "Reiniging en onderhoud").



VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR LETSEL!

- Houd kinderen uit de buurt van het product als het gebruikt wordt of als het afkoelt. Onderdelen die aangeraakt kunnen worden, zijn heet.
- Raak de binnenkant van het product nooit aan zolang het nog in gebruik of heet is.
- Gebruik het product niet met kokende vloeistoffen of heet vet.
- Tijdens gebruik ontsnapt hete damp uit de ventilatiesleuven. Houd handen en gezicht op een veilige afstand van de dampen en de ventilatiesleuven.
- Bij het openen van het product kan hete stoom opstijgen.
- Gebruik het product alleen op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Laat het product na gebruik eerst afkoelen voordat u het verplaatst.

- Raak de binnenkant van het product nooit aan zolang het in gebruik is.

⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- Plaats het product niet in de buurt van gemakkelijk ontvlambare materialen (bijv. gordijnen, tafelkleden).
- Om oververhitting te vermijden mag het product tijdens gebruik niet afgedekt worden.
- Bij rook en ongewone geluiden moet het product direct van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld. Laat het product in een dergelijk geval door een vakman controleren voordat u het opnieuw gebruikt.
- Vul de pan niet rechtstreeks met olie.
- Mocht er brand ontstaan, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact of koppel het product los van de stroomvoorziening voordat u maatregelen neemt om de brand te bestrijden.
- Dek de ventilatiespleten van het product nooit af. Zorg voor voldoende ventilatie. Plaats het product niet in een kast.
- Zet niets op het product.
- Laat in alle richtingen een ruimte van minstens 10 cm rond het apparaat vrij om te zorgen voor voldoende ventilatie.
- Het product mag niet direct onder een stopcontact worden neergezet.
- Laat alle ingrediënten in de pan zitten om contact met de verwarmingselementen te vermijden.
- Houd het product altijd onder toezicht als het gebruikt wordt.
- Doe niet teveel water in het product. Vul het product niet verder dan de vulgrens **MAX**. Etenswaren, aluminiumfolie of kookgerei mogen niet rechtstreeks in contact komen met de verwarmingselementen.

⚠ OPGELET! RISICO OP SCHADE AAN HET PRODUCT!

- Zet het product niet neer op een kookplaat (gas-, elektrische, gas- of kolenhaard, etc.).
- Overschrijd niet het totale gewicht van de pan van 1,2 kg (voedsel en kookgerei, bijv. aluminiumfolie of een ingebrachte verpakking).

● **Vóór het eerste gebruik**

● **Product uitpakken en grondig reinigen**

❗ **INFO:** Mogelijke productieresiduen leiden tot geurvorming tijdens de inbedrijfstelling. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van het product.

1. Haal het product uit zijn verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie "Leveringsomvang").
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven (zie "Garantie").
4. Gebruik het product met een lege pan [6] gedurende ca. 10 tot 15 minuten bij 200 °C, om eventuele productieresten te verbranden. Zorg voor voldoende ventilatie.
5. Maak alle onderdelen van het product schoon zoals beschreven (zie "Reiniging en onderhoud").

● **Gebruik**

● **Bediening**

⚠ **VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR LETSEL!**

- Wees voorzichtig wanneer u bereide etenswaren uit het product kiept. Er kunnen zich hete vloeistoffen in de pan [6] hebben verzameld, die ongecontroleerd kunnen lekken.

⚠ **OPGELET! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!**

- Raak de pan [6] en het rooster [12] nooit aan met voorwerpen met scherpe randen. Daardoor kan de antiaanbaklaag worden beschadigd.
- Doe niet meer dan 1,2 kg levensmiddelen en kookgerei (bijv. een bak-/ovenvorm) in de pan [6]. Anders kan het product worden beschadigd.

- Doe geen vloeistoffen (bijv. olie of water) in de pan [6]. Dit kan invloed hebben op de manier waarop het product werkt.

❗ **INFO:**

- U kunt de pan [6] op ieder moment, ook tijdens het bakproces, uit het product halen.
 - Als de pan uit het product wordt gehaald, schakelen het verwarmingselement en de ventilator zichzelf uit.
 - Als de pan weer in het product wordt teruggeplaatst, wordt het product automatisch ingeschakeld en vervolgt het met de vorige stand.
 - Het kost meestal wat meer tijd om een grote hoeveelheid van een gerecht te bereiden, wat minder voor kleinere.
 - Raadpleeg het hoofdstuk "Kooktabel" om te zien welke levensmiddelen tijdens het bakken moeten worden opgeschud/omgekeerd.
 - Voor een beter bakresultaat kunt u het te bereiden gerecht tijdens de bereidingstijd 3 tot 4 maal opschudden/keren. Schud telkens 5 tot 10 seconden lang. Als het opschudden/keren voor u moeilijk is, gebruik dan een hulpmiddel (bijv. een lepel).
 - Doe niet teveel water in het product. Vul de pan [6] nooit verder dan tot de vulgrens **MAX** [11]. Etenswaren, aluminiumfolie of kookgerei mogen niet rechtstreeks in contact komen met de verwarmingselementen.
 - De opwarmindicator (groen) [3] gaat tijdens het bakproces aan en uit, wat aangeeft dat de ingestelde temperatuur wordt aangehouden.
 - Het is niet nodig om de siliconendoppen van het rooster [12] te verwijderen voordat u gaat koken.
 - Controleer het product ieder keer dat u het gebuikt op zichtbare schade.
 - Uit-toestand: Het product schakelt over naar de Uit-toestand wanneer de stekker [9] in een stopcontact wordt gestoken en de draaiknop van de timer [4] in stand **0** staat.
1. Steek de stekker [9] in een daarvoor geschikt stopcontact.

2. Leg het rooster [12] altijd horizontaal en zonder erop te duwen in de pan [6]. Plaats vervolgens de pan in de kookruimte [7].
3. Draai aan de thermostaat [1] om de gewenste temperatuur in te stellen.
4. Draai de draaiknop van de timer [4] om de bereidingstijd te kiezen. Het controlelampje (rood) [2] licht rood op. Het product is in bedrijf en verwarmt tot de ingestelde temperatuur.
5. Zodra de kookruimte [7] de ingestelde temperatuur heeft bereikt, licht de opwarmindicator (groen) [3] groen op.
6. Verwijder de pan [6] uit de kookruimte [7] door het bovenste deel van de behuizing voorzichtig met één hand terug te houden en de pan met de andere hand aan de greep [5] uit de kookruimte [7] te trekken.
7. Vul de pan [6] met het te bereiden gerecht. Vul niet tot boven de vulgrens **MAX** [11] (aan de binnenkant van de pan).
8. Plaats de pan [6] weer in de kookruimte [7].
9. Tijdens het bakproces: Haal de pan [6] aan de greep [5] uit de kookruimte [7] en schud/ draai de gerechten voorzichtig. Plaats de pan vervolgens weer in de kookruimte.

10. Haal de pan [6] na het verstrijken van de bereidingstijd aan de greep [5] uit de kookruimte [7] en verwijder de bereide gerechten door ze uit de pan te kantelen of met geschikt keukengerei (bijv. keukentang, houten spatels) uit de pan te nemen.

● Kookproces afbreken

- Zet de draaiknop van de timer [4] op stand **0**. Het verwarmingselement en de ventilator worden uitgeschakeld.
- Als de pan [6] uit de kookruimte [7] wordt gehaald, dan schakelen het verwarmingselement en de zichzelf eveneens uit.

● Kooktabel

① INFO:

- Om lange bereidingstijden te vermijden moeten de ingrediënten niet te dik zijn.
- De hoogte van de bak-/ovenvorm mag de vulgrens **MAX** [11] in de pan [6] niet overschrijden.
- Controleer de ingrediënten regelmatig om te zien of ze gaar zijn of in gewenste mate bruin zijn geworden. De vereiste bereidingstijd kan korter of langer zijn dan in de recepten aangegeven.

Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheid (g)	Bereidingstijd (min)	Temp. (°C)	Schudden/ keren vereist	Vorbereiding
Aardappels en patat friet					
Diepgevroren patat friet (dun)	500-1200	20-35	200	J	
Diepgevroren patat friet (dik)	500-1200	20-35	200	J	
Zelfgemaakte patat friet ¹ (8 × 8 mm)	500-1200	22-35	200	J	Aardappels schillen en in stroken snijden.
¹ = ½ theelepel olie toevoegen ² = bak-/ovenvorm gebruiken ³ = met kruiden marinieren (afhankelijk van uw voorkeur)					

Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheid (g)	Bereidingstijd (min)	Temp. (°C)	Schudden/keren vereist	Vorbereiding
Zelfgemaakte aardappelpartjes ¹	500-1200	22-35	180	J	Aardappels schillen en in stukken snijden.
Zelfgemaakte aardappeldobbelsteentjes ¹	500-1200	22-35	180	J	Aardappels schillen en in dobbelsteentjes snijden.
Vlees en gevogelte					
Steak ³	100-500	9-11	180	J	
Lamskotelet ³	100-500	10-15	180	J	
Hamburger ³	100-500	7-14	180	J	
Worst ³	100-500	8-10	180	J	
Kippendijen ³	300-500	25-30	200	J	
Kippenborst ³	100-500	10-15	180	J	
Poulard ^{1,3}	500-800	25-30	200	J	Zie recept
Vis en zeevruchten					
Garnalen ³	100-600	20	180	J	
Zalmfilet ^{1,3}	100-500	10-20	180	N	
Lodde ^{1,3}	150-300	10-15	180	J	
Kabeljauwfilet ^{1,3}	100-500	18-25	180	N	
Groenten					
Okra ¹	100-200	8-12	160	N	Stronk afsnijden en halveren.
Asperges ¹	100-500	6-15	180	N	In twee stukken snijden
Mais ¹	200-600	10-18	200	J	Pellen en maishaar verwijderen.
Paprika ¹	200-400	16-20	200	J	Stronk en zaadlijsten verwijderen. In 2-4 stukken snijden.
¹ = ½ theelepel olie toevoegen ² = bak-/ovenvorm gebruiken ³ = met kruiden marinieren (afhankelijk van uw voorkeur)					

Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheid (g)	Bereidingstijd (min)	Temp. (°C)	Schudden/keren vereist	Vorbereiding
Snacks					
Samosa's	100-400	12-15	200	J	
Bevroren kipnuggets	100-700	10-15	200	J	
Diepgevroren vissticks	100-400	6-12	200	J	
Diepgevroren, gepaneerde kaassnacks	100-400	8-12	180	J	
Bakken					
Kleine koekjes ²	2×50-4×50	15	160	N	Zie recept
Sandwich	2 set	4-6	180	J	
Croûtons ³	300-400	6-10	180	J	Brood in hapklare stukken snijden.
Broodjes	300-400	Zie recept	160	N	Zie recept
¹ = ½ theelepel olie toevoegen ² = bak-/ovenvorm gebruiken ³ = met kruiden marinieren (afhankelijk van uw voorkeur)					

● Recepten

● Krokante Hotdog met kaas

Ingrediënten

2	Worstjes
2	Hotdog-broodjes
-	Geraspte Cheddarkaas (naar smaak)
-	(Optioneel) ketchup
-	(Optioneel) mosterd

Bereiding

- Product op 180 °C voorverwarmen.
- De worstjes in de pan **6** leggen. 8 minuten lang op 180 °C bakken. Haal de worstjes uit de pan.
- De gebakken worstjes in de hotdog-broodjes leggen.
- De geraspte Cheddarkaas over het worstje en het hotdog broodje strooien.

- De hotdog weer in de pan leggen. 1 tot 2 minuten bakken tot de kaas gesmolten is.
- Als het bakken klaar is de hotdog op een bord leggen.

☐ Indien gewenst met ketchup en mosterd opdienen.

● Scherp gekruide kip

Ingrediënten

6	Kippenpoten
1	Teentje knoflook
1 theelepel	Mosterd
3 theelepels	Suiker
2 theelepels	Chilipoeder
2 theelepels	Olijfolie
-	Peper en zout (naar smaak)

Bereiding

1. Product op 200 °C voorverwarmen.
2. In een schaaltje knoflook pletten en met suiker, olijfolie, chilipoeder en mosterd mengen.
3. Met zout en peper op smaak brengen.
4. Marinade over de kippenpoten wrijven. 20 minuten laten staan.
5. Leg de kippenbouten in de pan [6]. 10 minuten lang bereiden.
6. Temperatuur instellen op 140 °C in. Nog eens extra 10 minuten lang bereiden.
7. Als het bereiden beëindigd is de kippenpoten op een schaal leggen.

● Ui-kaasquiche met champignons

① INFO:

- Gewicht van de ingrediënten: 260 g

Ingrediënten

3	Eieren
2 kopjes	Champignons, schoongemaakt
1	Rode ui
1 eetlepel	Olijfolie
3 eetlepels	Strooikaas
1 snufje	Zout

Bereiding

1. Een rode ui schillen en in 5 mm dikke schijfjes snijden. Champignons schoonmaken en daarna in 5 mm dikke schijfjes snijden.
2. In een pan met olijfolie ui en champignons op middelhoog vuur smoren totdat ze zacht zijn. Van het vuur nemen en op een droge keukendoek leggen om ze af te laten koelen.
3. Product op 180 °C voorverwarmen.
4. In een mengbeker 3 eieren kloppen. Goed en krachtig door elkaar roeren. Een snufje zout toevoegen.
5. De binnenkant en de bodem van de bak-/ovenvorm met een dunne laag bakspray bespuiten.

6. Eieren in de bak-/ovenvorm gieten, dan het ui-en-champignonmengsel toevoegen gevolgd door de kaas.
7. Plaats de bak-/ovenvorm in de pan [6] en laat het te bereiden gerecht 20 minuten lang in het product bakken.
 - Voeg desgewenst 5 tot 8 minuten voor het einde van de bereiding meer kaas toe aan de quiche.
8. De quiche is klaar als men een mes erin kan steken en er niets aan dat mes blijft kleven.

● Paprikaringen

Ingrediënten

30 g	Bloem
1	Ei
10 ml	Water
2 eetlepels	Plantaardige olie
1 theelepel	Zout
1 theelepel	Peper
1 theelepel	Paprikapoeder
30 g	Droge broodkrum
1	Paprika

Bereiding

1. Product op 200 °C voorverwarmen.
2. Meel in een kleine kom doen.
3. Ei met water in een andere kleine kom opkloppen.
4. Plantaardige olie, peper, paprikapoeder en droge broodkrum in een andere komen mengen totdat de ingrediënten goed door elkaar zijn geroerd.
5. Kapje van de paprika afsnijden en zaadlijsten verwijderen.
6. Paprika in 4 stukken snijden en onderkant verwijderen.
7. Gesneden paprika door het meel halen.
8. Paprika door het opgeklopte ei halen.
9. Paprika met het broodkrummengsel paneren tot deze volledig is bedekt.
10. Paprika in de pan [6] leggen. Op beide kanten telkens 8 minuten lang bakken.

● Gebakken ei met spek en spinazie

- Benodigd: 4 muffinvormen

Ingrediënten

2 sneetjes	Spek
-	Plantaadige olie
4	Eieren
4 eetlepels	Melk
20 g	Spinazie
-	Geraspte Cheddarksaas (naar smaak)
-	Peper en zout (naar smaak)

Bereiding

1. Product op 190 °C voorverwarmen.
2. Spek in de pan [6] leggen. Op beide kanten liggend telkens 3 minuten lang bakken.
3. Spek uit de pan nemen, in stukken snijden en opzijleggen.
4. Muffinvormen met olie invetten.
5. In elke muffinvorm 1 ei loskloppen. Het ei niet opkloppen.
6. Melk, spinazie en spek in alle muffinvormen doen.
7. Geraspte cheddarksaas, zout, peper in alle muffinvormen doen.
8. Muffinvormen in de pan [6] leggen. 15 minuten lang op 160 °C bakken.

● Poularde

Ingrediënten

800 g	Poularde
2 theelepels	Olijfolie
20 g	Boter
20 g	Honing
-	Peper en zout (naar smaak)

Bereiding

1. Poularde met olijfolie, peper en zout inwrijven. 1 uur lang laten marineren.
2. Product op 200 °C voorverwarmen.

3. Boter smelten en met honing mengen.
4. Poularde insmeren met het boter-honingmengsel.
5. Poularde in de pan [6] leggen. 15 minuten lang op 200 °C bakken.
6. Poularde omkeren. Nogmaals 15 minuten lang bakken.

● Gepofte aardappel

Ingrediënten

1	Aardappel (200-300 g)
20 g	Ui
40 g	Spek
1 theelepel	Olijfolie
10 g	Kaas
10 g	Mayonaise
-	Peper en zout (naar smaak)

Bereiding

1. Aardappel met een borstel schoonmaken.
2. Aardappel inwrijven met olijfolie.
3. Spek en uien in kleine stukjes snijden.
4. Aardappel in aluminiumfolie wikkelen om overkoken te voorkomen.
5. Aardappel in de pan [6] leggen. 25 minuten lang op 200 °C bakken.
6. Met een vork in de aardappel prikken. De aardappel is gaar als de vork gemakkelijk in de aardappel kan worden gestoken en er weer worden uitgetrokken.
7. Aardappel uit het product nemen en tot het midden opensnijden. Niet in twee stukken snijden.
8. Met peper en zout kruiden.
9. Spek, uien en kaas in de aardappel doen.
10. Aardappel in de pan [6] leggen. 10 minuten lang op 180 °C bakken.
11. Aardappels serveren met mayonaise.

● Kleine koekjes

- Benodigd: 4 papieren bakvormpjes

Ingrediënten

85 g	Gezouten boter
85 g	Poedersuiker
2	Eieren
120 g	Wit tarwemeel
3 g	Bakpoeder
1/8 theelepel	Zout

Bereiding

1. Boter en suiker mengen totdat het mengsel zacht en bleek is.
2. Ei in het mengsel doen en tot schuim kloppen.
3. Meel, bakmeel en zout aan het mengsel toevoegen.
4. Mengsel in de papieren bakvormpjes doen.
5. Product op 160 °C voorverwarmen.
6. Papieren bakvormpjes met het mengsel in de pan [6] leggen. 15 minuten lang bakken.

● Broodjes

Ingrediënten

230 g	Broodmeel
1	Ei
25 g	Suiker
3 g	Gist
100 ml	Melk
10 g	Slagroom
15 g	Boter

Bereiding

1. Ei tot schuim slaan en meel, suiker en gist er doorheen roeren.
2. Melk en room toevoegen. 15–20 minuten lang kneden.
3. Ongeveer 1 uur opzietten (tot het volume is verdubbeld).
4. Deeg in 7 stukken snijden. 10–15 minuten lang kneden.

5. De 7 stukken in de pan [6] leggen. Nogmaals 30 minuten wachten.
6. 10 minuten lang op 160 °C bakken.
7. Boter smelten en het broodje daarmee bestrijken. Nog 2 minuten lang bakken.

● Visfilet

Ingrediënten

300 g	Visfilet
1	Citroen
2	Teentjes knoflook
1	Sjalot
20 g	Boter
-	Peper en zout (naar smaak)

Bereiding

1. Vis met peper en zout kruiden.
2. Citroen in twee stukken snijden. Een helft van de citroen in schijfjes snijden en onder de visfilet leggen.
3. 1 teentje knoflook platdrukken, in schijfjes snijden en beide op de visfilet leggen.
4. De visfilet in de pan [6] leggen. 15 minuten lang op 180 °C bakken.
5. Boter smelten en 1 teentje knoflook toevoegen.
6. Knoflookboter over de visfilet uitgieten.
7. De andere helft van de citroen uitpersen en het sap over de filet gieten.

● Probleemoplossing

Fout	Mogelijke oorzaak	Wat te doen
Werkt niet	Er staat geen spanning op het product.	Controleer of de stekker 9 in een stopcontact is gestoken.
		Controleer of er spanning op het stopcontact staat door een ander elektrisch apparaat aan te sluiten.
		Steek de stekker 9 in een ander stopcontact.
Het te bereiden gerecht is nog te rauw of ongelijkmatig gebakken.	Te grote hoeveelheid van het te bereiden gerecht.	Verminder de hoeveelheid van het te bereiden gerecht en verdeel dit gelijkmatig.
	De kooktemperatuur is te laag.	Verhoog de kooktemperatuur.
	Het te bereiden gerecht is tijdens het bakken niet gemengd.	Roer het te bereiden gerecht minimaal 1 × in de eerste helft van de bereidingstijd door elkaar. Schud/draai het voedsel elke keer 5 tot 10 seconden voor een gelijkmatig kookresultaat. Voor een beter bakresultaat kunt u het te bereiden gerecht tijdens de bereidingstijd 3 tot 4 maal opschudden/keren.
Het gerecht wordt niet knapperig.	Bepaalde gerechten moeten in een gewone frituse worden bereid.	Doe met een penseel voordat het kookproces begint wat olie op de te bereiden gerechten.
Verse patat friet worden niet gaar of knapperig.	Onjuist soort aardappels.	Gebruik een ander soort aardappels.
	Aardappelstukjes zijn na het snijden niet afgespoeld.	Spoel de stukjes aardappel na het snijden goed af om het zetmeel te verwijderen.
	Stukjes aardappel worden na het spoelen niet afgedroogd.	Droog de stukjes aardappel na het spoelen goed af (bijv. met keukenpapier).
	Er is geen olie op de stukjes aardappel gedaan.	Bestrijk de stukjes aardappel voor het bakken met een penseel met een beetje olie.
	De stukjes aardappel zijn te groot.	Snijd de stukjes aardappel in kleinere of dunnere schijfjes.
De pan 6 past niet in de kookruimte 7 .	De pan 6 zit niet in het midden van de frituse.	Plaats de pan 6 haaks in de behuizing.

Fout	Mogelijke oorzaak	Wat te doen
Er stijgt witte rook uit het product omhoog.	Er is vet in de pan 6 gedruppeld en dat verdampt.	Gebruik minder olie bij het klaarmaken van de gerechten.
		Gebruik vetarmere gerechten.
		Verlaag de temperatuur of verkort de bereidingstijd.

● Reiniging en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!

- Tijdens het schoonmaken of gebruik mag het product niet ondergedompeld worden in water of in andere vloeistoffen. Product niet onder stromend water houden.
- Koppel het product, voordat u het schoon gaat maken, los van het elektriciteitsnet.

⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!

- Gebruik voor het schoonmaken geen schuurmiddelen, agressieve oplossingen of harde borstels.

❗ INFO:

- Om de functionaliteit en het voorkomen van het product te behouden, bevelen wij aan om het na elk gebruik zorgvuldig schoon te maken.
- De pan **6** en het rooster **12** zijn geschikt voor de vaatwasmachine.

Onderdeel	Schoonmaken
☐ Product en alle hulpstukken ☐ Behuizing ☐ Kookruimte 7 ☐ Aansluitsnoer met stekker 9	☐ Maak het apparaat schoon met een enigszins vochtig doekje. Indien nodig kan een mild schoonmaakmiddel worden gebruikt. ☐ Wrijf alle onderdelen met een schone doek droog.
☐ Pan 6 ☐ Rooster 12	☐ Spoel de pan en het rooster met de hand grondig af met warm water en afwasmiddel. ☐ Als er verontreinigingen aan het rooster of aan de bodem van de pan blijven zitten, vul dan de pan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats het rooster in de pan en laat beide onderdelen ongeveer 10 minuten weken. ☐ Wrijf alle onderdelen met een schone doek droog.

● Opbergen

- ☐ Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.
- ☐ Bewaar het product op een droge, goed geventileerde plaats die ontoegankelijk is voor kinderen.

● Afvoer

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



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

Product:



Het product, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



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

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 469723_2404) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksom) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

● **Service**

(NL)

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Wykaz użytych piktogramów i symboli	Strona	73
Wstęp	Strona	73
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	Strona	73
Zakres dostawy	Strona	74
Opis części	Strona	74
Dane techniczne	Strona	74
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	74
Przed pierwszym użyciem	Strona	78
Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu	Strona	78
Użytkowanie	Strona	78
Obsługa	Strona	78
Przerwanie procesu pieczenia	Strona	79
Tabela gotowania	Strona	79
Przepisy	Strona	81
Chrupiący hot dog z serem	Strona	81
Pikantny kurczak	Strona	82
Zapiekanka z grzybami, cebulą i serem	Strona	82
Pierścień paprykowy	Strona	82
Jajko pieczone z boczkiem i szpinakiem	Strona	83
Pularda	Strona	83
Pieczony ziemniak	Strona	83
Małe ciasto	Strona	83
Bułeczki	Strona	84
Filet rybny	Strona	84
Usuwanie usterek	Strona	85
Czyszczenie i konserwacja	Strona	86
Przechowywanie	Strona	86
Utylizacja	Strona	86
Gwarancja	Strona	87
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	88
Serwis	Strona	88

Wykaz użytych piktogramów i symboli

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! – Wskazuje niebezpieczeństwo o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia (np. uduszenie)		Ostrożnie – gorąca powierzchnia!
	OSTRZEŻENIE! – Wskazuje niebezpieczeństwo o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia (np. ryzyko porażenia prądem)		Bezpieczna żywność Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.
	OSTROŻNIE! – Wskazuje niebezpieczeństwo o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia (np. ryzyko poparzenia)		Prąd przemienny/napięcie przemienne
	UWAGA! – Ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi (np. ryzyko zwarcia)		Ten symbol ze słowem „Info” zawiera dalsze użyteczne informacje.
	Kosz  i ruszt  można myć w zmywarce.	 	Instrukcje bezpieczeństwa Instrukcje użytkowania
	Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.		

FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu

wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

- Produkt jest przeznaczony do przygotowywania potraw wymagających wysokiej temperatury pieczenia i które w przeciwnym razie musiałyby być smażone. Urządzenie służy wyłącznie do przygotowywania żywności.
- Urządzenie nadaje się tylko do użytku domowego. Urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego.

- Produkt stosować tylko w klimacie umiarkowanym. Zastosowania niewymienione w instrukcji obsługi mogą spowodować uszkodzenie produktu lub poważne obrażenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy

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

● Opis części

- 1 Regulator temperatury
- 2 Wskaźnik zasilania (czerwony)
- 3 Wskaźnik nagrzewania (zielony)
- 4 Pokrętko sterujące
- 5 Uchwyt
- 6 Miska
- 7 Komora
- 8 Szczelina wentylacyjna
- 9 Kabel zasilania i wtyczka sieciowa
- 10 Związek kabla zasilania
- 11 Znak granicy napełniania **MAX**
- 12 Ruszt

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220-240 V~, 50-60 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1260-1500 W
Pobór mocy w stanie wyłączonym:	0,0 W
Temperatura pieczenia:	80 do 200 °C
Czas gotowania:	1 do 30 minut



Instrukcje bezpieczeństwa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI O BEZPIECZEŃSTWIE! PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO PEŁNĄ DOKUMENTACJĘ!

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją! Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

⚠ ZAGROŻENIE ŻYCIA I NIEBEZPIECZEŃSTWO WYPADKU DLA MAŁYCH DZIECI I NIEMOWLĄT!

- Nigdy nie pozostawiać małych dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Istnieje ryzyko uduszenia spowodowanego materiałami pakunkowymi. Dzieci często

lekceważyć zagrożenia. Dzieci należy zawsze trzymać z daleka od produktu i materiałów opakowaniowych.

- Niniejszy produkt może być używany przez dzieci od lat 8 oraz przez osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi lub brakiem doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone w kwestii bezpiecznego użycia produktu i rozumieją zagrożenia wynikające z jego stosowania.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Produkt i kabel zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8 lat.
- Dzieci nie mogą bawić się z produktem.
- Dzieci nie są świadome zagrożeń związanych z obsługą produktów elektrycznych. Nie wolno pozostawiać dzieci z produktem bez nadzoru.

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!

- Nigdy nie naprawiać produktu samodzielnie. W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Produktu nie wolno zanurzać w wodzie ani w innych cieczach. Nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzone.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu zlewu lub w wilgotnych miejscach.
- Przed podłączeniem do źródła zasilania upewnić się, że napięcie i prąd zasilania odpowiadają danym podanym na tabliczce znamionowej produktu.
- Produkt podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego. Upewnić się, że wtyczka sieciowa jest prawidłowo podłączona.

- Aby uniknąć uszkodzenia kabla zasilania, nie należy go skręcać, zginać ani też przesuwając po ostrych krawędziach. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.
- Kabel zasilania należy kłaść tak, aby przypadkowo nie potknąć się o niego lub go nie pociągnąć.
- Jeśli kabel zasilania tego produktu jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego obsługę klienta lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożeń.
- Aby odłączyć produkt od źródła zasilania, należy ciągnąć za wtyczkę sieciową, a nie za kabel zasilający.
- Nie owijać kabla zasilania wokół produktu. Urządzenie należy podłączać do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, aby w nagłym wypadku możliwe było natychmiastowe odłączenie urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z zewnętrznym regulatorem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Nie używać urządzenia mając mokre ręce. Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami.
- Nie wystawiać produktu na działanie kropeł i rozprysków wody.
- Przed czyszczeniem i gdy nie jest używany odłączać produkt od źródła zasilania.
- Postępować zgodnie z instrukcją czyszczenia produktu (patrz akapit „Czyszczenie i konserwacja”).



OSTROŻNIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!

- Dzieci i zwierzęta domowe należy trzymać z dala od urządzenia, gdy pracuje lub stygnie. Dostępne części są gorące.
- Nigdy nie dotykać wnętrza urządzenia, gdy pracuje lub wciąż jest gorące.
- W urządzeniu nie należy stosować wrzących płynów lub gorącego tłuszczu.
- Podczas pracy ze szczelin wentylacyjnych wydobywa się gorąca para. Twarz i ręce trzymać w bezpiecznej odległości od pary i szczelin wentylacyjnych.
- Po otwarciu produktu może unieść się gorąca para.

- Zawsze używać produktu na płaskiej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.
- Przed użyciem w innym miejscu pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Nigdy nie dotykać wnętrza urządzenia, gdy pracuje.

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO POŻARU!

- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów (takich jak zasłony, obrusy).
- Urządzenia nie wolno zakrywać podczas pracy, aby uniknąć przegrzania.
- W przypadku zauważenia dymu lub dziwnych odgłosów natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Przed ponownym użyciem przekazać urządzenie specjalście w celu sprawdzenia.
- Nie wlewać oleju bezpośrednio do miski.
- W przypadku pożaru, przed podjęciem stosownych działań gaśniczych, najpierw należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka lub odłączyć produkt od źródła zasilania.
- Nie zakrywać otworów wentylacyjnych produktu. Upewniać się, że zapewniona jest odpowiednia wentylacja. Nie używać urządzenia, jeśli znajduje się w szafce.
- Nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów.
- Aby zapewnić wystarczającą wentylację, wokół urządzenia należy zapewnić co najmniej 10 cm wolnego miejsca.
- Urządzenia nie wolno umieszczać bezpośrednio pod ściennym gniazdkiem sieciowym.
- Wszystkie składniki pozostawiać w misce, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nie przepętniać urządzenia. Nie napełniać produktu powyżej znaku granicy napełniania **MAX**. Ani żywność, ani folia aluminiowa, ani naczynia kuchenne nie mogą mieć bezpośredniego kontaktu z elementami grzejnymi.

⚠ UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA PRODUKTU!

- Nie stawiać urządzenia na płytach grzewczych (gazowych, elektrycznych, węglowych, itd.).
- Nie przekraczać całkowitego ciężaru miski (żywność i akcesoria kuchenne, takie jak folia aluminiowa lub wkładany pojemnik) wynoszącej 1,2 kg.

● Przed pierwszym użyciem

● Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu

ⓘ INFO: Ewentualne pozostałości produkcyjne prowadzą do powstawania nieprzyjemnego zapachu podczas uruchamiania. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia awarii produktu.

1. Wyjąć produkt z opakowania i usunąć wszystkie materiały opakunkowe oraz folie ochronne.
2. Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy opisany zakres dostawy jest kompletny (patrz akapit „Zakres dostawy”).
3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie. W razie zauważenia jakiegokolwiek uszkodzenia lub wady, nie używać produktu, ale postępować zgodnie z opisem (patrz akapit „Gwarancja”).
4. Uruchomić produkt z pustą miską **[6]** na około 10–15 minut w temperaturze 200 °C, aby spalić wszelkie pozostałości po produkcji. Zapewnić odpowiednią wentylację.
5. Wyczyścić wszystkie części produktu zgodnie z opisem (patrz akapit „Czyszczenie i konserwacja”).

● Użytkowanie

● Obsługa

⚠ OSTROŻNIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!

- Podczas wyjmowania gotowej potrawy z produktu zachowywać ostrożność; w misce **[6]** mogą gromadzić się gorące płyny, które mogą wyciekać w niekontrolowany sposób.

⚠ UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!

- Nigdy nie dotykać miski **[6]** i rusztu **[12]** ostrymi przedmiotami. Może to spowodować uszkodzenie powłoki.
- Do kosza **[6]** nie wkładać więcej niż 1,2 kg (żywności wraz z naczyniem, np. blachą do pieczenia lub do zapiekanek). Może to spowodować uszkodzenie produktu.
- Nie wlewać żadnych płynów (np. oleju lub wody) do miski **[6]**. Mogłoby to mieć wpływ na funkcjonowanie urządzenia.

ⓘ INFO:

- Miskę **[6]** można zdjąć w dowolnym momencie, nawet podczas pieczenia.
 - Po wyjęciu miski element grzejny i wentylator wyłącza się.
 - Po włożeniu miski urządzenie powróci do poprzedniego trybu roboczego.
- Potrawy w dużej ilości wymagają zazwyczaj dłuższego czasu pieczenia niż mniejsze ilości.
- W akapicie „Tabela gotowania” można dowiedzieć się, które potrawy podczas pieczenia wymagają potrząsania lub przewracania.
- Aby uzyskać jeszcze lepszy efekt pieczenia, potrawę należy potrząsać lub obracać 3 lub 4 razy w trakcie gotowania. Za każdym razem potrząsać przez 5 do 10 sekund. W przypadku trudności z potrząśnięciem lub obróceniem należy użyć przyboru kuchennego (np. łyżki).
- Nie przepełniać urządzenia. Miskę **[6]** napełniać tylko do znaku granicy napełniania **MAX [11]**. Ani żywność, ani folia aluminiowa, ani naczynia kuchenne nie mogą mieć bezpośredniego kontaktu z elementami grzejnymi.

- Wskaźnik nagrzewania (zielony) [3] będzie się włączał i wyłączał podczas gotowania wskazując, że ustawiona temperatura jest utrzymywana.
 - Przed gotowaniem nie ma potrzeby zdejmowania silikonowych nasadek z rusztu [12].
 - Przed każdym użyciem sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń.
 - Stan wyłączenia: Produkt przechodzi do stanu wyłączenia, gdy wtyczka sieciowa [9] jest włożona do gniazdka, a pokrętło sterujące [4] znajduje się w pozycji 0.
1. Wtyczkę sieciową [9] włożyć do gniazdka sieciowego.
 2. Ruszt [12] wkładać zawsze poziomo, nie naciskając na miskę [6]. Następnie miskę włożyć do komory [7].
 3. Regulatorem temperatury [1] ustawić żądaną temperaturę.
 4. Pokrętłem sterującym [4] ustawić czas gotowania. Wskaźnik zasilania (czerwony) [2] zacznie świecić kolorem czerwonym. Produkt zacznie pracę, nagrzewając się do ustawionej temperatury.
 5. Gdy tylko komora [7] osiągnie ustawioną temperaturę, wskaźnik nagrzewania (zielony) [3] zaświeci kolorem zielonym.
 6. Miskę [6] wyjąć z komory [7], ostrożnie przytrzymując jedną ręką górną część obudowy, a drugą ręką wyciągając naczynie z komory [7] za pomocą uchwytu [5].
 7. Miskę [6] napęłnić żywnością. Nie napęłniać powyżej znaku granicy napęalniania **MAX** [11] (wewnątrz naczynia).
 8. Miskę [6] włożyć z powrotem do komory [7].
 9. Podczas gotowania: Miskę [6] wyjąć z komory [7] za pomocą uchwytu [5] i ostrożnie potrząsnąć lub obrócić potrawę. Następnie miskę ponownie włożyć z powrotem do komory.
 10. Po upływie czasu gotowania miskę [6] wyjąć z komory [7] za pomocą uchwytu [5] i wyjąć gotową potrawę z miski przechylając ją lub używając odpowiednich przyborów kuchennych (np. szczypiec kuchennych, drewnianej szpatułki).

● Przerwanie procesu pieczenia

- Pokrętło sterujące [4] ustawić w pozycji 0. Element grzejny i wentylator wyłącza się.
- Po wyjęciu miski [6] z komory [7] element grzejny i wentylator również się wyłącza.

● Tabela gotowania

① INFO:

- Aby uniknąć dłuższego czasu pieczenia, składniki nie powinny być zbyt grube.
- Wysokość formy do pieczenia lub do zapiekaneek nie może przekraczać znaku granicy napęalniania **MAX** [11] w misce [6].
- Regularnie sprawdzać składniki, aż zostaną upieczone lub do uzyskania odpowiedniego poziomu zbrązowienia. Wymagany czas pieczenia może być krótszy lub dłuższy niż podano w przepisach.

Rodzaj żywności	Zalecana ilość (g)	Czas gotowania (min)	Temp. (°C)	Wymagane potrząsanie lub obracanie	Przygotowanie
Ziemniaki i frytki					
Frytki mrożone (cienkie)	500-1200	20-35	200	T	
¹ = dodać ½ łyżeczki oleju ² = Użyć naczynia do pieczenia lub do zapiekaneek ³ = marynować z przyprawami (w zależności od upodobań)					

Rodzaj żywności	Zalecana ilość (g)	Czas gotowania (min)	Temp. (°C)	Wymagane potrząsanie lub obracanie	Przygotowanie
Frytki mrożone (grube)	500-1200	20-35	200	T	
Frytki domowej roboty ¹ (8 × 8 mm)	500-1200	22-35	200	T	Ziemniaki obrać i pokroić w paski.
Talarki domowej roboty ¹	500-1200	22-35	180	T	Ziemniaki obrać i pokroić na kawałki.
Kostka domowej roboty ¹	500-1200	22-35	180	T	Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę.
Mięso i drób					
Stek ³	100-500	9-11	180	T	
Kotlet jagnięcy ³	100-500	10-15	180	T	
Hamburger ³	100-500	7-14	180	T	
Kiełbasa ³	100-500	8-10	180	T	
Udka drobiowe ³	300-500	25-30	200	T	
Pierś kurczaka ³	100-500	10-15	180	T	
Młody kurczak ^{1,3}	500-800	25-30	200	T	Patrz przepis
Ryby i owoce morza					
Krewetki ³	100-600	20	180	T	
Filet z łososia ^{1,3}	100-500	10-20	180	N	
Gromadnik ^{1,3}	150-300	10-15	180	T	
Filet z dorsza ^{1,3}	100-500	18-25	180	N	
Warzywa					
Piżmian jadalny ¹	100-200	8-12	160	N	Odciąć łodygę i przeciąć na pół.
Szparagi ¹	100-500	6-15	180	N	Pokroić na połówki
Kukurydza ¹	200-600	10-18	200	T	Z kukurydzy usunąć łuski i włosy.
¹ = dodać ½ łyżeczki oleju ² = Użyć naczynia do pieczenia lub do zapiekaneek ³ = marynować z przyprawami (w zależności od upodobań)					

Rodzaj żywności	Zalecana ilość (g)	Czas gotowania (min)	Temp. (°C)	Wymagane potrząsanie lub obracanie	Przygotowanie
Papryka ¹	200-400	16-20	200	T	Usunąć łodygę i nasiona. Pokroić na 2-4 części.
Przekąski					
Samosy	100-400	12-15	200	T	
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-700	10-15	200	T	
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-12	200	T	
Mrożone przekąski panierowane	100-400	8-12	180	T	
Pieczenie					
Małe ciasto ²	2×50-4×50	15	160	N	Patrz przepis
Kanapka	2 zestaw	4-6	180	T	
Grzanki ³	300-400	6-10	180	T	Chleb pokroić na małe kawałki.
Butelczki	300-400	Patrz przepis	160	N	Patrz przepis
¹ = dodać ½ łyżeczki oleju ² = Użyć naczynia do pieczenia lub do zapiekanek ³ = marynować z przyprawami (w zależności od upodobań)					

● Przepisy

● Chrupiący hot dog z serem

Składniki

2	Hot dogi
2	Butelczki do hot dogów
-	Tarty ser cheddar (do smaku)
-	(Opcjonalnie) Keczup
-	(Opcjonalnie) Musztarda

Przygotowanie

1. Rozgrzać produkt do temperatury 180 °C.

2. Kielbaski włożyć do miski . Piec 8 minut w temperaturze 180 °C. Kielbaski wyjąć z miski.
 3. Upieczone kielbaski włożyć w butki do hot dogów.
 4. Starty ser cheddar ułożyć na kielbasach i butkach do hot dogów.
 5. Włożyć hot doga z powrotem do miski. Piec przez 1 do 2 minut, aż ser się rozpuści.
 6. Po zakończeniu pieczenia przełożyć hot dogi na talerz.
- ☐ W razie potrzeby podać z keczupem i musztardą.

● **Pikantny kurczak**

Składniki

6	Udek kurczaka
1	Ząbek czosnku
1 łyżeczka	Musztardy
3 łyżeczki	Cukru
2 łyżeczki	Chilli w proszku
2 łyżeczki	Oliwy z oliwek
-	Pieprz i sól (do smaku)

Przygotowanie

1. Rozgrzać produkt do temperatury 200 °C.
2. W misce zmiażdżyć czosnek i wymieszać z cukrem, oliwą, sproszkowanym chili i musztardą.
3. Doprawić solą i pieprzem.
4. Udkę z kurczaka natrzeć marynatą. Odstawić na 20 minut.
5. Udkę kurczaka włożyć do miski [6]. Piec przez 10 minut.
6. Ustawić temperaturę na 140 °C. Piec przez kolejne 10 minut.
7. Po zakończeniu procesu pieczenia udkę przełożyć na półmisek i podawać.

● **Zapiekanka z grzybami, cebulą i serem**

INFO:

- Waga składników: 260 g

Składniki

3	Jajka
2 torebki	Grzybów, oczyszczonych
1	Czerwona cebula
1 łyżka	Oliwy z oliwek
3 łyżki	Sera, pokruszonego
1 szczypta	Soli

Przygotowanie

1. Czerwoną cebulę obrać i pokroić w cienkie plasterki o grubości 5 mm. Grzyby oczyścić, potem na plastry o grubości 5 mm.

2. Oliwę z oliwek wlać do miski i grzyby wraz z cebulą dusić na średnim ogniu do miękkości. Zdjąć z ognia i przełożyć na papierowy ręcznik do ostygnięcia.
3. Rozgrzać produkt do temperatury 180 °C.
4. W misce ubić 3 jajka. Dokładnie i energicznie wymieszać. Dodać szczyptę soli.
5. W żaroodpornym naczyniu do pieczenia lub do zapiekanek spryskać wewnątrz i spód cienką warstwą sprayu.
6. Do żaroodpornego naczynia wlać jajka, a następnie mieszanke grzybów z cebulą, a następnie ser.
7. Naczynie do pieczenia lub do zapiekanek włożyć do kosza [6] i piec w produkcie przez 20 minut.
- W razie potrzeby dodać więcej sera na 5 do 8 minut przed końcem gotowania.
8. Zapiekanka będzie gotowa, gdy po wbiciu noża w środek noż pozostanie czysty.

● **Pierścień paprykowy**

Składniki

30 g	Mąki
1	Jajko
10 ml	Woda
2 łyżki	Oleju roślinnego
1 łyżeczka	Soli
1 łyżeczka	Pieprzu
1 łyżeczka	Papryki w proszku
30 g	Suchej bułki tartej
1	Papryka

Przygotowanie

1. Rozgrzać produkt do temperatury 200 °C.
2. Mąkę wsypać do małej miski.
3. W innej małej misce wymieszać jajko i wodę.
4. W jeszcze innej misce wymieszać olej roślinny, sól, pieprz, paprykę w proszku i suchą bułkę tartą, aż składniki będą dobrze wymieszane.
5. Odciać główkę papryki i usunąć nasiona.
6. Paprykę pokroić na 4 części i zdjąć spód.

7. Pociętą paprykę obtoczyć w mące.
8. Paprykę zanurzyć w ubitym jajku.
9. Paprykę obtaczać w mieszanke tartej bułce, aż papryka będzie całkowicie pokryta.
10. Włożyć paprykę do miski [6]. Piec przez 8 minut z obu stron.

● Jajko pieczone z boczkiem i szpinakiem

- Potrzebne: 4 foremki do muffinek

Składniki

2 plasterki	Bekonu
-	Olej roślinny
4	Jajka
4 łyżki	Mleka
20 g	Szpinak
-	Tarty ser cheddar (do smaku)
-	Sól i pieprz (do smaku)

Przygotowanie

1. Rozgrzać produkt do temperatury 190 °C.
2. Boczek włożyć do miski [6]. Piec przez 3 minuty z obu stron.
3. Boczek wyjąć, pokroić na kawałki i odstawić.
4. Foremki do muffinek posmarować olejem.
5. W każdą foremkę do muffinek wbić 1 jajko. Jajek nie ubijać.
6. Do wszystkich foremek do muffinek dodać mleko, szpinak i boczek.
7. Do wszystkich foremek do muffinek dodać starty ser cheddar, sól i pieprz.
8. Foremki do muffinek włożyć do miski [6]. Piec 15 minut w temperaturze 160 °C.

● Pularda

Składniki

800 g	Pularda
2 łyżeczki	Oliwy z oliwek
20 g	Masła
20 g	Miodu
-	Pieprz i sól (do smaku)

Przygotowanie

1. Pulardę natrzeć oliwą, pieprzem i solą. Marynować przez 1 godzinę.
2. Rozgrzać produkt do temperatury 200 °C.
3. Rozpuścić masło i wymieszać z miodem.
4. Pulardę natrzeć mieszkanką masła i miodu.
5. Pulardę włożyć do miski [6]. Piec 15 minut w temperaturze 200 °C.
6. Odwrócić pulardę. Piec przez kolejne 15 minut.

● Pieczony ziemniak

Składniki

1	Ziemniak (200–300 g)
20 g	Cebuli
40 g	Bekonu
1 łyżeczka	Oliwy z oliwek
10 g	Sera
10 g	Majonezu
-	Pieprz i sól (do smaku)

Przygotowanie

1. Ziemniak umyć szczoteczką.
2. Ziemniak natrzeć oliwą z oliwek.
3. Boczek i cebulę pokroić na małe kawałki.
4. Ziemniak zawinąć w folię aluminiową, aby się nie rozgotował.
5. Ziemniak włożyć do miski [6]. Piec 25 minut w temperaturze 200 °C.
6. Ziemniak nakłuć widelcem. Ziemniak jest gotowy, jeśli widelec można łatwo wbić i wyjąć.
7. Ziemniak wyjąć i przeciąć do połowy. Nie rozcinać na połówki.
8. Doprawić pieprzem i solą.
9. Do ziemniaka włożyć boczek, cebulę i ser.
10. Ziemniak włożyć do miski [6]. Piec 10 minut w temperaturze 180 °C.
11. Ziemniak podawać z majonezem.

● Małe ciasto

- Potrzebne: 4 papierowe foremki do pieczenia

Składniki

85 g	Masła solonego
85 g	Cukru pudru
2	Jajka
120 g	Białej mąki pszennej
3 g	Proszku do pieczenia
1/8 łyżeczki	Soli

Przygotowanie

1. Masło i cukier utrzeć, aż masa będzie miękka i jasna.
2. Jajko ubić razem z mieszanką.
3. Do masy dodać mąkę, sól i proszek do pieczenia.
4. Mieszankę wlać do papierowych foremek do pieczenia.
5. Rozgrzać produkt do temperatury 160 °C.
6. Papierowe foremki do pieczenia włożyć do miski [6]. Piec przez 15 minut.

● Bułeczki

Składniki

230 g	Mąki do wypieku chleba
1	Jajko
25 g	Cukru
3 g	Drożdże
100 ml	Mleka
10 g	Śmietany
15 g	Masła

Przygotowanie

1. Jajko ubić na pianę i wymieszać z mąką, cukrem i drożdżami.
2. Do ciasta dodać mleko i śmietanę. Ugniatać przez 15–20 minut.
3. Odstawić na około 1 godzinę (do podwojenia objętości).
4. Ciasto pokroić na 7 części. Ugniatać przez 10–15 minut.
5. 7 sztuk włożyć do miski [6]. Poczekać kolejne 30 minut.
6. Piec 10 minut w temperaturze 160 °C.

7. Rozpuścić masło i obtoczyć w nim bułki. Piec przez kolejne 2 minuty.

● Filet rybny

Składniki

300 g	Filet rybny
1	Cytryny
2	Ząbki czosnku
1	Szalotka
20 g	Masła
-	Pieprz i sól (do smaku)

Przygotowanie

1. Rybę doprawić solą i pieprzem.
2. Cytrynę przekroić na pół. Połowę cytryny pokroić i umieścić pod filetem rybnym.
3. Rozgnieść 1 ząbek czosnku, szalotkę pokroić w plasterki i ułożyć na filecie rybnym.
4. Filet rybny włożyć do miski [6]. Piec 15 minut w temperaturze 180 °C.
5. Roztopić masło i dodać 1 ząbek czosnku.
6. Na filet rybny nałożyć masło czosnkowe.
7. Na filet rybny wycisnąć drugą połowę cytryny.

● Usuwanie usterek

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Brak funkcji	Brak zasilania.	Upewnić się, że wtyczka sieciowy [9] jest podłączony do gniazdka sieciowego.
		Upewnić się, że gniazdko zasilania jest sprawne, podłączając do niego inne urządzenie.
		Wtyczkę sieciową [9] podłączyć do gniazdka sieciowego.
Potrawa zbyt surowa lub nierówno upieczona.	Zbyt duża ilość potrawy.	Zmniejszyć ilość jedzenia i rozprowadzić równomiernie.
	Zbyt niska temperatura pieczenia.	Zwiększyć temperaturę pieczenia.
	Potrawa nie była mieszana podczas pieczenia.	Wymieszać potrawę przynajmniej 1 raz w połowie procesu pieczenia. Aby uzyskać równomierne rezultaty gotowania, potrząsać lub obracać potrawę za każdym razem przez 5 do 10 sekund. Aby uzyskać jeszcze lepszy efekt pieczenia, potrawę należy potrząsać lub obracać 3 lub 4 razy w trakcie gotowania.
Potrawa nie jest chrupiąca.	Niektóre potrawy powinny być przygotowywane w tradycyjnej frytkownicy.	Przed pieczeniem natrzeć potrawę odrobiną oleju.
Świeże frytki nie są upieczone lub chrupiące.	Niewłaściwy rodzaj ziemniaka.	Użyć innego rodzaju ziemniaków.
	Kawałki ziemniaków nie zostały optukane po pokrojeniu.	Po pokrojeniu dokładnie optukać ziemniaki, aby usunąć skrobię.
	Ziemniaki po optukaniu nie były wysuszone.	Po optukaniu ziemniaki dokładnie wysuszyć (np. papierowym ręcznikiem).
	Kawałki ziemniaków nie zostały natarte olejem.	Przed pieczeniem natrzeć ziemniaki odrobiną oleju.
	Kawałki ziemniaków są za duże.	Ziemniaki pokroić na mniejsze lub cieńsze paski.
Miski [6] nie można włożyć do komory [7].	Miska [6] nie jest wyśrodkowana.	Miskę [6] wkładać do obudowy pod kątem prostym.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Z produktu wydobywa się biały dym.	Tłuszcz kapie do miski 6 i jest odparowywany.	Podczas przygotowywania potraw należy używać mniejszej ilości oleju.
		Używać potraw o niższej zawartości tłuszczu.
		Zmniejszyć temperaturę lub czas pieczenia.

● Czyszczenie i konserwacja

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!

- Podczas używania i czyszczenia nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Przed każdym czyszczeniem odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

⚠ OSTROŻNIE! RYZYKO USZKODZENIA!

- Do czyszczenia nie należy używać materiałów ściernych, agresywnych roztworów ani twardych szczotek.

❗ INFO:

- W celu utrzymania funkcjonalności i wyglądu produktu należy go starannie czyścić po każdym użyciu.
- Kosz **6** i ruszt **12** można myć w zmywarce.

Część	Czyszczenie
☐ Urządzenie i wszystkie akcesoria ☐ Obudowa ☐ Komora 7 ☐ Kabel zasilania z wtyczką sieciową 9	☐ Urządzenie czyścić lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby można użyć łagodnego detergentu. ☐ Wszystkie elementy wytrzeć do sucha czystą ściereczką.
☐ Miska 6 ☐ Ruszt 12	☐ Dokładnie umyć ręcznie miskę i ruszt gorącą wodą i mydłem do naczyń. ☐ Jeżeli brud przyklei się do rusztu lub dna miski, napełnić miskę gorącą wodą z detergentem. Ruszt włożyć do miski i moczyć obydwa elementy przez około 10 minut. ☐ Wszystkie elementy wytrzeć do sucha czystą ściereczką.

● Przechowywanie

- Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- Urządzenie przechowywać w miejscu suchym i niedostępnym dla dzieci.

● Utylizacja

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



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

Produkt:



Produkt, materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta. Wyrzuć je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



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



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

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

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu

zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

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

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 469723_2404) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

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

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl



Seznam použitých piktogramů/symbolů	Strana	90
Úvod	Strana	90
Použití ke stanovenému účelu	Strana	90
Rozsah dodávky	Strana	91
Popis dílů	Strana	91
Technické údaje	Strana	91
Bezpečnostní pokyny	Strana	91
Před prvním použitím	Strana	94
Výrobek vybalte a důkladně vyčistěte	Strana	94
Použití	Strana	94
Obsluha	Strana	94
Ukončení procesu přípravy	Strana	95
Tabulka přípravy	Strana	95
Recepty	Strana	98
Křupavý párek v rohlíku se sýrem	Strana	98
Ostře kořeněné kuře	Strana	98
Slaný koláč se sýrem, cibulí a houbami	Strana	98
Paprikové kroužky	Strana	99
Vejce zapečené se slaninou a špenátem	Strana	99
Poulard	Strana	99
Brambory ve fólii	Strana	100
Malý koláč	Strana	100
Žemle	Strana	100
Rybího filé	Strana	101
Odstraňování chyb	Strana	101
Čištění a péče	Strana	102
Skladování	Strana	103
Zlikvidování	Strana	103
Záruka	Strana	103
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	103
Servis	Strana	104

Seznam použitých piktogramů/symbolů

	NEBEZPEČÍ! – Označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek smrt nebo těžké zranění (např. nebezpečí udušení)		Opatrně – horký povrch!
	VAROVÁNÍ! – Označuje nebezpečí se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt (např. riziko úrazu elektrickým proudem)		Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.
	OPATRNĚ! – Označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek lehké až střední zranění (např. nebezpečí opaření)		Střídavý proud/napětí
	VÝSTRAHA! – Varuje před možným poškozením majetku (např. nebezpečí zkratu)		Tento symbol se signálním slovem „Informace“ poskytuje další užitečné informace.
	Pánev  a mřížka  jsou vhodné do myčky nádobí.	 	Bezpečnostní pokyny Pokyny pro činnost
	Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.		

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití ke stanovenému účelu

- Výrobek je určen na přípravu 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, 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

- 1× Horkovzdušná fritéza
- 1× Návod k obsluze

● Popis dílů

- 1 Regulátor teploty
- 2 Provozní kontrolka (červená)
- 3 Indikátor vaření (zelený)
- 4 Otočný regulátor časovače
- 5 Rukojeť
- 6 Pánev
- 7 Varný prostor
- 8 Větrací otvory
- 9 Přípojné vedení a síťová zástrčka
- 10 Navíječ přípojného vedení
- 11 Hranice naplnění **MAX**
- 12 Mřížka

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Ochranná třída:	I
Výkon:	1260–1500 W
Příkon ve vypnutém stavu:	0,0 W
Teplota vaření:	80 až 200 °C
Doba vaření:	1 až 30 minut



Bezpečnostní pokyny

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE SEZNAMTE SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI A OBSLUŽNÝMI POKYNY! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, PŘEDEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu na obsluhu se vaše záruka ruší! Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

⚠ NEBEZPEČÍ SMRTI A NEHOD PRO BATOLATA A DĚTI!

- Nikdy nenechtejte děti bez dozoru s obalovým materiálem. Existuje nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti často podcení nebezpečí. Děti držte mimo dosah výrobku a balicích materiálů.
- Tento výrobek 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 výrobku a chápou z toho vyplývající nebezpečí.
- Čištění a užitelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly staré 8 let nebo starší a byly pod dozorem.

- Chraňte výrobek a jeho přípojný vedení před dětmi mladšími než 8 let.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Děti si neuvědomují nebezpečí spojená s manipulací s elektrickými výrobky. Nikdy nenechtejte děti bez dozoru s výrobkem.

⚠ VAROVÁNÍ! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Nepokoušejte se výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.
- Výrobek nesmí být ponořován do vody nebo jiných kapalin. Výrobek nedržte pod tekoucí vodou.
- Poškozený výrobek nepoužívejte. Když se výrobek zdá poškozen odpojte ho od elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.
- 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 přípojný vedení tak, že za ně nikdo nemůže neúmyslně tahat nebo přes ně zakopnout.
- Když je síťové přípojný vedení tohoto výrobku poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickou službou nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo ohrožení.
- Když odpojíte výrobek od elektrické sítě, tahejte za síťovou zástrčku, ne za přípojný vedení.
- Přípojný 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.
- Nevystavujte výrobek kapající nebo stříkající vodě.
- Vždy oddělte výrobek před čištěním a při nepoužívání od sítě.
- Při čištění výrobku postupujte podle pokynů (viz „Čištění a péče“).



OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Udržujte děti a zvířata mimo dosah výrobku, když je v provozu, nebo když se chladí. Přístupné části jsou horké.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřních částí výrobku, dokud je ještě v provozu nebo horký.
- Výrobek nepoužívejte s vařícími se kapalinami nebo horkým tukem.
- Během provozu uniká horká pára z větracích otvorů. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od vodní páry z větracích otvorů.
- Při otevření výrobku mohou stoupat horké výpary.

- Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Dříve než s výrobkem pohnete, vždy ho ochlaďte.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřních částí výrobku, dokud je ještě v provozu.

VAROVÁNÍ! RIZIKO POŽÁRU!

- Nestavte výrobek do blízkosti hořlavých materiálů (např. jako jsou záclony, ubrusy).
- Aby se zabránilo přehřátí, nesmí být výrobek při provozu zakryt.
- Pokud se objeví kouř nebo neobvyklý hluk, oddělte výrobek okamžitě od zásuvky. Nechte výrobek před dalším použitím zkontrolovat specialistou.
- Nelijte olej přímo do pánve.
- V případě požáru, než zavedete vhodná opatření pro boj s požárem, nejprve odpojte kabel ze zásuvky nebo odpojte výrobek od napájení.
- Větrací 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.
- Výrobek nesmí nainstalován bezprostředně pod zásuvkou.
- Nechte všechny ingredience v pánvi, aby se zabránilo kontaktu s topnými tělesy.
- Nenechávejte tento výrobek bez dozoru, dokud je v užívání.
- Výrobek nepřeplyňte. Nenaplnějte výrobek nad hranici naplnění **MAX**. Nedovolte, aby se potraviny, hliníková fólie nebo nádoby dostaly do přímého kontaktu s topnými prvky.

⚠ VÝSTRAHA! RIZIKO POŠKOZENÍ VÝROBKU!

- Nestavte výrobek na varné desky (plynového, elektrického nebo uhelného sporáku atd.).
- Nepřekračujte celkovou hmotnost pánve 1,2 kg (potraviny a varné nádoby, např. hliníková fólie nebo vložená nádoba).

● Před prvním použitím

● Výrobek vybalte a důkladně vyčistěte

- i INFO:** Případné zbytky z výroby vedou k tvorbě zápachu během uvádění do provozu. To je normální a neznaméná to chybnou funkci výrobku.

1. Vyjměte výrobek z obalu a odstraňte veškeré balicí materiály a ochranné fólie.
2. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda je popsán rozsah dodávky kompletní (viz „Rozsah dodávky“).
3. Zkontrolujte, zda je výrobek a všechny součásti v dobrém stavu. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závadu, výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle popisu (viz „Záruka“).
4. Provozujte výrobek s prázdnou pánví **[6]** po dobu cca 10 až 15 minut při teplotě 200 °C, aby se zbytky z výroby vypálily. Zajistěte dostatečné větrání.
5. Vyčistěte všechny součásti výrobku podle popisu (viz „Čištění a péče“).

● Použití

● Obsluha

⚠ OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Při vyklápění hotového pokrmu z výrobku buďte opatrní, v pánvi **[6]** se mohly nahromadit horké tekutiny, které by mohly nekontrolovaně vytéct.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

- Nikdy se nedotýkejte pánve **[6]** a mřížky **[12]** předměty s ostrými hranami. Tím by se mohl poškodit povlak.
- Do pánve **[6]** nedávejte více než 1,2 kg potravin a kuchyňského nádobí (např. zapékací mísu/nádobu na pečení). Tím by se mohl výrobek poškodit.
- Nedávejte do pánve **[6]** žádné kapaliny (např. olej nebo vodu). To by mohlo nepříznivě ovlivnit činnost výrobku.

i INFO:

- Můžete pánev **[6]** kdykoli odebrat, i během procesu vaření.
 - Když je pánev odejmuta, ohřívací prvek a ventilátor se vypnou.
 - Když je pánev znovu vložena, přejde výrobek automaticky do předchozího provozního 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/obracena.
 - Pro ještě lepší výsledek přípravy můžete připravované potraviny během ní protřepat/otočit 3 až 4krát. Vždy po dobu 5 až 10 sekund protřepávejte. Pokud je pro vás třesení/otáčení obtížné, použijte pomůcku (např. lžíci).
 - Výrobek nepřehřívejte. Naplňte pánev [6] pouze do hranice naplnění **MAX** [11]. Nedovolte, aby se potraviny, hliníková fólie nebo nádobí dostaly do přímého kontaktu s topnými prvky.
 - Během vaření se rozsvěcuje a zhasíná indikátor vaření (zelený) [3], který signalizuje, že je udržována nastavená teplota.
 - Před vařením není nutné odstraňovat silikonové krytky na mřížce [12].
 - Před každým použitím výrobek zkontrolujte na viditelná poškození.
 - Stav vypnuto: Výrobek se přepne do vypnutého stavu, když je síťová zástrčka [9] zasunuta do zásuvky a otočný regulátor časovače [4] je v poloze **0**.
1. Síťovou zástrčku [9] zasuněte do vhodné zásuvky.
 2. Mřížku [12] vkládejte do pánve [6] vodorovně, bez použití tlaku. Poté pánev umístěte do varného prostoru [7].
 3. Otočte regulátor teploty [1] pro nastavení požadované teploty.
 4. Otáčením otočného regulátoru časovače [4] zvolte dobu vaření. Provozní kontrolka (červená) [2] se rozsvítí červeně. Výrobek je v provozu a zahřívá se na nastavenou teplotu.
 5. Jakmile varný prostor [7] dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se zeleně indikátor vaření (zelený) [3].
 6. Vyjměte pánev [6] z varného prostoru [7] tak, že jednou rukou opatrně přidržíte horní část krytu vzadu a druhou rukou vytáhnete pánev z varného prostoru [7] za rukojeť [5].
 7. Naplňte pánev [6] připravovanými potravinami. Nenaplňujte pánev nad hranici naplnění **MAX** [11] (na vnitřní straně pánve).

8. Vložte pánev [6] opět do varného prostoru [7].
9. V průběhu vaření: Pánev [6] vyjměte z varného prostoru [7] za rukojeť [5] a pokrm opatrně protřepajte/obratte. Poté pánev vložte zpět do varného prostoru.
10. Na konci vaření vyjměte pánev [6] za rukojeť [5] z varného prostoru [7] a hotové jídlo vyjměte z pánve vyklopením nebo pomocí vhodného kuchyňského náčiní (např. kuchyňských kleští, dřevěné špachtle).

● Ukončení procesu přípravy

- ☐ Otočte otočný regulátor časovače [4] do polohy **0**. Topné těleso a ventilátor se vypnou.
- ☐ Po vyjmutí pánve [6] z varného prostoru [7] se vypne i topné těleso a ventilátor.

● Tabulka přípravy

❗ INFO:

- Aby se zabránilo delší době vaření, neměly by být ingredience příliš tlusté.
- Výška pečení/nádoby nesmí překročit hranici naplnění **MAX** [11] v pánvi [6].
- Kontrolujte pravidelně ingredience, až jsou úplně uvařené nebo dosáhly požadované úrovně zhnědnutí. Potřebná doba vaření může být kratší nebo delší, než je uvedeno v receptech.

Potraviny	Doporučené množství (g)	Doba vaření (min)	Tepl. (°C)	Nutné je protřepání/ obrácení	Příprava
Brambory a hranolky					
Mražené hranolky (tenké)	500–1200	20–35	200	A	
Mražené hranolky (tlusté)	500–1200	20–35	200	A	
Domácí hranolky ¹ (8 × 8 mm)	500–1200	22–35	200	A	Brambory oloupeme a nakrájíme na proužky.
Domácí americké brambory ¹	500–1200	22–35	180	A	Brambory oloupeme a nakrájíme na měsíčky.
Domácí bramborové kostky ¹	500–1200	22–35	180	A	Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky.
Maso a drůbež					
Steak ³	100–500	9–11	180	A	
Jehněčí kotlet ³	100–500	10–15	180	A	
Hamburger ³	100–500	7–14	180	A	
Klobása ³	100–500	8–10	180	A	
Drůbeží stehno ³	300–500	25–30	200	A	
Kuřecí prsíčka ³	100–500	10–15	180	A	
Poullarde ^{1,3}	500–800	25–30	200	A	Viz recept
Ryby a plody moře					
Krevety ³	100–600	20	180	A	
Filé z lososa ^{1,3}	100–500	10–20	180	N	
Huňáček severní ^{1,3}	150–300	10–15	180	A	
Tresčí filé ^{1,3}	100–500	18–25	180	N	
¹ = přidejte ½ čajové lžičky oleje ² = Použijte zapékací misku/nádobu na zapékání ³ = Marinovat s kořením (v závislosti na vašich preferencích)					

Potraviný	Doporučené množství (g)	Doba vaření (min)	Tepl. (°C)	Nutné je protřepání/ obrácení	Příprava
Zelenina					
Okra ¹	100-200	8-12	160	N	Odřízněte stopku a rozpulte ji.
Chřest ¹	100-500	6-15	180	N	Půlit
Kukuřice ¹	200-600	10-18	200	A	Vyloupejte a odstraňte kukuřičné vlasy.
Paprika ¹	200-400	16-20	200	A	Odstraňte stopku a semena. Nakrájejte na 2-4 kusy.
Občerstvení					
Samosy	100-400	12-15	200	A	
Mražené kuřecí nugetky	100-700	10-15	200	A	
Mražené rybí prsty	100-400	6-12	200	A	
Zmražené, obalované sýrové snacky	100-400	8-12	180	A	
Pečení					
Malý koláč ²	2×50-4×50	15	160	N	Viz recept
Sendvič	2 sada	4-6	180	A	
Krutony ³	300-400	6-10	180	A	Chléb nakrájejte na kousky vhodné do úst.
Žemle	300-400	Viz recept	160	N	Viz recept
¹ = přidejte ½ čajové lžičky oleje ² = Použijte zapékací misku/nádoby na zapékání ³ = Marinovat s kořením (v závislosti na vašich preferencích)					

● Recepty

● Křupavý párek v rohlíku se sýrem

Přísady

2	Klobásy
2	Párky v rohlíku
-	Strouhaný sýr čedar (podle chuti)
-	(Volitelné) kečup
-	(Volitelné) hořčice

Úprava

1. Výrobek předehejte na 180 °C.
 2. Párky vložte do pánve [6]. Připravujte 8 minut při 180 °C. Párky vyjměte z pánve.
 3. Vložte vařené párky do rohlíku.
 4. Dejte strouhaný sýr čedar na párky a rohlík.
 5. Vložte párek v rohlíku zpět na pánev. Připravujte 1 až 2 minuty, dokud se sýr neroztaví.
 6. Po dokončení přípravy položte párek v rohlíku na talíř.
- ☐ Podle přání podávejte s kečupem a hořčicí.

● Ostře kořeněné kuře

Přísady

6	Kuřecí stehna
1	Stroužek česneku
1 čajová lžička	Hořčice
3 čajové lžičky	Cukru
2 čajové lžičky	Chilli prášek
2 čajové lžičky	Olivového oleje
-	Pepř a sůl (podle chuti)

Úprava

1. Výrobek předehejte na 200 °C.
2. V misce rozdrťte česnek a smíchejte ho s cukrem, olivovým olejem, chilli a hořčicí.
3. Ochuťte solí a pepřem.
4. Vetřete marinádu do kuřecích stehýnek. 20 minut nechte odstát.

5. Kuřecí stehna vložte do pánve [6]. Vařte 10 minut.
6. Nastavte teplotu na 140 °C. Vařte dalších 10 minut.
7. Když je vaření dokončeno, dejte kuřecí stehna na talíř.

● Slaný koláč se sýrem, cibulí a houbami

❗ INFO:

- ☐ Hmotnost přísad: 260 g

Přísady

3	Vejce
2 šálky	Houby, očištěné
1	červená cibule
1 polévková lžice	Olivového oleje
3 polévkové lžice	Sýr, rozdrobený
1 špetka	Soli

Úprava

1. Oloupeme červenou cibuli a nakrájíme na 5 mm tenké plátky. Houby očištíme; pak nařežeme na 5 mm tenké plátky.
 2. Na pánvi s olivovým olejem necháme cibuli a houby na středním plamenu vypotit, dokud nejsou měkké. Odstraňte ze sporáku a položte na suchou utěrku k ochlazení připravovaných potravin.
 3. Výrobek předehejte na 180 °C.
 4. Ve šlehačce misce rozbijte 3 vejce. Důkladně a energicky našlehejte. Přidejte špetku soli.
 5. V tepelně odolné pečicí formě/formě na nákyp vnitřní stranu potřete tenkou vrstvou spreje na pánev.
 6. Přidejte do pečicí formy/formy na nákyp vejce, pak směs cibule a hub a pak sýr.
 7. Umístěte zapékací misku/nádobu na zapékání do pánve [6] a vařte v ní pokrm 20 minut.
- ☐ V případě potřeby přidejte 5 až 8 minut před koncem pečení do quiche další sýr.

8. Slaný koláč je hotový, když můžete zabodnout nůž do středu a nůž vyjde z koláče čistý.

● Paprikové kroužky

Přísady

30 g	Mouky
1	Vejsce
10 ml	Vody
2 polévkové lžíce	Rostlinného oleje
1 čajová lžička	Soli
1 čajová lžička	Pepře
1 čajová lžička	Paprika mletá
30 g	suchá strouhanka
1	Paprika

Úprava

1. Výrobek předehejte na 200 °C.
2. Mouku nasype do malé misky.
3. Vejce rozšlehejte s vodou v jiné malé misce.
4. Smíchejte rostlinný olej, sůl, pepř, paprikový prášek a suchou strouhanku v jiné misce, až jsou ingredience dobře promíchány.
5. Odřízněte hlavu papriky a odstraňte semena.
6. Rozkrojte na 4 části a odstraňte spodní část.
7. Nakrájenou papriku obalte v mouce.
8. Obalte papriku v šlehaném vejci.
9. Obalte papriku ve strouhankové směsi, až je paprika zcela obalena.
10. Papriky vložte do pánve [6]. Vařte 8 minut z každé strany.

● Vejce zapečené se slaninou a špenátem

- Vyžaduje: 4 formiček na muffiny

Přísady

2 krajice	Slanina
-	Rostlinného oleje
4	Vejce
4 polévkové lžíce	Mléka

20 g	Špenát
-	Strouhaný sýr čedar (podle chuti)
-	Sůl a pepř (podle chuti)

Úprava

1. Výrobek předehejte na 190 °C.
2. Slaninu vložíme do pánve [6]. Z každé strany nechte vařit 3 minuty.
3. Vyjměte slaninu, nakrájejte na kousky a dejte stranou.
4. Potřete muffinové formičky olejem.
5. Do každé muffinové formičky rozklepněte 1 vejce. Vejce nešlehejte.
6. Do všech muffinových formiček přidejte mléko, špenát a slaninu.
7. Do všech muffinových formiček přidejte strouhaný sýr čedar, sůl a pepř.
8. Muffinové formičky vložte do pánve [6]. Připravujte 15 minut při 160 °C.

● Poulard

Přísady

800 g	Poulard
2 čajové lžičky	Olivového oleje
20 g	Máslo
20 g	Med
-	Pepř a sůl (podle chuti)

Úprava

1. Veřete do poularda olivový olej, pepř a sůl. 1 hodinu marinujte.
2. Výrobek předehejte na 200 °C.
3. Rozpusťte máslo a promíchejte s medem.
4. Do poularda veřete směs másla a medu.
5. Poularda vložíme do pánve [6]. Připravujte 15 minut při 200 °C.
6. Poularda obraťte. Připravujte dalších 15 minut.

● Brambory ve fólii

Přísady

1	Brambory (200–300 g)
20 g	Cibule
40 g	Slanina
1 čajová lžička	Olivového oleje
10 g	Sýra
10 g	Majonézy
-	Pepř a sůl (podle chuti)

Úprava

1. Vyčistěte brambory pomocí kartáče.
2. Brambor potřete olivovým olejem.
3. Slaninu a cibuli nakrájejte na malé kousky.
4. Zabalte brambor do hliníkové fólie, aby se zabránilo převaření.
5. Brambory vložíme do pánve [6]. Připravujte 25 minut při 200 °C.
6. Propíchejte brambor vidličkou. Brambor je uvařený v případě, že vidlička může být snadno dáť zapíchnuta a vytažena.
7. Vyjměte brambor a nakrojte ho do středu. Nepalte ho.
8. Dochutěte pepřem a solí.
9. Do bramboru přidejte slaninu, cibuli a sýr.
10. Brambory vložíme do pánve [6]. Připravujte 10 minut při 180 °C.
11. Brambor podávejte s majonézou.

● Malý koláč

- Vyžaduje: 4 papírové formičky na pečení

Přísady

85 g	soleného másla
85 g	Práškového cukru
2	Vejce
120 g	bílé pšeničné mouky
3 g	Prášku do pečiva
1/8 čajové lžičky	Soli

Úprava

1. Máslo a cukr míchejte, dokud směs není měkká a bledá.
2. Rozšlehejte vejce se směsí do zpěnění.
3. Přidejte do směsi mouku, prášek do pečiva a sůl.
4. Naplňte směs do papírové formičky na pečení.
5. Výrobek předehejte na 160 °C.
6. Papírové formičky se směsí vložte do pánve [6]. Pečte 15 minut.

● Žemle

Přísady

230 g	Chlebové mouky
1	Vejce
25 g	Cukru
3 g	Kvasnic
100 ml	Mléka
10 g	Smetany
15 g	Másla

Úprava

1. Rozšlehejte vejce dopěňva a vmíchejte ho do mouky, cukru a droždí.
2. Do těsta přidejte mléko a smetanu. Hnětete 15–20 minut.
3. Odstavte přibližně na 1 hodinu (dokud se nezdvojnásobí).
4. Těsto nakrájejte na 7 kousků. Hnětete 10–15 minut.
5. Vložte 7 kousků do pánve [6]. Nechte kynout dalších 30 minut.
6. Pečte 10 minut při 160 °C.
7. Rozpusťte máslo a žemle jím potřete. Pečte další 2 minuty.

● Rybího filé

Přísady

300 g	Rybího filé
1	Citrón
2	Stroužky česneku
1	Šalotka
20 g	Máslo
-	Pepř a sůl (podle chuti)

Úprava

1. Rybu dochuťte pepřem a solí.
2. Rozpulte citron. Nakrájejte jednu polovinu citronu a dejte pod rybí fileť.
3. 1 stroužek česneku rozdrťte, nakrájejte šalotku na plátky a položte vše na rybí filé.
4. Rybí filé vložte do pánve [6]. Připravujte 15 minut při 180 °C.
5. Rozpusťte máslo a přidejte 1 stroužek česneku.
6. Dejte česnekové máslo na rybí fileť.
7. Druhou polovinu citronu vymačkejte na rybí fileť.

● Odstraňování chyb

Závada	Možná příčina	Opatření
Žádná funkce	Bez napájení.	Zkontrolujte, zda je síťová zástrčka [9] zapojena do zásuvky.
		Zkontrolujte, zda je zásuvka pod proudem tak, že připojíte jiné elektrické zařízení.
		Spojte síťovou zástrčku [9] s vhodnou 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 1× v polovině doby přípravy. Pro dosažení rovnoměrného výsledku vaření pokrmem vždy na 5 až 10 sekund zatřepejte/obraťte. Pro ještě lepší výsledek přípravy můžete připravované potraviny během ní protřepat/otočit 3 až 4krát.
Připravované potraviny nejsou křupavé.	Některé pokrmy by se měly připravovat v obvyklé fritěze.	Před přípravou potřete jídlo trochou oleje.

Závada	Možná příčina	Opatření
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.
	Kousky brambor nebyly po opláchnutí osušeny.	Po opláchnutí kousky brambor důkladně osušte (např. kuchyňským papírem).
	Kousky brambor nejsou naolejované.	Před přípravou potřete kousky brambor trochou oleje.
	Kousky brambor jsou příliš velké.	Nakrájejte kousky brambor na menší nebo tenké pásy.
Pánev [6] nelze vložit do varného prostoru [7].	Pánev [6] není zavedena středově.	Vložte pánev [6] v pravém úhlu ke krytu.
Z výrobku stoupá bílý kouř.	Do pánve [6] nakapal tuk a odpařil se.	Používejte méně oleje při přípravě pokrmů.
		Používejte nízkotučné pokrmy.
		Snižte teplotu nebo dobu vaření.

● Čištění a péče

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Při čištění nebo provozu nesmí být výrobek ponořen do vody nebo jiných kapalin. Výrobek nedržte pod tekoucí vodou.
- Oddělte výrobek před čištěním od sítě.

⚠ OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

- Nepoužívejte pro čištění abrazivní prostředky, agresivní roztoky nebo tvrdé kartáče.

❗ INFO:

- Aby byla zachována funkčnost a vzhled výrobku, doporučujeme jej po každém použití důkladně vyčistit.
- Pánev [6] a mřížka [12] jsou vhodné do myčky nádobí.

Díl	Čištění
☐ Výrobek a veškeré příslušenství ☐ Kryt ☐ Varný prostor [7] ☐ Přípojně vedení se síťovou zástrčkou [9]	☐ Čistěte výrobek lehce navlhčeným hadříkem. V případě potřeby použijte jemný saponát. ☐ Vytřete všechny díly suchým hadříkem dosucha.
☐ Pánev [6] ☐ Mřížka [12]	☐ Pánev a mřížku důkladně ručně opláchněte horkou vodou a mycím prostředkem. ☐ Pokud by nečistoty ulpívaly na mřížce nebo na dně pánve, naplňte pánev horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Postavte mřížku do pánve a nechte oba díly se po dobu asi 10 minut namáčet. ☐ Vytřete všechny díly suchým hadříkem dosucha.

● 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:



Points de collecte sur www.quefairendesdechets.fr
Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !

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

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

Logo Triman platí jen pro Francii.



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



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

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jákoli poškození nebo závady, které se vyskytnou již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán nebo udržován.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 469723_2404) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s příloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● **Servis**

CZ **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz



Zoznam použitých piktogramov/symbolov	Strana 106
Úvod	Strana 106
Použitie v súlade s určením	Strana 106
Rozsah dodávky	Strana 107
Popis súčiastok	Strana 107
Technické údaje	Strana 107
Bezpečnostné upozornenia	Strana 107
Pred prvým použitím	Strana 110
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie	Strana 110
Použitie	Strana 111
Obsluha	Strana 111
Prerušiť varenie	Strana 112
Tabuľka k vareniu	Strana 112
Recepty	Strana 114
Chrumkavý hotdog so syrom	Strana 114
Pikantné kurča	Strana 114
Cibuľovo-syrový slaný koláč s hříbmi	Strana 115
Paprikové krúžky	Strana 115
Pečené vajce so slaninou a špenátom	Strana 115
Kurča	Strana 116
Zemiak v šupke	Strana 116
Malý koláčik	Strana 116
Žemle	Strana 117
Rybie filé	Strana 117
Odstránenie porúch	Strana 117
Čistenie a starostlivosť	Strana 118
Skladovanie	Strana 119
Likvidácia	Strana 119
Záruka	Strana 119
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana 120
Servis	Strana 120

Zoznam použitých piktogramov/symbolov

	NEBEZPEČENSTVO! – Označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zadusenía)		Pozor – horúci povrch!
	VÝSTRAHA! – Označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom)		Bezpečný pre potraviny Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.
	POZOR! – Označuje nebezpečenstvo s nižším stupňom rizika, ktoré bude mať za následok ľahké až stredne ťažké zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo obarenia)		Striedavý prúd/striedavé napätie
	OPATRNE! – Varuje pred potenciálnymi materiálnymi škodami (napr. nebezpečenstvo skratu)		Tento symbol so signálnym slovom „Informácia“ ponúka ďalšie užitočné informácie.
	Panvica  a mriežka  sú vhodné do umývačky riadu.	 	Bezpečnostné upozornenia Manipulačné pokyny
	Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.		

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Použitie v súlade s určením

- Produkt slúži na prípravu jedál, ktoré si vyžadujú vyššiu teplotu pri príprave alebo je potrebné ich fritovať. Produkt slúži výlučne na prípravu potravín.
- Produkt je určený výlučne na súkromné používanie. Nie je určený na komerčné použitie.
- Produkt používajte len v miernych klimatických podmienkach. Použitie, 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

- 1× Teplovzdušná fritéza
- 1× Návod na obsluhu

● Popis súčiastok

- 1 Regulátor teploty
- 2 Indikátor prevádzky (červený)
- 3 Indikátor varenia (zelený)
- 4 Otočný regulátor času
- 5 Rukoväť
- 6 Panvica
- 7 Ohrievací priestor
- 8 Ventilačné štrbiny
- 9 Napájací kábel a sieťová zástrčka
- 10 Miesto na navinutie napájacieho kábla
- 11 Hranica plnenia **MAX**
- 12 Mriežka

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1260–1500 W
Príkon vo vypnutom stave:	0,0 W
Teplota pri varení:	80 až 200 °C
Čas prípravy:	1 až 30 minút



Bezpečnostné upozornenia

**PRED POUŽITÍM PRODUKTU
SA OBOZNÁMTE SO
VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI
UPOZORNENIAMÍ A
POKYNMI NA OBSLUHU!
KEĎ BUDETE TENTO
PRODUKT ODOVZDÁVAŤ
ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ
KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU
K PRODUKTU!**

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na obsluhu zaniká nárok na záruku! Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

⚠ 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 produktu a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.

- Čistenie ani údržbu produktu nesmú vykonávať deti, jedine, ak by boli staršie ako 8 rokov a pod dozorom dospeléj osoby.
- Produkt a jeho napájací kábel sa nesmie dostať do blízkosti detí mladších ako 8 rokov.
- Tento produkt nie je hračka pre deti.
- Deti si neuvedomujú nebezpečenstvá, ktoré vznikajú pri manipulácii s elektrickými produktmi. Deti nikdy nenechávajú s produktom bez dozoru.

⚠ VÝSTRAHA! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Neskúšajte produkt opravovať sami. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.
- Produkt sa nesmie ponárať do vody ani iných tekutín. Produkt nedržte pod tečúcou vodou.
- Nepoužívajte poškodený produkt. Ak sa produkt poškodí, odpojte ho z elektrickej siete a obráťte sa na svojho obchodníka.

- Produkt neodkladajte vedľa kuchynských drezov ani na vlhké miesta.
- Pred zapojením do napájania sa uistite, či sa napätie a prúd zhodujú s údajmi, ktoré sú uvedené na typovom štítku produktu.
- Produkt zapájajte výlučne do uzemnenej zásuvky. Uistite sa, či 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, jeho zákaznícky servis alebo 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. Produktu sa nedotýkajte vlhkými rukami.
- Produkt nevystavujte kvapkajúcej alebo striekajúcej vode.
- Pred čistením a keď produkt nepoužívate, vždy ho odpojte od elektrickej siete.
- Riad'te sa pokynmi k čisteniu produktu (pozri „Čistenie a starostlivosť“).



POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Deti a zvieratá nenechávajúte v blízkosti produktu počas prevádzky alebo chladenia. Prístupné časti sú horúce.
- Nikdy sa nedotýkajte vnútornej časti produktu počas prevádzky ani keď je ešte horúci.
- Do produktu nenalievajte vriace kvapaliny ani horúci olej.
- Počas prevádzky uniká z ventilačných štrbín horúca para. Ruky a tvár sa nesmú dostať do blízkosti pary a ventilačných štrbín.
- Pri otváraní produktu môže unikať horúca para.
- Produkt vždy prevádzkujte na rovnej, stabilnej, čistej, teplovzdornej a suchej ploche.
- Pred presúvaním produkt najprv nechajte vychladnúť.
- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútornej časti produktu.



VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- Produkt neodkladajte v blízkosti horľavých materiálov (napr. závesy, obrusy).
- Aby sa zabránilo nadmernému prehriatiu, nesmie sa produkt počas prevádzky zakrývať.
- Ak zacítite dym alebo počujete iné nezvyčajné zvuky, odpojte produkt od elektrickej siete. Pred opätovným použitím ho nechajte skontrolovať odborníkovi.
- Nelejte olej priamo do panvice.

- Ak by vznikol požiar, najprv odpojte zástrčku zo zásuvky alebo odpojte produkt z napájania, a až potom vykonajte vhodné opatrenia na uhasenie požiaru.
- Nezakrývajte ventilačné štrbiny produktu. Dbajte na dostatočné vetranie. Produkt pri používaní neodkladajte do skrine.
- Na produkt neodkladajte žiadne predmety.
- Okolo produktu udržiajte do všetkých strán priestor minimálne 10 cm, aby bolo zabezpečené dostatočné vetranie.
- Produkt sa nesmie inštalovať priamo pod zásuvku.
- Všetky potraviny nechajte v panvici, aby sa nedostali do kontaktu s vyhrievacími prvkami.
- Pri používaní nenechávajte produkt nikdy bez dozoru.
- Produkt nikdy nadmerne nenapĺňajte. Produkt nenapĺňajte nad hranicu plnenia **MAX**. Alobal ani riad sa nesmú dostať do priameho kontaktu s vyhrievacími prvkami.

⚠ OPATRNE! RIZIKO POŠKODENIA PRODUKTU!

- Produkt neinštalujte na varné dosky (plynové, elektrické sporáky a pece na uhlie atď.).
- Neprekračujte celkovú hmotnosť panvice 1,2 kg (potraviny a riad, napr. alobal alebo vložená nádoba).

● Pred prvým použitím

● Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie

i INFORMÁCIA: Prípadné zvyšky z výroby spôsobujú pri uvedení do prevádzky zápach. Je to normálne a neznamená to žiadnu poruchu produktu.

1. Produkt vyberte z obalu a odstráňte všetky obalové materiály a ochranné fólie.
2. Skontrolujte, či boli dodané všetky časti a či je popísaný rozsah dodávky kompletný (pozri „Rozsah dodávky“).
3. Skontrolujte, či je produkt aj všetky časti v dobrom stave. Ak zistíte, že je niečo poškodené alebo chybné, produkt nepoužívajte a postupujte podľa popisu (pozri „Záruka“).
4. Aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby, zapnite produkt na pribl. 10 až 15 minút na 200 °C len s prázdnu panvicou **6**. Zaisťte dostatočné vetranie.
5. Všetky časti produktu vyčistite podľa popisu (pozri „Čistenie a starostlivosť“).

● Použitie

● Obsluha

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri vyklápaní hotového jedla z produktu buďte opatrní. V panvici [6] sa mohli nahromadiť horúce kvapaliny, ktoré by mohli nekontrolovane vytečť.

⚠ OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

- Panvice [6] a mriežky [12] sa nikdy nedotýkajte ostrými predmetmi. Mohol by sa tým poškodiť povrch.
- Do panvice [6] nevkladajte viac ako 1,2 kg potravín a riadu (napr. plech/pekáč). Mohol by sa tým poškodiť produkt.
- Do panvice [6] nenapĺňajte žiadne tekutiny (napr. olej alebo vodu). To by mohlo negatívne ovplyvniť funkčnosť produktu.

❗ INFORMÁCIA:

- Panvicu [6] môžete vybrať kedykoľvek, aj počas varenia.
 - Keď panvicu vyberiete, vypne sa vyhrievací prvok aj ventilátor.
 - Keď panvicu znova vložíte dovnútra, produkt sa automaticky prepne do predchádzajúceho prevádzkového režimu.
- Väčšie množstvá pripravovaného jedla spravidla vyžadujú o niečo dlhší čas prípravy, menšie množstvá zasa o niečo kratší čas prípravy.
- V kapitole „Tabuľka k vareniu“ si prečítajte, ktoré jedlá je potrebné počas varenia premiešať/obrátiť.
- Aby sa jedlo uvarilo ešte lepšie, môžete ho počas prípravy premiešať/obrátiť 3- až 4-krát. Zakaždým miešajte 5 až 10 sekúnd. Ak je pre vás premiešanie/obrátenie príliš ťažké, použite pomocné prostriedky (napr. lyžicu).
- Produkt nikdy neprepĺňajte. Panvicu [6] plňte iba po hranicu plnenia **MAX** [11]. Alobal ani riad sa nesmú dostať do priameho kontaktu s vyhrievacími prvkami.

- Indikátor varenia (zelený) [3] sa počas varenia zapína a vypína, čo znamená, že nastavená teplota sa udržiava.
- Pred varením nezabudnite z mriežky [12] odstrániť silikónové krytky.
- Pred každým použitím skontrolujte, či produkt nie je viditeľne poškodený.
- Vypnutý stav: Produkt sa prepne do vypnutého stavu, keď je sieťová zástrčka [9] zapojená v zásuvke a otočný regulátor času [4] je v polohe **0**.

1. Sieťovú zástrčku [9] zapojte do vhodnej zásuvky.
2. Mriežku [12] vkladajte do panvice [6] vodorovne a bez tlaku. Následne panvicu vložte do ohrievacieho priestoru [7].
3. Otočením regulátora teploty [1] si zvolte požadovanú teplotu.
4. Otočením otočného regulátora času [4] si zvolte čas prípravy. Indikátor prevádzky (červený) [2] svieti načerveno. Produkt je v prevádzke a zohrieva sa na nastavenú teplotu.
5. Keď ohrievací priestor [7] dosiahne nastavenú teplotu, indikátor varenia (zelený) [3] zasvieti nazeleno.
6. Panvicu [6] vyberte z ohrievacieho priestoru [7] tak, že hornú časť telesa opatrne podržíte jednou rukou a druhou rukou vytiahnete panvicu za rúkoväť [5] z ohrievacieho priestoru [7].
7. Panvicu [6] naplňte jedlom. Nenapĺňajte nad hranicu plnenia **MAX** [11] (na vnútornej strane panvice).
8. Panvicu [6] vložte naspäť do ohrievacieho priestoru [7].
9. Počas varenia: Panvicu [6] vyberte za rúkoväť [5] z ohrievacieho priestoru [7] a jedlo opatrne premiešajte/obráťte. Panvicu následne vložte naspäť do ohrievacieho priestoru.
10. Po uplynutí času prípravy vyberte panvicu [6] za rúkoväť [5] z ohrievacieho priestoru [7] a hotové jedlo z panvice buď vyklopte, alebo ho vyberte vhodným kuchynským náradím (napr. kuchynskými kliešťami, drevenou špachtľou).

● Prerušiť varenie

- Otočný regulátor času [4] otočte do polohy 0. Ohrievací prvok a ventilátor sa vypnú.
- Keď vyberiete panvicu [6] z ohrievacieho priestoru [7], vypne sa ohrievací prvok aj ventilátor.

● Tabuľka k vareniu

❗ INFORMÁCIA:

- Aby príprava netrvala príliš dlho, potraviny by nemali byť nakrájané na príliš hrubé kusy.
- Výška plechu/pekáča nesmie prekročiť hranicu plnenia **MAX** [11] v panvici [6].
- Pravidelne kontrolujte, či je jedlo uvarené alebo či už dosiahlo požadovaný stupeň sfarbenia do hneda. Potrebný čas prípravy môže byť kratší alebo dlhší, než je uvedené v receptoch.

Potravina	Odporúčané množstvo (g)	Čas prípravy (min)	Tepl. (°C)	Potrebné miešanie/obracanie	Príprava
Zemiaky a hranolky					
Hlbokomrazené hranolky (tenké)	500–1200	20–35	200	Á	
Hlbokomrazené hranolky (hrubé)	500–1200	20–35	200	Á	
Domáce hranolky ¹ (8 × 8 mm)	500–1200	22–35	200	Á	Zemiaky ošúpte a nakrájajte na kolieska.
Domáce zemiaky nakrájané na väčšie kúsky ¹	500–1200	22–35	180	Á	Zemiaky ošúpte a nakrájajte na mesiačky.
Domáce zemiaky nakrájané na kocky ¹	500–1200	22–35	180	Á	Zemiaky ošúpte a nakrájajte na kocky.
Mäso a hydina					
Steak ³	100–500	9–11	180	Á	
Jahňacia kotleta ³	100–500	10–15	180	Á	
Hamburger ³	100–500	7–14	180	Á	
Klobása ³	100–500	8–10	180	Á	
Stehná z hydiny ³	300–500	25–30	200	Á	
Kuracie prsia ³	100–500	10–15	180	Á	
Kurča ^{1,3}	500–800	25–30	200	Á	Pozri recept
¹ = pridajte ½ čajovej lyžičky oleja ² = použite plech/pekáč ³ = marinujte v korení (podľa chuti)					

Potravina	Odporúčané množstvo (g)	Čas prípravy (min)	Tepl. (°C)	Potrebné miešanie/ obracanie	Príprava
Ryby a plody mora					
Krevety ³	100-600	20	180	Á	
Filé z lososa ^{1,3}	100-500	10-20	180	N	
Koruška polárna ^{1,3}	150-300	10-15	180	Á	
Filé z tresky ^{1,3}	100-500	18-25	180	N	
Zelenina					
Okra ¹	100-200	8-12	160	N	Odkrojíte stonku a prekrojíte na polovicu.
Špargľa ¹	100-500	6-15	180	N	Nakrájajte na polovicu
Kukurica ¹	200-600	10-18	200	Á	Ošúpte a odstráňte vlásky kukurice.
Paprika ¹	200-400	16-20	200	Á	Odstráňte stonku a semiačka. Rozkrojíte na 2-4 kusy.
Rýchle občerstvenie					
Samosa	100-400	12-15	200	Á	
Mrazené kuracie nugetky	100-700	10-15	200	Á	
Mrazené rybie prsty	100-400	6-12	200	Á	
Mrazené, vyprážané syrové tyčinky	100-400	8-12	180	Á	
¹ = pridajte ½ čajovej lyžičky oleja ² = použite plech/pekáč ³ = marinujte v korení (podľa chuti)					

Potravina	Odporúčané množstvo (g)	Čas prípravy (min)	Tepl. (°C)	Potrebné miešanie/ obracanie	Príprava
Pečenie					
Malý koláčik ²	2×50–4×50	15	160	N	Pozri recept
Sendvič	2 kusy	4–6	180	Á	
Krutóny ³	300–400	6–10	180	Á	Chlieb nakrájajte na primerané kúsky na jeden hryz.
Žemle	300–400	Pozri recept	160	N	Pozri recept
¹ = pridajte ½ čajovej lyžičky oleja ² = použite plech/pekáč ³ = marinujte v korení (podľa chuti)					

● Recepty

● Chrumkavý hotdog so syrom

Prísady

2	Párky
2	Hotdogové rožky
-	Strúhaný syr Cheddar (podľa chuti)
-	(Voliteľné) Kečup
-	(Voliteľné) Horčica

Príprava

- Produkt predhrejte na 180 °C.
 - Párky vložte do panvice [6]. Varte 8 minút na 180 °C. Párky vyberte z panvice.
 - Uvarené párky dajte do hotdogových rožkov.
 - Strúhaný syr Cheddar dajte na párky a hotdogové rožky.
 - Hotdog vložte naspäť do panvice. Varte 1 až 2 minúty, kým sa syr nerozpustí.
 - Keď sa varenie ukončí, položte hotdog na tanier.
- ☐ Podľa chuti servírujte s kečupom a horčicou.

● Pikantné kurča

Prísady

6	Kuracích stehien
1	Strúčik cesnaku
1 čajová lyžička	Horčice
3 čajové lyžičky	Cukru
2 čajové lyžičky	Mletého čili
2 čajové lyžičky	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.
- Dochuňte soľou a čiernym korením.
- Kuracie stehná potrite marinádou. Nechajte odstáť 20 minút.
- Kuracie stehná vložte do panvice [6]. Varte 10 minút.
- Teplotu nastavte na 140 °C. Varte ďalších 10 minút.
- Po ukončení varenia preložte kuracie stehná na tanier.

● Cibul'ovo-syrový slaný koláč s hriľbmi

i INFORMÁCIA:

- Hmotnosť prísad: 260 g

Prísady

3	Vajcia
2 šálky	Hríbov, očistených
1	Červená cibuľa
1 polievková lyžica	Olivového oleja
3 polievkové lyžice	Syra, rozdrobeného
1 štipka	Soli

Príprava

1. Červenú cibuľu očistíte a nakrájajte na 5 mm tenké plátky. Očistíte hriby a nakrájajte ich na 5 mm tenké plátky.
 2. Opražte na panvici na olivovom oleji pri strednom plameni cibuľu a hriby, kým zmäknú. Odložte zo sporáka a položte na suchú kuchynskú utierku, kým sa jedlo neochladí.
 3. Produkt predhrejte na 180 °C.
 4. Do misky rozbite 3 vajcia. Dôkladne a silne vyšľahajte. Pridajte štipku soli.
 5. Na vnútornú stranu a na dno tepluvzdorného plechu/pekáča nastriekajte tenkú vrstvu oleja.
 6. Vajička prelejte do plechu/pekáča, potom pridajte zmes cibule a hribov a následne syr.
 7. Plech/pekáč vložte do panvice [6] a zmes v produkte varte 20 minút.
- 5 až 8 minút pred skončením varenia môžete na slaný koláč pridať syr.
8. Slaný koláč je hotový, keď do stredu zapichnete nôž a po vytiahnutí bude čistý.

● Paprikové krúžky

Prísady

30 g	Múky
1	Vajce
10 ml	Vody
2 polievkové lyžice	Rastlinného oleja
1 čajová lyžička	Soli
1 čajová lyžička	Čierneho korenia
1 čajová lyžička	Mletej papriky
30 g	Strúhanky
1	Papriky

Príprava

1. Produkt predhrejte na 200 °C.
2. Múku dajte do malej misky.
3. V druhej malej miske vyšľahajte vajce s vodou.
4. V ďalšej malej miske zmiešajte rastlinný olej, soľ, čierne korenie, mletú papriku a strúhanku, kým sa všetky ingrediencie dobre nepremiešajú.
5. Z paprik odkrojíte hlavy a odstráňte vnútro.
6. Papriku rozkrojíte na 4 kusy a odstráňte spodnú časť.
7. Nakrájanú papriku obaľte v múke.
8. Papriku obaľte vo vyšľahanom vaji.
9. Papriku obaľte v strúhanke, kým nebude úplne pokrytá.
10. Papriku vložte do panvice [6]. Z každej strany varte 8 minút.

● Pečené vajce so slaninou a špenátom

- Potrebne: 4 formy na muffin

Prísady

2 plátky	Slaniny
-	Rastlinný olej
4	Vajcia
4 polievkové lyžice	Mlieka
20 g	Špenátu

-	Strúhaný syr Cheddar (podľa chuti)
-	Soľ a čierne korenie (podľa chuti)

Príprava

1. Produkt predhrejte na 190 °C.
2. Slaninu vložte do panvice [6]. Z každej strany opekajte 3 minúty.
3. Slaninu vyberte, pokrájajte na plátky a odložte nabok.
4. Formy na muffin potrite olejom.
5. Do každej formy na muffin rozbité 1 vajce. Vajcia nešľahajte.
6. Do každej formy na muffin pridajte mlieko, špenát a slaninu.
7. Do každej formy na muffin pridajte strúhaný syr Cheddar, soľ a čierne korenie.
8. Formy na muffin vložte do panvice [6]. Varte 15 minút na 160 °C.

● Kurča

Prísady

800 g	Kurčaťa
2 čajové lyžičky	Olivového oleja
20 g	Masla
20 g	Medu
-	Korenie a soľ (podľa chuti)

Príprava

1. Kurča potrite olivovým olejom, čiernym korením a soľou. Marinujte 1 hodinu.
2. Produkt predhrejte na 200 °C.
3. Roztopte maslo a zmiešajte ho s medom.
4. Kurča potrite maslovo-medovou zmesou.
5. Kurča vložte do panvice [6]. Varte 15 minút na 200 °C.
6. Kurča obráťte. Varte ďalších 15 minút.

● Zemiak v šupke

Prísady

1	Zemiak (200–300 g)
20 g	Cibule
40 g	Slaniny
1 čajová lyžička	Olivového oleja
10 g	Syra
10 g	Majonézy
-	Korenie a soľ (podľa chuti)

Príprava

1. Zemiak očistite kefkou.
2. Zemiak potrite olivovým olejom.
3. Slaninu a cibuľu nakrájajte na malé kúsky.
4. Zemiak zabaľte do alobalu, aby sa nerozvarili.
5. Zemiak vložte do panvice [6]. Varte 25 minút na 200 °C.
6. Zapichnete do zemiaka vidličku. Zemiak je hotový, keď je možné vidličku ľahko zapichnúť aj vytiahnuť.
7. Zemiak vyberte a prekrojte len do polovice. Neprekrajujte na polovicu.
8. Ochuťte čiernym korením a soľou.
9. Do zemiaka vložte slaninu, cibuľu a syr.
10. Zemiak vložte do panvice [6]. Varte 10 minút na 180 °C.
11. Zemiak servírujte s majonézou.

● Malý koláčik

- ☐ Potrebne: 4 papierové formičky

Prísady

85 g	Soleného masla
85 g	Kryštálového cukru
2	Vajcia
120 g	Bielej pšeničnej múky
3 g	Prášku do pečiva
1/8 čajovej lyžičky	Soli

Príprava

1. Zmiešajte maslo a cukor, kým nebude zmes jemná a bledá.
2. Zmiešajte zmes s vajcom do peny.
3. K zmesi pridajte múku, prášok do pečiva a soľ.
4. Zmes nalejte do papierových formičiek.
5. Produkt predhrejte na 160 °C.
6. Papierové formičky so zmesou vložte do panvice [6]. Varte 15 minút.

Žemle

Prísady

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

Príprava

1. Vajce vyšľahajte do peny a zamiešajte doň múku, cukor a droždie.
2. Do cesta pridajte mlieko a smotanu. Mieste 15–20 minút.
3. Odložte bokom na pribl. 1 hodinu (kým sa objem nezdvajnásobí).

Odstránenie porúch

Chyba	Možná príčina	Opatrenie
Žiadna funkcia	Žiadne napájanie.	Uistite sa, či je sieťová zástrčka [9] úplne zapojená do zásuvky.
		Skontrolujte, či je zásuvka pod napätím, a to tak, že zapojíte iný elektrický prístroj.
		Sieťovú zástrčku [9] zapojte do inej zásuvky.

4. Cesto rozkrojte na 7 častí. Mieste 10–15 minút.
5. Týchto 7 častí vložte do panvice [6]. Čakajte ďalších 30 minút.
6. Pečte 10 minút na 160 °C.
7. Roztopte maslo a potrite ním zemle. Pečte ešte 2 minúty.

Rybie filé

Prísady

300 g	Rybieho filé
1	Citrón
2	Strúčiky cesnaku
1	Šalotka
20 g	Masla
-	Korenie a soľ (podľa chuti)

Príprava

1. Rybu ochuťte čiernym korením a soľou.
2. Citrón prekrojte na polovicu. Jednu polovicu citróna nakrájajte na plátky a položte ich pod rybie filé.
3. Roztlačte 1 strúčik cesnaku, pokrájajte šalotku na plátky a položte ich pod rybie filé.
4. Rybie filé vložte do panvice [6]. Varte 15 minút na 180 °C.
5. Roztopte maslo a pridajte 1 strúčik cesnaku.
6. Cesnakovým maslom polejte rybie filé.
7. Druhú polovicu citróna vyšľavte na rybie filé.

Chyba	Možná příčina	Opatrenie
Pripravované jedlo je surové alebo nerovnomerne uvarené.	Príliš veľa jedla.	Odoberte z pripravovaného jedla a rozdeľte ho rovnomerne.
	Teplota varenia je príliš nízka.	Zvýšte teplotu varenia.
	Pripravené jedlo nebolo priebežne premiešavané.	Jedlo premiešajte minimálne 1 × v prvej polovici času prípravy. Aby sa jedlo uvarilo rovnomerne, miešajte/obracajte ho zakaždým 5 až 10 sekúnd. Aby sa jedlo uvarilo ešte lepšie, môžete jedlo počas prípravy premiešať/obrátiť 3- až 4-krát.
Pripravované jedlo nebude chrumkavé.	Niektoré jedlá by ste mali pripravovať v štandardnej fritéze.	Jedlo 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 trochu oleja.
	Nakrájané zemiaky sú príliš veľké.	Pokrájajte zemiaky na menšie kúsky alebo tenké kolieska.
Panvica [6] sa nedá zasunúť do ohrievacieho priestoru [7].	Panvica [6] nie je v strede.	Panvicu [6] vložte v pravom uhle k telesu.
Z produktu vystupuje biely dym.	Do panvice [6] kvapká tuk a odparuje sa.	Pri príprave jedál použite menej oleja.
		Použite menej tučné jedlá.
		Znížte teplotu alebo čas prípravy.

● Čistenie a starostlivosť

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Počas čistenia a prevádzky produkt neponárajte do vody ani inej kvapaliny. Produkt nedržte pod tečúcou vodou.
- Produkt pred čistením odpojte od elektrickej siete.

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

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

❗ INFORMÁCIA:

- Aby si produkt zachoval svoju funkčnosť a vzhľad, po každom použití ho dôkladne očistite.

- Panvica **6** a mriežka **12** sú vhodné do umývačky riadu.

Diel	Čistenie
☐ Produkt a časti príslušenstva ☐ Teleso ☐ Ohrievací priestor 7 ☐ Napájací kábel so sieťovou zástrčkou 9	☐ Produkt čistíte mierne navlhčenou handričkou. V prípade potreby môžete použiť jemný čistiaci prostriedok. ☐ Všetky diely očistíte čistou handričkou.
☐ Panvica 6 ☐ Mriežka 12	☐ Panvicu a mriežku dôkladne umyte v rukách pomocou horúcej vody a čistiacieho prostriedku. ☐ Ak nečistota zostala prilepená na mriežke alebo dne panvice, naplňte panvicu horúcou vodou a pridajte kvapku čistiacieho prostriedku. Mriežku vložte do panvice a obidva diely nechajte 10 minút odmočiť. ☐ Všetky diely očistíte čistou handričkou.

● Skladovanie

- ☐ Produkt skladujte v pôvodnom obale, keď ho nepoužívate.
- ☐ Produkt skladujte na suchom mieste, ku ktorému nemajú prístup deti.

● Likvidácia

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



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

Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu. Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



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



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

Výrobok:



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

● Záruka

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

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

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

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

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

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

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 469723_2404) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



Lista de símbolos y pictogramas utilizados	Página 122
Introducción	Página 122
Uso previsto	Página 122
Volumen de suministro	Página 123
Descripción de las piezas	Página 123
Datos técnicos	Página 123
Indicaciones de seguridad	Página 123
Antes del primer uso	Página 127
Desembalar y limpiar a fondo el producto	Página 127
Uso	Página 127
Funcionamiento	Página 127
Cancelación del proceso de cocción	Página 128
Tabla de cocción	Página 128
Recetas	Página 130
Perrito caliente crujiente con queso	Página 130
Pollo picante	Página 131
Quiche de queso con cebolla y setas	Página 131
Aros de pimiento	Página 131
Huevo al horno con bacon y espinacas	Página 132
Pularda	Página 132
Patata asada	Página 132
Tarta pequeña	Página 133
Panecillos	Página 133
Filete de pescado	Página 133
Subsanación de problemas	Página 134
Limpieza y cuidado	Página 135
Almacenamiento	Página 135
Eliminación	Página 135
Garantía	Página 136
Tramitación de la garantía	Página 136
Asistencia	Página 137

Lista de símbolos y pictogramas utilizados

	¡PELIGRO! – Identifica un peligro de nivel alto que, si no se evita, tiene como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., peligro de asfixia)		¡Cuidado – superficie caliente!
	¡ADVERTENCIA! – Identifica un peligro de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., riesgo de descarga eléctrica)		Apto y seguro para alimentos Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.
	¡CUIDADO! – Identifica un peligro de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión leve o moderada (p. ej., peligro de escaldadura)		Tensión/corriente alterna
	¡ATENCIÓN! – Advierte de posibles daños materiales (p. ej., peligro de cortocircuito)		Este símbolo con la palabra de señalización "Información" ofrece más información útil.
	La sartén 6 y la rejilla 12 son aptas para el lavavajillas.	 	Indicaciones de seguridad Instrucciones de manipulación
	El marcado CE ratifica la conformidad con las Directivas de la UE aplicables al producto.		

FREIDORA DE AIRE CALIENTE

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

● Uso previsto

- El producto sirve para preparar alimentos, que requieren una temperatura determinada o de lo contrario se deben freír. El producto sirve exclusivamente para cocinar alimentos.
- El producto ha sido concebido únicamente para un uso privado. No está previsto para uso comercial.
- Utilice el producto solo bajo condiciones climáticas moderadas. Los fines no nombrados en el manual de instrucciones pueden provocar daños en el producto o lesiones de gravedad.
- El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso incorrecto.

● Volumen de suministro

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

● Descripción de las piezas

- 1 Regulador de temperatura
- 2 Indicador de funcionamiento (rojo)
- 3 Indicador de cocción (verde)
- 4 Selector del temporizador
- 5 Asa
- 6 Sartén
- 7 Cavidad de cocción
- 8 Ranuras de ventilación
- 9 Cable de conexión y enchufe
- 10 Recogecable del cable de conexión
- 11 Límite de llenado **MAX**
- 12 Rejilla

● Datos técnicos

Tensión de entrada:	220-240 V~, 50-60 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1260-1500 W
Consumo de potencia apagado:	0,0 W
Temperatura de cocción:	80 a 200 °C
Tiempo de cocción:	1 a 30 minutos



Indicaciones de seguridad

¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y FUNCIONAMIENTO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

¡Quedará anulada su garantía en el caso de daños resultantes de la no observación de este manual de instrucciones! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas por un uso inadecuado o por la no contemplación de las indicaciones de seguridad!

⚠ ¡PELIGRO DE MUERTE O ACCIDENTES PARA BEBÉS Y NIÑOS!

- Nunca deje a los niños solos con el material de embalaje. Existe peligro de asfixia con el material de embalaje. Los niños a menudo subestiman los peligros. Mantenga siempre alejados a los niños del producto y del material de embalaje.
- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando se les supervise o se les haya

enseñado cómo utilizar el producto de forma segura y hayan comprendido los posibles peligros.

- La limpieza y mantenimiento que le corresponda realizar al usuario adulto no deben ser llevadas a cabo por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantener el producto y el cable de conexión fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los niños no deben jugar con el producto.
- Los niños no son conscientes de los peligros asociados a la manipulación de productos eléctricos. Nunca deje a los niños solos con el producto.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Nunca intente reparar el producto usted mismo. En caso de fallo de funcionamiento, deje que solo el personal cualificado lleve a cabo las reparaciones.
- No sumergir el producto en agua u otros líquidos. No poner el producto debajo del agua corriente.

- No utilice ningún producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.
- No coloque el producto cerca del fregadero u otros lugares húmedos.
- Cerciórese antes de la conexión al suministro de corriente de que la tensión y la corriente coincidan con los datos de la placa de características del producto.
- Conecte el producto solamente a una toma de corriente. Cerciórese de que el enchufe haya sido conectado correctamente.
- Para evitar daños en el cable de conexión, no lo aplaste o doble y no lo haga pasar por bordes afilados. Manténgalo alejado de superficies calientes y llamas abiertas.
- Tienda el cable de conexión, de modo que nadie tire accidentalmente o pueda tropezar.
- A fin de evitar riesgos, si el cable de red de este producto resulta dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su representante de servicio al

cliente o una persona con una cualificación similar.

- Si desconecta el producto de la red eléctrica, hágalo tirando del enchufe y no del cable de conexión.
- No enrolle el cable de conexión alrededor del producto. Conecte siempre el producto a una toma de corriente accesible para poder desenchufarlo de inmediato de la red eléctrica en caso de emergencia.
- El producto no ha sido concebido para funcionar con un interruptor temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.
- No utilice el producto con las manos mojadas. No toque el producto con las manos húmedas.
- No exponga el producto a salpicaduras o gotas de agua.
- Desconecte siempre el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo y si no lo está usando.
- Siga las instrucciones sobre la limpieza del producto (véase "Limpieza y cuidado").



¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Mantenga alejados a los niños y animales domésticos si está en funcionamiento o se está refrigerando. Las piezas accesibles están calientes.
- Nunca toque el interior del producto si está en funcionamiento o se encuentra todavía caliente.
- No utilice el producto con líquido en ebullición o con grasa caliente.
- Durante el funcionamiento se escapa vapor caliente de las ranuras de ventilación. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las ranuras de ventilación.
- Al abrir el producto puede salir vapor caliente.
- Utilice el producto siempre sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- Deje siempre enfriar el producto antes de moverlo.
- Nunca toque el interior del producto si está en funcionamiento.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- No coloque el producto cerca de materiales ligeramente inflamables (p. ej., cortinas, manteles).
- Para evitar un sobrecalentamiento, no cubra el producto durante el funcionamiento.
- En caso de humo o ruidos extraños, desconecte de inmediato el producto de la red eléctrica. Deje que el producto sea revisado por un especialista antes de volverlo a usar.
- No vierta aceite directamente en la sartén.
- En caso de incendio, quite el enchufe de la toma de corriente o desconecte el producto del suministro de corriente antes de tomar las medidas apropiadas para la lucha contra incendios.
- No cubra las ranuras de ventilación del producto. Procure una ventilación suficiente. No coloque el producto en un armario.
- No coloque ningún objeto sobre el producto.

- Deje espacio alrededor del producto en todas las direcciones, al menos 10 cm, para garantizar una ventilación suficiente.
- No colocar el producto justo debajo de una toma de corriente.
- Mantenga todos los ingredientes en la sartén para evitar el contacto con los elementos calefactores.
- No deje el producto sin supervisión mientras esté en uso.
- No llene en exceso el producto. No llene la fuente más allá del límite de llenado **MAX**. Los alimentos, el papel de aluminio o los utensilios de cocina no deben entrar nunca en contacto directo con los elementos calefactores.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡RIESGO DE DAÑOS EN EL PRODUCTO!

- No coloque el aparato sobre placas de cocción (cocina de gas, eléctrica, o carbón, etc.).
- No sobrepase el peso total de la sartén de 1,2 kg (alimentos y utensilios de cocina como, por ejemplo, papel de aluminio o un recipiente insertado).

● **Antes del primer uso**

● **Desembalar y limpiar a fondo el producto**

❗ INFORMACIÓN: Los posibles residuos de producción pueden provocar la formación de olores durante el funcionamiento. Esto es normal y no hace referencia a un fallo de funcionamiento del producto.

1. Extraiga el producto del embalaje y retire todos los materiales de embalaje y láminas de protección.
2. Compruebe la integridad de todas las piezas y si el volumen de suministro descrito está completo (véase "Volumen de suministro").
3. Compruebe si el producto y todas las piezas se encuentran en buen estado. Si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto, sino que proceda como se describe en el capítulo (véase "Garantía").
4. Ponga el producto en funcionamiento con una sartén [6] vacía durante aprox. 10 a 15 minutos a 200 °C para eliminar cualquier residuo de producción. Procure una ventilación suficiente.
5. Limpie todas las piezas del producto como se describe (véase "Limpieza y cuidado").

● **Uso**

● **Funcionamiento**

⚠ ¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Tenga cuidado al sacar el alimento cocido del producto, ya que en la sartén [6] puede haber líquidos calientes que podrían derramarse de manera descontrolada.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS!

- Nunca toque la sartén [6] ni la rejilla [12] con objetos afilados. En consecuencia, el revestimiento podría resultar dañado.
- No introduzca en la cesta [6] más de 1,2 kg de alimentos y utensilios de cocina (p. ej., bandeja de horno/molde para soufflé). De lo contrario, el producto puede resultar dañado.
- No llene la sartén [6] de líquidos (p. ej., aceite o agua). Esto podría afectar al funcionamiento del producto.

❗ INFORMACIÓN:

- Puede quitar la sartén [6] en cualquier momento, también durante el proceso de cocción.
 - Si la sartén se quita, apague el elemento calefactor y el ventilador.
 - Si se introduce de nuevo la sartén, el producto continuará de forma automática con el modo de funcionamiento anterior.
 - Por lo general, la cocción de grandes cantidades de alimentos requiere un poco más de tiempo y pequeñas cantidades algo menos.
 - Consulte en el capítulo "Tabla de cocción" qué alimentos se deben agitar/dar la vuelta durante el tiempo de cocción.
 - Para un resultado de cocción óptimo, agite/dé la vuelta al alimento a cocer de 3 a 4 veces durante el tiempo de cocción. Agite cada 5 a 10 segundos. Si le resulta complicado agitar/dar la vuelta al alimento, utilice un medio auxiliar (p. ej., cuchara).
 - No llene en exceso el producto. Llene la sartén [6] solo hasta el límite de llenado **MAX** [11]. Los alimentos, el papel de aluminio o los utensilios de cocina no deben entrar nunca en contacto directo con los elementos calefactores.
 - El indicador de cocción (verde) [3] se enciende y apaga durante el proceso de cocción para indicar que se mantiene la temperatura ajustada.
 - No es necesario quitar las tapas de silicona de la rejilla [12] antes de cocinar.
 - Compruebe antes del uso que el producto no presenta daños visibles.
 - Estado apagado: El producto cambia al estado apagado cuando se conecta el enchufe [9] a una toma de corriente y el selector del temporizador [4] se encuentra en la posición **0**.
1. Inserte el enchufe [9] en una toma de corriente adecuada.
 2. Introduzca la rejilla [12] horizontalmente y sin presionar en la sartén [6]. A continuación, inserte la sartén en la cavidad de cocción [7].

3. Gire el regulador de temperatura [1] para ajustar la temperatura deseada.
4. Gire el selector del temporizador [4] para seleccionar el tiempo de cocción. El indicador de funcionamiento (rojo) [2] se ilumina en rojo. El producto está en funcionamiento y se calienta a la temperatura ajustada.
5. Tan pronto como la cavidad de cocción [7] haya alcanzado la temperatura ajustada, el indicador de cocción (verde) [3] se ilumina en verde.
6. Quite la sartén [6] de la cavidad de cocción [7] sosteniendo con una mano la parte superior de la carcasa con cuidado y, con la otra mano, tire de la sartén por el asa [5] para extraerla de la cavidad de cocción [7].
7. Llene la sartén [6] con el alimento a cocer. No llene por encima del límite de llenado **MAX** [11] (en el interior de la sartén).
8. Vuelva a introducir la sartén [6] en la cavidad de cocción [7].
9. Durante el proceso de cocción: Saque la sartén [6] de la cavidad de cocción [7] utilizando el asa [5] y agite/dé la vuelta con cuidado el alimento a cocer. Vuelva a introducir la sartén en la cavidad de cocción.

10. Una vez finalizado el tiempo de cocción, retire la sartén [6] de la cavidad de cocción [7] utilizando el asa [5] y saque el alimento cocido volcándolo, o utilizando utensilios de cocina adecuados (por ejemplo, pinzas de cocina o una espátula de madera) para extraerlos de la sartén.

● CANCELACIÓN DEL PROCESO DE COCCIÓN

- ☐ Gire el selector del temporizador [4] a la posición 0. El elemento calefactor y el ventilador se apagan.
- ☐ Si se extrae la sartén [6] de la cavidad de cocción [7], el elemento calefactor y el ventilador también se apagan.

● Tabla de cocción

① INFORMACIÓN:

- Los ingredientes no deben ser demasiado gruesos si se desea evitar un tiempo de cocción largo.
- La altura de la bandeja de horno/molde para soufflé no debe sobrepasar el límite de llenado **MAX** [11] en la sartén [6].
- Compruebe regularmente los ingredientes hasta que estén cocidos o hayan alcanzado el nivel de dorado deseado. El tiempo de cocción requerido puede ser mayor o menor que lo indicado en las recetas.

Alimento	Cantidad recomendada (g)	Tiempo de cocción (min)	Temp. (°C)	Necesario agitar/dar la vuelta	Preparación
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas congeladas (delgadas)	500-1200	20-35	200	S	
Patatas fritas congeladas (gruesas)	500-1200	20-35	200	S	
¹ = añadir ½ cucharadita de aceite ² = utilizar la bandeja de horno/molde para soufflé ³ = marinar con especias (según su preferencia)					

Alimento	Cantidad recomendada (g)	Tiempo de cocción (min)	Temp. (°C)	Necesario agitar/dar la vuelta	Preparación
Patatas fritas caseras ¹ (8 × 8 mm)	500-1200	22-35	200	S	Pelar las patatas y cortar en tiras.
Patatas gajo caseras ¹	500-1200	22-35	180	S	Pelar las patatas y cortar en gajos.
Patatas caseras en dados ¹	500-1200	22-35	180	S	Pelar las patatas y cortar en dados.

Carne y ave

Bistec ³	100-500	9-11	180	S	
Chuleta de cordero ³	100-500	10-15	180	S	
Hamburguesa ³	100-500	7-14	180	S	
Salchicha ³	100-500	8-10	180	S	
Muslo de pollo ³	300-500	25-30	200	S	
Pechuga de pollo ³	100-500	10-15	180	S	
Pularda ^{1,3}	500-800	25-30	200	S	Véase receta

Pescado y marisco

Gambas ³	100-600	20	180	S	
Filete de salmón ^{1,3}	100-500	10-20	180	N	
Capelán ^{1,3}	150-300	10-15	180	S	
Filete de bacalao ^{1,3}	100-500	18-25	180	N	

Verdura

Okra ¹	100-200	8-12	160	N	Quitar el tallo y cortar por la mitad.
Espárrago ¹	100-500	6-15	180	N	Cortar por la mitad

¹ = añadir ½ cucharadita de aceite

² = utilizar la bandeja de horno/molde para soufflé

³ = marinar con especias (según su preferencia)

Alimento	Cantidad recomendada (g)	Tiempo de cocción (min)	Temp. (°C)	Necesario agitar/dar la vuelta	Preparación
Maíz ¹	200-600	10-18	200	S	Pelar y quitar el pelo del maíz.
Pimiento ¹	200-400	16-20	200	S	Quitar el tallo y las semillas. Cortar en 2-4 trozos.
Tentempié					
Samosas	100-400	12-15	200	S	
Nuggets caseros congelados	100-700	10-15	200	S	
Barritas de pescado	100-400	6-12	200	S	
Tentempié de queso empanado congelado	100-400	8-12	180	S	
Hornear					
Tarta pequeña ²	2×50-4×50	15	160	N	Véase receta
Sándwich	2 Juegos	4-6	180	S	
Croûtons ³	300-400	6-10	180	S	Cortar el pan en trozos pequeños.
Panecillos	300-400	Véase receta	160	N	Véase receta
¹ = añadir ½ cucharadita de aceite ² = utilizar la bandeja de horno/molde para soufflé ³ = marinar con especias (según su preferencia)					

● **Recetas**

● **Perrito caliente crujiente con queso**

Ingredientes

2	Salchichas
2	Panecillos para perritos calientes
-	Queso Cheddar rallado (a gusto)
-	Ketchup (opcional)
-	Mostaza (opcional)

Preparación

1. Precalentar el producto a 180 °C.
2. Colocar las salchichas en la sartén **[6]**. Cocer durante 8 minutos a 180 °C. Sacar las salchichas de la sartén.
3. Introducir las salchichas cocidas en los panecillos para perritos calientes.
4. Añadir el queso Cheddar rallado sobre las salchichas y el panecillo para perrito caliente.
5. Volver a poner el perrito caliente en la cesta. Cocer de 1 a 2 minutos hasta que el queso se funda.

6. Una vez finalizada la cocción, colocar el perrito caliente en un plato.
- ☐ Si lo desea, servir con ketchup y mostaza.

● **Pollo picante**

Ingredientes

6	Muslos de pollo
1	Diente de ajo
1 cda.	Mostaza
3 cdtas.	Azúcar
2 cdtas.	Chile en polvo
2 cdtas.	Aceite de oliva
-	Sal y pimienta (a gusto)

Preparación

1. Precalentar el producto a 200 °C.
2. Machacar el ajo en una fuente y mezclar con azúcar, aceite de oliva, chile en polvo y mostaza.
3. Condimentar con sal y pimienta.
4. Adobar los muslos de pollo con la marinada. Dejar marinar durante 20 minutos.
5. Coloque los muslos de pollo en la sartén **[6]**. Cocine durante 10 minutos.
6. Ajuste el calor a 140 °C. Cocine otros 10 minutos.
7. Si la cocción ha finalizado, coloque los muslos de pollo en un plato.

● **Quiche de queso con cebolla y setas**

❶ INFORMACIÓN:

- ☐ Peso de los ingredientes: 260 g

Ingredientes

3	Huevos
2 tazas	Setas, limpias
1	Cebolla roja
1 cda.	Aceite de oliva
3 cdas.	Queso, desmenuzado
1 pizca	Sal

Preparación

1. Pelar la cebolla roja y cortar en rodajas finas de 5 mm. Limpiar las setas; luego, cortar en rodajas finas de 5 mm.
 2. Sofreír a fuego medio las cebollas y las setas en una sartén con aceite de oliva hasta que se ablanden. Quitar del fuego y colocar en sobre papel de cocina para enfriar el alimento.
 3. Precalentar el producto a 180 °C.
 4. Cascar 3 huevos en una fuente para mezclar. Batir a fondo y con fuerza. Añadir una pizca de sal.
 5. En una bandeja de horno/molde para soufflé resistente al calor recubrir el interior y la base con una fina capa de spray para sartenes.
 6. Introducir los huevos en la bandeja de horno/molde para soufflé, a continuación, la mezcla de setas y cebollas, y por último el queso.
 7. Coloque la bandeja de horno/molde para soufflé en la sartén **[6]** y cocine el alimento a cocer en el producto durante 20 minutos.
- ☐ Si lo desea, añada más queso en la quiche de 5 a 8 minutos antes de finalizar la cocción.
8. La quiche estará lista si puede introducir un cuchillo en el centro y al sacarlo está limpio.

● **Aros de pimiento**

Ingredientes

30 g	Harina
1	Huevo
10 ml	Agua
2 cdas.	Aceite vegetal
1 cda.	Sal
1 cda.	Pimienta
1 cda.	Pimentón
30 g	Pan rallado seco
1	Pimiento

Preparación

1. Precalentar el producto a 200 °C.

2. Poner la harina en una fuente pequeña.
3. Batir el huevo con agua en otra fuente pequeña.
4. En una fuente distinta, mezclar el aceite vegetal, la pimienta, el pimentón y el pan rallado seco hasta que los ingredientes estén bien mezclados.
5. Cortar la cabeza del pimiento y quitar las semillas.
6. Cortar el pimiento en 4 trozos y quitar la parte inferior.
7. Enharinar los trozos de pimiento.
8. Pasar el pimiento por el huevo batido.
9. Mezclar el pimiento en la mezcla de pan rallado hasta que esté completamente empapado.
10. Colocar el pimiento en la sartén [6]. Cocinar por ambas partes durante 8 minutos respectivamente.

● Huevo al horno con bacon y espinacas

- Se necesita: 4 moldes para muffin

Ingredientes

2 lonchas	Bacon
-	Aceite vegetal
4	Huevos
4 cdas.	Leche
20 g	Espinaca
-	Queso Cheddar rallado (a gusto)
-	Sal y pimienta (a gusto)

Preparación

1. Precalentar el producto a 190 °C.
2. Colocar el bacon en la sartén [6]. Cocinar por ambas partes durante 3 minutos respectivamente.
3. Quitar el bacon, cortar en trozos y apartar.
4. Untar los moldes para muffin con aceite.
5. Cascar 1 huevo en cada molde para muffin. No batir los huevos.
6. Añadir la leche, las espinacas y el bacon en todos los moldes para muffin.

7. Añadir el queso Cheddar rallado, la sal y pimienta en todos los moldes para muffin.
8. Colocar los moldes para muffin en la sartén [6]. Cocer durante 15 minutos a 160 °C.

● Pularda

Ingredientes

800 g	Pularda
2 cdas.	Aceite de oliva
20 g	Mantequilla
20 g	Miel
-	Sal y pimienta (a gusto)

Preparación

1. Untar la pularda con aceite de oliva, pimienta y sal. Marinar durante 1 hora.
2. Precalentar el producto a 200 °C.
3. Fundir mantequilla y mezclar con la miel.
4. Untar la pularda con la mezcla de mantequilla y miel.
5. Colocar la pularda en la sartén [6]. Cocer durante 15 minutos a 200 °C.
6. Dar la vuelta a la pularda. Cocer durante otros 15 minutos.

● Patata asada

Ingredientes

1	Patata (200-300 g)
20 g	Cebolla
40 g	Bacon
1 cda.	Aceite de oliva
10 g	Queso
10 g	Mayonesa
-	Sal y pimienta (a gusto)

Preparación

1. Limpiar las patatas con un cepillo.
2. Untar las patatas con aceite de oliva.
3. Cortar el bacon y la cebolla en trozos pequeños.

4. Envolver las patatas en papel de aluminio para evitar que se cuezan demasiado.
5. Colocar las patatas en la sartén [6]. Cocer durante 25 minutos a 200 °C.
6. Pinchar las patatas con un tenedor. Las patatas estarán cocidas si el tenedor se pincha y se saca con facilidad.
7. Sacar las patatas y cortar hasta la mitad. No cortar por la mitad.
8. Salpimentar.
9. Añadir el bacon, la cebolla y el queso en las patatas.
10. Colocar las patatas en la sartén [6]. Cocer durante 10 minutos a 180 °C.
11. Servir las patatas con mayonesa.

● Tarta pequeña

- ☐ Se necesita: 4 moldes pequeños de papel para hornear

Ingredientes

85 g	Mantequilla con sal
85 g	Azúcar glasé
2	Huevos
120 g	Harina de trigo blanca
3 g	Levadura en polvo
1/8 cda.	Sal

Preparación

1. Mezclar la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla quede blanda y pálida.
2. Batir los huevos con la mezcla hasta que quede espumoso.
3. Añadir la harina, la levadura en polvo y la sal para mezclar.
4. Llenar los moldes pequeños de papel para hornear con la mezcla.
5. Precalentar el producto a 160 °C.
6. Colocar los moldes pequeños de papel para hornear con la mezcla en la sartén [6]. Cocinar durante 15 minutos.

● Panecillos

Ingredientes

230 g	Harina de pan
1	Huevo
25 g	Azúcar
3 g	Levadura
100 ml	Leche
10 g	Nata
15 g	Mantequilla

Preparación

1. Batir el huevo hasta que quede espumoso y agregar la harina, el azúcar y la levadura.
2. Añadir la leche y la nata para la masa. Amasar durante 15-20 minutos.
3. Apartar durante aprox. 1 hora (hasta que el tamaño se haya duplicado).
4. Cortar la masa en 7 trozos. Amasar durante 10-15 minutos.
5. Colocar los 7 trozos en la sartén [6]. Esperar durante otros 30 minutos.
6. Hornear durante 10 minutos a 160 °C.
7. Fundir la mantequilla para untarla en el panecillo. Hornear durante otros 2 minutos.

● Filete de pescado

Ingredientes

300 g	Filete de pescado
1	Limón
2	Dientes de ajo
1	Cebolleta
20 g	Mantequilla
-	Sal y pimienta (a gusto)

Preparación

1. Salpimentar el pescado.
2. Cortar el limón por la mitad. Cortar en rodajas una de las mitades del limón y colocar debajo del filete de pescado.
3. Machacar 1 diente de ajo, cortar en rodajas la cebolleta y colocar ambos sobre el filete de pescado.

4. Colocar el filete de pescado en la sartén **6**. Cocer durante 15 minutos a 180 °C.
5. Fundir la mantequilla y añadir 1 diente de ajo.
6. Agregar la mantequilla de ajo en el filete de pescado.
7. Exprimir sobre el filete de pescado la otra mitad del limón.

● Subsanación de problemas

Error	Causa posible	Medida
Ninguna función	No hay suministro de tensión.	Compruebe que el enchufe 9 está bien conectado a la toma de corriente.
		Compruebe si la toma de corriente está bajo tensión, conectando otro aparato eléctrico.
		Conecte el enchufe 9 a una toma de corriente apropiada.
Alimento a cocer demasiado crudo o cocido irregularmente.	Demasiado alimento a cocer.	Reduzca la cantidad de alimento a cocer y repártalo uniformemente.
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	Aumente la temperatura de cocción.
	El alimento a cocer no se ha mezclado en intervalos.	Mezcle el alimento a cocer al menos una vez a la mitad del tiempo de cocción. Para un resultado de cocción uniforme, agite/dé la vuelta al alimento a cocer cada 5 a 10 segundos. Para un resultado de cocción óptimo, agite/dé la vuelta al alimento a cocer de 3 a 4 veces durante el tiempo de cocción.
El alimento a cocer no se vuelve crujiente.	Algunos platos deben ser preparados en freidoras convencionales.	Con ayuda de un pincel, aplique un poco de aceite al alimento antes del proceso de cocción.
Las patatas fritas frescas se vuelven poco o nada crujientes.	Tipo de patata incorrecto.	Utilice otro tipo de patata.
	Los trozos de patata no se han lavado después de cortarlos.	Lave a fondo los trozos de patata después de cortarlos para eliminar el almidón.
	Los trozos de patata no se han secado después del lavado.	Seque bien las patatas después del lavado (p. ej., con papel de cocina).
	Los trozos de patata no se han impregnado de aceite.	Con ayuda de un pincel, aplique un poco de aceite a los trozos de patata antes de la cocción.
	Los trozos de patata son demasiado grandes.	Corte los trozos de patata en tiras finas o pequeñas.

Error	Causa posible	Medida
La sartén [6] no se puede introducir en la cavidad de cocción [7].	La sartén [6] no se ha introducido centrada.	Introduzca la sartén [6] perpendicular a la carcasa.
Sale humo blanco del producto.	En la sartén [6] hay grasa que gotea y desprende vapor.	Utilice menos aceite para la preparación de los platos.
		Utilice platos con poca grasa.
		Reduzca la temperatura o tiempo de cocción.

● Limpieza y cuidado

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Durante la limpieza o funcionamiento no sumergir el producto en agua u otros líquidos. No poner el producto debajo del agua corriente.
- Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo.

⚠ ¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE DAÑOS!

- No utilice soluciones abrasivas y agresivas o cepillos duros para la limpieza.

① INFORMACIÓN:

- Para mantener la funcionalidad y apariencia del producto, límpielo después de cada uso.
- La sartén [6] y la rejilla [12] son aptas para el lavavajillas.

Pieza	Limpieza
☐ Producto y todos los accesorios ☐ Carcasa ☐ Cavidad de cocción [7] ☐ Cable de conexión con enchufe [9]	☐ Limpie el producto con un paño ligeramente humedecido. En caso necesario, utilice un detergente suave. ☐ Frote en seco todas las piezas con un paño limpio.
☐ Sartén [6] ☐ Rejilla [12]	☐ Enjuague bien a mano la sartén y la rejilla con agua caliente y detergente. ☐ Si en la rejilla o base de la sartén hay restos de suciedad pegada, llene la sartén con agua caliente y algo de detergente. Coloque la rejilla en la sartén y deje a remojo las dos piezas durante aprox. 10 minutos. ☐ Frote en seco todas las piezas con un paño limpio.

● Almacenamiento

- Guarde el producto en el embalaje original mientras no esté en uso.
- Almacene el producto en un lugar seco, no accesible para niños.

● Eliminación

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



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

Producto:



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

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



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



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

● Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

● Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 469723_2404) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● **Asistencia**

ES Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es



Liste over anvendte piktogrammer/symboler	Side 139
Indledning	Side 139
Forskriftsmæssig anvendelse	Side 139
Leveringsomfang	Side 140
Beskrivelse af delene	Side 140
Tekniske data	Side 140
Sikkerhedsanvisninger	Side 140
Før første ibrugtagning	Side 143
Udpakning og rengøring af produktet	Side 143
Anvendelse	Side 143
Betjening	Side 143
Afbryd tilberedning	Side 144
Tilberedningstabel	Side 144
Opskrifter	Side 147
Sprød hotdog med ost	Side 147
Stærkt krydret kylling	Side 147
Løg-ostetærte med champignon	Side 147
Peberringe	Side 148
Bagt æg med flæsk og spinat	Side 148
Poularder	Side 148
Bagt kartoffel	Side 148
Småkager	Side 149
Boller	Side 149
Fiskefilet	Side 149
Fejlafhjælpning	Side 150
Rengøring og vedligeholdelse	Side 151
Opbevaring	Side 151
Bortskaffelse	Side 151
Garanti	Side 152
Afvikling af garantisager	Side 152
Service	Side 152

Liste over anvendte piktogrammer/symboler

	FARE! – Betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, medfører dødsfald eller alvorlige kvæstelser (f.eks. fare for kvælning)		Forsigtig – varm overflade!
	ADVARSEL! – Betegner en fare med middel risikograd, som kan medføre dødsfald eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås (fx risiko for elektrisk stød)		Levnedsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.
	FORSIGTIG! – Betegner en fare med lav risikograd, som kan medføre lette til moderate kvæstelser, hvis den ikke undgås (fx forbrændingsfare)		Vekselstrøm/-spænding
	OBS! – Advarer om mulige tingskader (fx kortslutningsfare)		Dette symbol, sammen med signalordet "Info", angiver flere nyttige informationer.
	Gryden  og gitteret  er egnet til opvaskemaskine.	 	Sikkerhedsanvisninger Handlingsanvisninger
	CE-mærket bekræfter overensstemmelsen med de for produktet gældende EU-direktiver.		

FRITUREGRYDE MED VARMLUFT

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

● Forskriftsmæssig anvendelse

- Dette produkt er konstrueret til tilberedning af mad, som kræver høje tilberedningstemperaturer og ellers ville kræve friturestegning. Formålet med produktet er udelukkende tilberedning af fødevarer.
- Produktet er udelukkende designet til hjemmebrug. Det er ikke beregnet til erhvervmæssig brug.
- Anvend kun produktet i et moderat klima. Anvendelsesformål, der ikke er beskrevet i betjeningsvejledningen kan beskadige produktet eller forårsage svære kvæstelser.
- Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

● Leveringsomfang

- 1× Frituregryde med varmluft
- 1× Betjeningsvejledning

● Beskrivelse af delene

- 1 Temperaturregulator
- 2 Kontrollampe (rød)
- 3 Tilberedningsindikator (grøn)
- 4 Timer-drejeknap
- 5 Håndtag
- 6 Gryde
- 7 Ovnrum
- 8 Ventilationsåbninger
- 9 Tilslutningsledning og netstik
- 10 Ledningsoprulning
- 11 Påfyldningsgrænse **MAX**
- 12 Gitter

● Tekniske data

Indgangsspænding:	220-240 V~, 50-60 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	1260-1500 W
Effektforbrug i slukket tilstand:	0,0 W
Tilberedningstemperatur:	80 til 200 °C
Tilberedningstid:	1 til 30 minutter



Sikkerhedsanvisninger

**FØR PRODUKTET BRUGES
FØRSTE GANG SKAL DU
VÆRE FORTROLIG MED
ALLE SIKKERHEDS- OG
BETJENINGSANVISNINGER!
HVIS PRODUKTET OVERLADES
TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE
DOKUMENTER MEDFØLGE!**

Hvis der opstår skader som følge af, at betjeningsvejledningen ikke følges, bortfalder erstatningsansvaret! Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskader, der opstår som følge af forkert anvendelse, eller hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

⚠ FARE FOR DØDSFALD OG ULYKKER FOR BØRN OG SPÆDBØRN!

- Børn må aldrig være alene med emballagematerialet uden opsyn. Emballagematerialet udgør risiko for kvælning. Børn undervurderer ofte faresituationer. Hold altid børn væk fra produktet og emballagematerialet.
- Dette produkt kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med reducerede, fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller mangel på erfaring og kundskaber, hvis de er under opsyn, eller hvis de er instrueret i sikker brug af produktet og indforstået med de risici, der er forbundet hermed.

- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre disse er over 8 år og under opsyn.
- Produktet og tilslutningsledningen skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Børn er ikke opmærksomme på de farer, der er forbundet med håndtering af elektriske produkter. Børn må aldrig være alene med produktet uden opsyn.

⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR ELEKTRISKE STØD!

- Forsøg ikke selv at reparere produktet. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.
- Produktet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold ikke produktet under rindende vand.
- Anvend aldrig et beskadiget produkt. Frakobl produktet fra strømforsyningen og kontakt din forhandler, hvis produktet er beskadiget.
- Anbring ikke produktet ved siden af en håndvask eller i fugtige områder.
- Inden du forbinder produktet med netspændingen, skal du kontrollere at spændingen og strømstyrken svarer til oplysningerne på produktets typeskilt.
- Forbind kun produktet til en stikkontakt med jordforbindelse. Kontroller altid at netstikket sidder korrekt i stikkontakten.
- For at undgå at beskadige tilslutningsledningen, klem eller bøj den ikke og lad ikke skarpe kanter gnave i den. Hold den også væk fra varme overflader og åben ild.
- Anbring netledningen på en sådan måde, at man ved et uheld ikke kan trække i den eller snuble over den.
- Hvis produktets tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå sikkerhedsrisici.
- Træk i netstikket og ikke i selve tilslutningsledningen, når du frakobler produktet fra netspændingen.

- Tilslutningsledningen må ikke vikles omkring produktet. Forbind produktet til en stikkontakt, der nemt kan nås, så produktet i nødstilfælde kan frakobles omgående.
- Produktet er ikke beregnet til drift sammen med et kontaktur eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Betjen ikke produktet med våde hænder. Berør ikke produktet med våde hænder.
- Udsæt ikke produktet for dryppende vand eller vandstænk.
- Afbryd altid produktet fra lysnettet inden rengøring, og når produktet ikke er i brug.
- Overhold anvisningerne om rengøring af produktet (se "Rengøring og vedligeholdelse").



FORSIGTIG! FARE FOR KVÆSTELSER!

- Hold børn og kæledyr væk fra produktet når det er i drift eller køler ned. De tilgængelige dele er varme.
- Berør aldrig indersiden af produktet når det er i drift eller stadig er varmt.

- Anvend ikke produktet sammen med kogende væsker eller varmt fedt.
- Under drift udslipper der varm damp igennem ventilationsåbningerne. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af damp og væk fra ventilationsåbningerne.
- Der kan stige varm damp op, når produktet åbnes.
- Når produktet er i drift, skal det stå på en jævn, stabil, ren, varmeresistent og tør overflade.
- Lad produktet køle ned inden det bruges et andet sted.
- Berør aldrig indersiden af produktet, når det er i drift.

⚠ ADVARSEL! BRANDFARE!

- Produktet må ikke anbringes i nærheden af letantændelige materialer (fx forhæng, duge).
- For at undgå overophedning må produktet ikke tildækkes, når det er i brug.
- Hvis du bemærker røg eller usædvanlige lyde, skal produktet omgående frakobles fra netspændingen. Sørg for at en specialist kontrollerer produktet inden fortsat brug.
- Hæld ikke olie direkte i gryden.

- I tilfælde af brand, trækkes stikket straks ud af stikkontakten eller produktet frakobles fra elforsyningen, inden passende brandslukning foretages.
- Produktets ventilationsåbninger må ikke tildækkes. Sørg for tilstrækkelig udluftning. Anbring ikke produktet i et skab.
- Anbring ikke noget ovenpå produktet.
- Sørg for at der som minimum er 10 cm frirum i alle retninger omkring produktet, så der er tilstrækkelig ventilation.
- Anbring ikke produktet direkte under en stikkontakt.
- Hold alle ingredienser i gryden for at undgå kontakt med varmeelementer.
- Hold altid opsyn med produktet, når det er i brug.
- Overfyld ikke produktet. Fyld ikke produktet op over påfyldningsgrænsen **MAX**. Fødevarer, aluminiumsfolie eller kogegej må ikke komme i direkte kontakt med varmeelementerne.

⚠ OBS! FARE FOR PRODUKTSKADER!

- Anbring ikke produktet på kogeplader (gas-, el-, kulkomfur osv.).

- Overskrid ikke den samlede vægt af gryden på 1,2 kg (fødevarer og kogegej, som f.eks. aluminiumsfolie eller en indsat beholder).

● **Før første ibrugtagning**

● **Udpakning og rengøring af produktet**

① **INFO:** Mulige produktionsrester fører til lugtdannelse under ibrugtagningen. Dette er helt normalt og ikke et tegn på et defekt produkt.

1. Tag produktet ud af emballagen, og fjern alle emballagematerialer og beskyttelsesfolier.
2. Kontrollér, om alle dele er til stede, og at det beskrevne leveringsomfang er fuldstændigt (se "Leveringsomfang").
3. Kontrollér, at produktet og alle dele er i god stand. Hvis du konstaterer en beskadigelse eller en defekt, så anvend ikke produktet, men gå frem som beskrevet (se "Garanti").
4. Brug produktet med en tom gryde **6** i ca. 10 til 15 minutter ved 200 °C for at afbrænde eventuelle produktionsrester. Sørg for tilstrækkelig udluftning.
5. Rengør alle produktets dele som beskrevet (se "Rengøring og vedligeholdelse").

● **Anvendelse**

● **Betjening**

⚠ FORSIGTIG! FARE FOR KVÆSTELSER!

- Vær forsigtig, når du hælder den færdige mad ud af produktet, da der kan være ophobet varme væsker i gryden **6**, som kan løbe ukontrolleret ud.

⚠ OBS! FARE FOR SKADER!

- Rør aldrig ved gryden **6** og gitteret **12** med genstande med skarpe kanter. Herved kan belægningen tage skade.
- Fyld ikke mere end 1,2 kg mad og køkkengej (fx ildfast fad) i gryden **6**. I modsat fald kan produktet blive skadet.

- Fyld aldrig væsker (fx olie eller vand) i gryden [6]. Dette kan ødelægge produktets funktion.

❶ INFO:

- Gryden [6] kan til enhver tid fjernes, også under madlavningen.
 - Varmeelementet og ventilatoren slukkes, når gryden fjernes.
 - Når gryden anbringes igen, vender produktet automatisk tilbage til driftstilstand.
- Store mængder mad har normalt brug for længere tilberedningstid end små mængder.
- I afsnittet "Madlavningstabel" kan du se, hvilke madvarer der skal rystes/vendes under tilberedningen.
- For et endnu bedre tilberedningsresultat kan madvaren rystes/vendes 3 til 4 gange under tilberedningstiden. Hver gang skal der rystes i 5 til 10 sekunder. Hvis det er svært at ryste/vende, kan du anvende et hjælpemiddel (fx en ske).
- Overfyld ikke produktet. Gryden [6] må kun fyldes til påfyldningsmærket **MAX** [11]. Fødevarer, aluminiumsfolie eller kogegrej må ikke komme i direkte kontakt med varmeelementerne.
- Tilberedningsindikatoren (grøn) [3] tænder og slukker under tilberedningen for at vise, at den indstillede temperatur opretholdes.
- Det er ikke nødvendigt at fjerne silikonehætterne på gitteret [12] før tilberedningen.
- Inden brug kontrolleres produktet for synlige skader.
- Slukket tilstand: Produktet skifter til slukket tilstand, når netstikket [9] er sat i en stikkontakt, og timer-drejeknappen [4] står i position 0.

1. Stik netstikket [9] i en egnet stikkontakt.
2. Sæt altid gitteret [12] vandret ind og uden at udøve tryk på gryden [6]. Sæt derefter gryden ind i ovnrummet [7].
3. Drej temperaturregulatoren [1] for at indstille den ønskede temperatur.

4. Drej på timer-drejeknappen [4] for at indstille tilberedningstiden. Kontrollampen (rød) [2] lyser rødt. Produktet er i drift og opvarmes til den indstillede temperatur.
5. Så snart ovnrummet [7] har nået den indstillede temperatur, så lyser tilberedningsindikatoren (grøn) [3] grøn.
6. Tag gryden [6] ud af ovnrummet [7] ved forsigtigt at holde den øverste del af huset tilbage med den ene hånd og trække gryden ud af ovnrummet [7] i håndtaget [5] med den anden hånd.
7. Fyld gryden [6] med fødevarer. Fyld ikke mere i end til påfyldningsgrænsen **MAX** [11] (på grydens inderside).
8. Sæt gryden [6] ind i ovnrummet [7] igen.
9. Under tilberedningen: Tag gryden [6] ud af ovnrummet [7] med håndtaget [5], og ryst/vend forsigtigt maden. Sæt gryden ind i ovnrummet igen.
10. Fjern gryden [6] med håndtaget [5] fra ovnrummet [7], når tilberedningstiden er udløbet, og hæld den færdige mad ud, eller tag den ud af gryden med egnet køkkengrej (f.eks. en køkkentang, træspatel).

● Afbryd tilberedning

- Stil timer-drejeknappen [4] på position 0. Varmeelementet og ventilatoren slukker.
- Når gryden [6] tages ud af ovnrummet [7], slukker varmeelementet og ventilatoren også.

● Tilberedningstabel

❶ INFO:

- For at undgå forlænget tilberedningstid, må ingredienserne ikke være for tykke.
- Det ildfaste fads højde må ikke overskride påfyldningsgrænsen **MAX** [11] i gryden [6].
- Kontroller regelmæssigt ingredienserne, indtil de er færdigtillberedt eller er blevet tilstrækkelig brune. Den krævede tilberedningstid kan være kortere eller længere end angivet i opskrifterne.

Madvare	Anbefalede mængder (g)	Tilberednings-tid (min)	Temp. (°C)	Rystning/ vending er nødvendigt	Klargøring
Kartofler og pomfritter					
Dybfrosne pomfritter (tynde)	500-1200	20-35	200	J	
Dybfrosne pomfritter (tykke)	500-1200	20-35	200	J	
Hjemmelavede pomfritter ¹ (8 × 8 mm)	500-1200	22-35	200	J	Kartoflerne skrælles og skæres i strimler.
Hjemmelavede kartoffelbåde ¹	500-1200	22-35	180	J	Kartoflerne skrælles og skæres i både.
Hjemmelavede kartoffelterninger ¹	500-1200	22-35	180	J	Kartoflerne skrælles og skæres i terninger.
Kød og fjerkræ					
Steak ³	100-500	9-11	180	J	
Lammekotelet ³	100-500	10-15	180	J	
Hamburger ³	100-500	7-14	180	J	
Pølser ³	100-500	8-10	180	J	
Fjerkrælar ³	300-500	25-30	200	J	
Kyllingebryst ³	100-500	10-15	180	J	
Poularder ^{1,3}	500-800	25-30	200	J	Se opskrift
Fisk og skaldyr					
Rejer ³	100-600	20	180	J	
Laksefilet ^{1,3}	100-500	10-20	180	N	
Lodde ^{1,3}	150-300	10-15	180	J	
Torskefilet ^{1,3}	100-500	18-25	180	N	
¹ = tilsæt ½ tsk. olie ² = brug et ildfast fad ³ = marineres med krydderier (efter din smag)					

Madvare	Anbefalede mængder (g)	Tilberednings-tid (min)	Temp. (°C)	Rystning/ vending er nødvendigt	Klargøring
Grøntsager					
Okra ¹	100-200	8-12	160	N	Stilken skæres af og halveres.
Asparges ¹	100-500	6-15	180	N	Halveres
Majs ¹	200-600	10-18	200	J	Fjern dæklade og majsår.
Peberfrugter ¹	200-400	16-20	200	J	Stilk og kerner fjernes. Skæres i 2-4 stykker.
Snacks					
Samosa	100-400	12-15	200	J	
Frosne kyllingenuggets	100-700	10-15	200	J	
Frosne fiskepinde	100-400	6-12	200	J	
Frosne, panerede ostesnacks	100-400	8-12	180	J	
Bagværk					
Småkager ²	2×50-4×50	15	160	N	Se opskrift
Sandwich	2 sæt	4-6	180	J	
Croûtons ³	300-400	6-10	180	J	Brødet skæres i mundrette stykker.
Boller	300-400	Se opskrift	160	N	Se opskrift
¹ = tilsæt ½ tsk. olie ² = brug et ildfast fad ³ = marineres med krydderier (efter din smag)					

● Opskrifter

● Sprød hotdog med ost

Ingredienser

2	Pølser
2	Hotdogbrød
-	Revet cheddarost (efter behov)
-	(Eventuelt) ketchup
-	(Eventuelt) sennep

Tilberedning

1. Forvarm produktet til 180 °C.
2. Pølserne lægges i gryden [6]. Steges i 8 minutter ved 180 °C. Tag pølserne op af gryden.
3. Læg de tilberedte pølser i hotdog-brødene.
4. Drys den revne cheddarost på pølserne og hotdog-brødene.
5. Læg dine hotdogs i kurven igen. Lad den tilberede i 1 til 2 minutter, indtil osten er smeltet.
6. Når tilberedningen er slut, lægges din hotdog på en tallerken.

☐ Serveres eventuelt med ketchup og sennep.

● Stærkt krydret kylling

Ingredienser

6	Kyllingelår
1	Fed hvidløg
1 tsk.	Sennep
3 tsk.	Sukker
2 tsk.	Chilipulver
2 tsk.	Olivenerolie
-	Peber og salt (efter behov)

Tilberedning

1. Forvarm produktet til 200 °C.
2. Knus hvidløg i en skål og bland med sukker, olivenolie, chilipulver og sennep.
3. Krydr med salt og peber.
4. Hæld marinade over kyllingelårene. Lad dem marinere i 20 minutter.

5. Læg kyllingelårene i gryden [6]. Tilbered i 10 minutter.
6. Indstil varmen til 140 °C. Tilbered videre i 10 minutter.
7. Når retten er færdig, kommes kyllingelårene på et fad og serveres.

● Løg-ostetærte med champignon

① INFO:

- ☐ Ingrediensernes vægt: 260 g

Ingredienser

3	Æg
2 kopper	Svampe, rengjorte
1	Rødløg
1 spsk.	Olivenerolie
3 spsk.	Ost, smuldret
1 knivspids	Salt

Tilberedning

1. Pil, og skær et rødløg i 5 mm tynde skiver. Rens champignonerne; skær dem derefter i 5 mm tynde skiver.
 2. Svits løg og champignon under en medium flamme i en pande med olivenolie, indtil de er møre. Tag dem af komfuret, og læg dem til afkøling i et tørt viskestykke.
 3. Forvarm produktet til 180 °C.
 4. Kom 3 æg i en skål. Pisk dem omhyggeligt og kraftigt. Tilsæt en knivspids salt.
 5. Sprøjt et tyndt lag pandeolie på indersiden af et ildfast fad.
 6. Hæld æggene i det ildfaste fad, derefter løg- og champignonblandingen og til sidst osten.
 7. Sæt det ildfaste fad i gryden [6], og tilbered madvarerne i 20 minutter i produktet.
- ☐ Hvis det ønskes, tilsættes mere ost til tærten, 5–8 minutter inden tilberedningen er færdig.
8. Tærten er færdig, når der kan stikkes en kniv ind i midten, og den er ren, når den trækkes ud.

● Peberringe

Ingredienser

30 g	Mel
1	Æg
10 ml	Vand
2 spsk.	Vegetabilsk olie
1 tsk.	Salt
1 tsk.	Peber
1 tsk.	Paprikapulver
30 g	rasp
1	Paprika

Tilberedning

1. Forvarm produktet til 200 °C.
2. Hæld melet i en lille skål.
3. Pisk ægget med i en anden lille skål.
4. Planteolie, salt, peber, paprikapulver og de tørre brødkrummer blandes i en anden skål, indtil ingredienserne er godt blandet.
5. Peberstikken skæres af og kernerne fjernes.
6. Skær peberfrugten i 4 stykker og fjern undersiden.
7. Peberfrugtstykkerne vendes i melet.
8. Peberfrugtstykkerne vendes i det piskede æg.
9. Peberfrugtstykkerne vendes i brødkrummeblandingen, indtil de er helt dækket.
10. Peberfrugtstykkerne lægges i gryden [6]. Steges i 8 minutter på hver side.

● Bagt æg med flæsk og spinat

- Kræves: 4 muffinforme

Ingredienser

2 skiver	Flæsk
-	Vegetabilsk olie
4	Æg
4 spsk.	Mælk
20 g	Spinat
-	Revet cheddarost (efter behov)
-	Salt og peber (efter behov)

Tilberedning

1. Forvarm produktet til 190 °C.
2. Bacon lægges i gryden [6]. Steges i 3 minutter på hver side.
3. Baconen tages op, skæres i stykker og stilles til side.
4. Muffinformene smøres med olie.
5. Slå 1 æg ud i hver muffinform. Æggene skal ikke piskes.
6. Mælk, spinat og bacon hældes i alle muffinformene.
7. Revet cheddarost, salt og peber tilsættes til alle muffinformene.
8. Muffinformene lægges i gryden [6]. Steges i 15 minutter ved 160 °C.

● Poularder

Ingredienser

800 g	Poularder
2 tsk.	Olivenerolie
20 g	Smør
20 g	Honning
-	Peber og salt (efter behov)

Tilberedning

1. Poularden gnides med olivenolie, peber og salt. Marineres i 1 time.
2. Forvarm produktet til 200 °C.
3. Smelt smørret og bland med honning.
4. Smør poularden med smør-honning blandingen.
5. Poularden lægges i gryden [6]. Steges i 15 minutter ved 200 °C.
6. Poularden vendes. Steges videre i 15 minutter.

● Bagt kartoffel

Ingredienser

1	Kartoffel (200–300 g)
20 g	Løg
40 g	Flæsk
1 tsk.	Olivenerolie

10 g	Ost
10 g	Mayonnaise
-	Peber og salt (efter behov)

Tilberedning

1. Kartofflen renses med en børste.
2. Kartofflen indgnes med olie.
3. Bacon og løg skæres i små stykker.
4. Kartofflen pakkes ind i aluminiumfolie for at undgå at de koger over.
5. Kartofflen lægges i gryden [6]. Steges i 25 minutter ved 200 °C.
6. Stik en gaffel i kartofflen. Kartofflen er mørk, når gafflen let kan stikkes i og trækkes ud.
7. Kartofflen tages ud og skæres halvt igennem. Må ikke halveres.
8. Krydr med peber og salt.
9. Hæld bacon, læg og ost på kartofflen.
10. Kartofflen lægges i gryden [6]. Steges i 10 minutter ved 180 °C.
11. Kartofflen serveres med mayonnaise.

Småkager

- ☐ Kræves: 4 papirbageforme

Ingredienser

85 g	Saltet smør
85 g	Strøsukker
2	Æg
120 g	Hvidt hvedemel
3 g	Bagepulver
1/8 tsk	Salt

Tilberedning

1. Bland smør og sukker, indtil blandingen er blød og bleg.
2. Pisk ægget sammen med blandingen, indtil det skummer.
3. Mel, bagepulver og salt tilsættes.
4. Blandingens fyldes i papirbageformene.
5. Forvarm produktet til 160 °C.
6. Papirbageformene med blandingen lægges i gryden [6]. Bages i 15 minutter.

Boller

Ingredienser

230 g	Bagemel
1	Æg
25 g	Sukker
3 g	Gær
100 ml	Mælk
10 g	Fløde
15 g	Smør

Tilberedning

1. Æggene piskes til skum og mel, sukker og gær røres i.
2. Tilsæt mælk og fløde til dejen. Æltes i 15–20 minutter.
3. Stilles til side i ca. 1 time (indtil dobbelt størrelse).
4. Skær dejen i 7 stykker. Æltes i 10–15 minutter.
5. De 7 stykker lægges i gryden [6]. Vent yderligere 30 minutter.
6. Bages i 10 minutter ved 160 °C.
7. Smørret smeltes og smøres på bollerne. Bag videre i 2 minutter.

Fiskefilet

Ingredienser

300 g	Fiskefilet
1	Citron
2	Fed hvidløg
1	Skalotteløg
20 g	Smør
-	Peber og salt (efter behov)

Tilberedning

1. Fisken krydres med peber og salt.
2. Citronen halveres. Den ene halvdel af citronen skæres i skiver og lægges under fiskefiletten.
3. Pres 1 fed hvidløg, skær skalotteløget i skiver, og læg begge dele på fiskefiletten.

4. Fiskefiletten lægges i gryden [6]. Steges i 15 minutter ved 180 °C.
5. Smørret smeltes og tilsættes 1 fed hvidløg.
6. Hvidløgsmør hældes på fiskefiletten.
7. Den anden halvdel af citronen presses ud over fiskefiletten.

● Fejlafhjælpning

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Fungerer ikke	Ingen strømforsyning.	Kontrollér, at netstikket [9] er sat ind i stikkontakten.
		Kontroller, om strømutaget får strøm ved at tilslutte andet elektrisk udstyr.
		Tilslut netstikket [9] til en anden stikkontakt.
Maden er for rå eller for ujævnt tilberedt.	For meget mad.	Reducer mængden af det tilberedte og fordel det ensartet.
	Tilberedningstemperaturen er for lav.	Forøg tilberedningstemperaturen.
	Der blev ikke rørt i maden med jævne intervaller.	Bland madvaren grundigt mindst 1 gang i den første halvdel af tilberedningstiden. Ryst/vend maden i 5 til 10 sekunder hver gang for at opnå et ensartet tilberedningsresultat. For et endnu bedre tilberedningsresultat kan madvaren rystes/vendes 3 til 4 gange under tilberedningstiden.
Retten er ikke sprød.	Nogle måltider tilberedes traditionelt i en frituregryde.	Pensl en lille smule olie på fødevarerne inden tilberedningen.
Pomfritterne er ikke færdige eller sprøde.	Forkert kartoffelsort.	Brug en anden kartoffelsort.
	Kartoffelstykkerne blev ikke skyllet efter udskæring.	Skyl omhyggeligt kartoffelstykkerne efter udskæring for at fjerne stivelsen.
	Kartoffelstykkerne blev ikke tørret efter skylning.	Tør kartoffelstykkerne grundigt efter skylning (fx med køkkenrulle).
	Kartoffelstykkerne blev ikke smurt med olie.	Dup kartoffelstykkerne med en lille smule olie inden tilberedningen.
	Kartoffelstykkerne er for store.	Skær kartoffelstykkerne ud i mindre eller tyndere stykker.
Gryden [6] kan ikke sættes ind i ovnrummet [7].	Gryden [6] er ikke indsat centrert.	Sæt gryden [6] ind i den rigtige vinkel i huset.
Der kommer hvid røg fra produktet.	Der drypper fedt i gryden [6] som fordamper.	Brug mindre olie, når du tilbereder dine måltider.
		Tilbered måltiderne med mindre fedt.
		Sænk temperaturen eller tilberedningstiden.

● Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!

- Produktet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker, når det betjenes eller renses. Hold ikke produktet under rindende vand.
- Afbryd produktet fra netspændingen inden rengøring.

⚠ FORSIGTIG! FARE FOR SKADER!

- Brug ikke skurende og aggressive rensedmidler eller hårde børster til rensning af produktet.

Del	Rengøring
☐ Produkt og alt tilbehør ☐ Hus ☐ Ovnrum 7 ☐ Tilslutningsledning med netstik 9	☐ Rens produktet med en let fugtig klud. Du kan om nødvendigt bruge en lille smule opvaskemiddel. ☐ Aftør alle dele med en ren klud.
☐ Gryde 6 ☐ Gitter 12	☐ Skyl gryden og gitteret grundigt med varmt vand og opvaskemiddel i hånden. ☐ Hvis der er rester, som sidder fast på gitteret eller i bunden af gryden, fyldes gryden med varmt vand og opvaskemiddel. Sæt gitteret i gryden, og lad begge trække i ca. 10 minutter. ☐ Aftør alle dele med en ren klud.

❗ INFO:

- For at opretholde produktets funktionalitet og bevare dets udseende anbefaler vi, at det rengøres grundigt efter hver anvendelse.
- Gryden **6** og gitteret **12** er egnet til opvaskemaskine.

● Opbevaring

- ☐ Når produktet ikke er i brug, skal det opbevares i originalemballagen.
- ☐ Opbevar produktet et tørt, sikkert sted uden for børns rækkevidde.

● Bortskaffelse

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



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

Produkt:



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

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



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



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

● **Garanti**

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekømt krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● **Afvikling af garantisager**

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 469723_2404) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● **Service**

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk



Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati	Pagina 154
Introduzione	Pagina 154
Uso previsto	Pagina 154
Contenuto della confezione	Pagina 155
Descrizione dei componenti	Pagina 155
Dati tecnici	Pagina 155
Istruzioni di sicurezza	Pagina 155
Prima del primo utilizzo	Pagina 158
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina 158
Utilizzo	Pagina 159
Funzionamento	Pagina 159
Annullamento del processo di cottura	Pagina 160
Tabella di cottura	Pagina 160
Ricette	Pagina 162
Hot dog croccante al formaggio	Pagina 162
Pollo piccante	Pagina 162
Quiche di cipolle e formaggio con funghi	Pagina 163
Anelli di peperoni	Pagina 163
Uovo al forno con bacon e spinaci	Pagina 164
Polletto	Pagina 164
Patata al cartoccio	Pagina 164
Torta piccola	Pagina 165
Panini	Pagina 165
Filetto di pesce	Pagina 165
Risoluzione dei problemi	Pagina 166
Pulizia e manutenzione	Pagina 167
Conservazione	Pagina 167
Smaltimento	Pagina 167
Garanzia	Pagina 168
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 168
Assistenza	Pagina 168

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati

	PERICOLO! – Indica un pericolo ad alto rischio che, se non evitato, causa la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di soffocamento)		Cautela – superficie calda!
	AVVERTENZA! – Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di scosse elettriche)		Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
	CAUTELA! – Indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità (ad es. pericolo di scottature)		Alimentazione a corrente alternata
	ATTENZIONE! – Avverte di possibili danni materiali (ad es. pericolo di cortocircuito)		Questo simbolo con il termine “Info” contiene ulteriori utili informazioni.
	La padella  e la griglia  sono lavabili in lavastoviglie.		Istruzioni di sicurezza
			Istruzioni
	Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.		

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

● Uso previsto

- Il prodotto è concepito per preparare alimenti che richiedono un'elevata temperatura di preparazione o che devono essere fritti in altro modo. Il prodotto è utilizzato esclusivamente per la preparazione di alimenti.
- Il prodotto è concepito per il solo uso domestico. Non è previsto l'uso commerciale.
- Utilizzare il prodotto solo in condizioni climatiche moderate. Usi non menzionati nel presente manuale utente possono danneggiare il prodotto o causare gravi lesioni.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione

- 1× Friggitrice ad aria calda
- 1× Istruzioni per l'uso

● Descrizione dei componenti

- 1 Termostato
- 2 Spia di alimentazione (rossa)
- 3 Spia di cottura (verde)
- 4 Manopola del timer
- 5 Impugnatura
- 6 Padella
- 7 Camera di cottura
- 8 Fessure di ventilazione
- 9 Cavo di alimentazione e spina
- 10 Avvolgitore del cavo di alimentazione
- 11 Limite di riempimento **MAX**
- 12 Griglia

● Dati tecnici

Tensione di ingresso:	220-240 V~, 50-60 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1260-1500 W
Potenza assorbita in condizione di apparecchio spento:	0,0 W
Temperatura di cottura:	da 80 a 200 °C
Tempo di cottura:	da 1 a 30 minuti



Istruzioni di sicurezza

**PRIMA DI UTILIZZARE IL
PRODOTTO, FAMILIARIZZARE
CON TUTTE LE ISTRUZIONI
PER L'USO E LA SICUREZZA!
IN CASO DI CESSIONE DEL
PRODOTTO A TERZI, AVERE
CURA DI CONSEGNARE TUTTA
LA DOCUMENTAZIONE!**

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso, la garanzia è invalidata! La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

⚠ PERICOLO PER L'INCOLUMITÀ DEI BAMBINI!

- Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale per imballaggio. Sussiste il pericolo di soffocamento dei bambini con il materiale d'imballaggio. I bambini non sono in grado di valutare l'entità dei pericoli. Tenere sempre i bambini lontano dal prodotto e dal materiale di imballaggio.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza, purché siano

sorvegliati o istruiti all'uso del prodotto in sicurezza e ne comprendano i pericoli connessi.

- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.
- Il prodotto e il relativo cavo di alimentazione devono essere tenuti lontano da bambini di età inferiore a 8 anni.
- I bambini non possono giocare con il prodotto.
- I bambini non sono consapevoli dei pericoli associati alla manipolazione di prodotti elettrici. Non lasciare mai i bambini incustoditi con il prodotto.

⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Non tentare di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
- Il prodotto non deve essere immerso in acqua o altri liquidi. Non tenere il prodotto sotto l'acqua corrente.

- Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dall'alimentazione elettrica e contattare il rivenditore se è danneggiato.
- Non collocare il prodotto vicino a lavandini o in luoghi umidi.
- Prima del collegamento alla rete elettrica assicurarsi che tensione e corrente corrispondano ai dati riportati sulla targhetta del prodotto.
- Collegare il prodotto solo a una presa di corrente con messa a terra. Assicurarsi che la spina di alimentazione sia collegata correttamente.
- Per evitare danni al cavo di alimentazione non schiacciarlo né piegarlo e non passarlo sopra spigoli vivi. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.
- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno lo tiri o ci inciampi inavvertitamente.
- Se il cavo di alimentazione elettrica del prodotto viene danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.

- Quando si scollega il prodotto dalla rete elettrica, tirare la spina di alimentazione e non il cavo di alimentazione.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno al prodotto. Collegare il prodotto a una presa di corrente facilmente accessibile in modo da poterlo scollegare immediatamente dall'alimentazione in caso di emergenza.
- Il prodotto non è destinato all'uso con un timer esterno o un telecomando separato.
- Non utilizzare il prodotto con le mani bagnate. Non toccare il prodotto con le mani bagnate.
- Non esporre il prodotto a gocce o schizzi d'acqua.
- Scollegare sempre il prodotto dalla rete elettrica prima della pulizia e in caso di inutilizzo.
- Seguire le istruzioni per la pulizia del prodotto (vedi "Pulizia e manutenzione").



CAUTELA! PERICOLO DI LESIONI!

- Tenere bambini e animali lontani dal prodotto durante l'uso o quando si raffredda. Le parti accessibili sono calde.

- Non toccare mai l'interno del prodotto mentre è in uso o ancora caldo.
- Non utilizzare il prodotto con liquidi bollenti o grasso caldo.
- Durante il funzionamento fuoriesce vapore caldo dalle fessure di ventilazione. Tenere le mani e il viso lontani dal vapore e dalle fessure di ventilazione.
- Durante l'apertura del prodotto può salire del vapore caldo.
- Utilizzare sempre il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- Lasciare sempre raffreddare il prodotto prima di spostarlo.
- Non toccare mai l'interno del prodotto mentre è in funzione.

⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI INCENDIO!

- Non collocare il prodotto vicino a materiali infiammabili (ad es. tende, tovaglie).
- Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere coperto durante il funzionamento.

- In caso di fumo o rumori insoliti scollegare immediatamente il prodotto dalla rete di alimentazione. Far controllare il prodotto da uno specialista prima di riutilizzarlo.
 - Non versare olio direttamente nella padella.
 - In caso di incendio, scollegare la spina dalla presa di corrente o scollegare il prodotto dalla rete elettrica, prima di avviare misure per la relativa lotta antincendio.
 - Non coprire le fessure di ventilazione del prodotto. Consentire una ventilazione adeguata. Non collocare il prodotto in un armadio.
 - Non posizionare oggetti sul prodotto.
 - Lasciare almeno 10 cm di spazio intorno al prodotto in tutte le direzioni per garantire una ventilazione adeguata.
 - Il prodotto non deve essere installato direttamente sotto una presa.
 - Lasciare tutti gli ingredienti nella padella per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
 - Non lasciare il prodotto incustodito quando in funzione.
 - Non riempire eccessivamente il prodotto. Non riempire il prodotto oltre il limite di riempimento **MAX**. Né gli alimenti né i fogli di alluminio o le pentole devono entrare in contatto diretto con gli elementi riscaldanti.
- ⚠ ATTENZIONE! RISCHIO DI DANNI AL PRODOTTO!**
- Non posizionare il prodotto su piastre calde (stufe a gas, elettriche, a carbone e così via).
 - Non superare il peso totale della pentola di 1,2 kg (alimenti e pentole, ad esempio un foglio di alluminio o un contenitore inserito).
- **Prima del primo utilizzo**
- **Disimballo e pulizia accurata del prodotto**
- ① **INFO:** Durante la messa in funzione, possibili residui di produzione causeranno la formazione di odore. Questo è normale e non indica un malfunzionamento del prodotto.
1. Estrarre il prodotto dall'imballaggio e rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
 2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedi "Contenuto della confezione").
 3. Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto, ma procedere come descritto (vedi "Garanzia").

4. Far funzionare il prodotto con una padella vuota [6] per circa 10–15 minuti a 200 °C per bruciare possibili residui di produzione. Garantire una ventilazione adeguata.
5. Pulire tutte le parti del prodotto come descritto (vedi "Pulizia e manutenzione").

● **Utilizzo**

● **Funzionamento**

⚠ CAUTELA! PERICOLO DI LESIONI!

- Fare attenzione quando si rovescia il cibo pronto dal prodotto, perché nella padella [6] potrebbero essersi accumulati liquidi caldi che potrebbero fuoriuscire in modo incontrollato.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI!

- Non toccare mai la padella [6] e la griglia [12] con oggetti appuntiti. Ciò potrebbe arrecare danni al rivestimento.
- Non mettere nella padella [6] più di 1,2 kg di cibo e stoviglie (ad es. teglia da forno/pirofila). Ciò potrebbe arrecare danni al prodotto.
- Non versare liquidi (ad es. olio o acqua) nella padella [6]. Ciò potrebbe compromettere le funzionalità del prodotto.

ⓘ INFO:

- È possibile rimuovere la padella [6] in qualsiasi momento, anche durante il processo di cottura.
 - Una volta rimossa la padella, l'elemento riscaldante e la ventola si spengono.
 - Quando la padella viene reinserita, il prodotto riprende automaticamente la modalità di funzionamento precedente.
- Quantità maggiori di cibo richiedono di solito un tempo di cottura leggermente più lungo, quelle minori uno un po' più breve.
- Per sapere quali alimenti devono essere agitati/girati durante la cottura, consultare il capitolo "Tabella di cottura".
- Per un risultato di cottura migliore, è possibile agitare/girare il cibo da 3 a 4 volte durante il tempo di cottura. Agitare ogni volta da 5 a 10 secondi. Se risulta difficile agitare/girare il cibo, utilizzate un aiuto (ad es. un cucchiaino).

- Non riempire eccessivamente il prodotto. Riempire la padella [6] solo fino al limite di riempimento **MAX** [11]. Né gli alimenti né i fogli di alluminio o le pentole devono entrare in contatto diretto con gli elementi riscaldanti.
- Durante il processo di cottura, la spia di cottura (verde) [3] si accende e si spegne per indicare il mantenimento della temperatura impostata.
- Non è necessario rimuovere i tappi di silicone sulla griglia [12] prima della cottura.
- Controllare che il prodotto non presenti danni visibili prima di ogni utilizzo.
- Stato di spegnimento: Il prodotto passa allo stato di spegnimento quando la spina [9] viene inserita in una presa di corrente e la manopola del timer [4] è in posizione **0**.

1. Collegare la spina [9] a una presa idonea.
2. Inserire la griglia [12] nella padella [6] orizzontalmente e senza pressione. Inserire poi la padella nella camera di cottura [7].
3. Ruotare il termostato [1] per selezionare la temperatura desiderata.
4. Ruotare la manopola del timer [4] per selezionare il tempo di cottura. La spia di alimentazione (rossa) [2] si accende in rosso. Il prodotto è in funzione e si riscalda alla temperatura impostata.
5. Non appena la camera di cottura [7] ha raggiunto la temperatura impostata, la spia di cottura (verde) [3] si accende in verde.
6. Rimuovere la padella [6] dalla camera di cottura [7] tenendo con attenzione la parte superiore dell'alloggiamento con una mano e tirando la padella fuori dalla camera di cottura [7] con l'impugnatura [5] con l'altra mano.
7. Riempire la padella [6] con il cibo. Non riempire oltre il limite di riempimento **MAX** [11] (all'interno della padella).
8. Reinserire la padella [6] nella camera di cottura [7].

9. Durante il processo di cottura: Estrarre la padella [6] dalla camera di cottura [7] per l'impugnatura [5] e agitare/girare con cautela il cibo. Reinserire poi la padella nella camera di cottura.
10. Una volta trascorso il tempo di cottura, estrarre la padella [6] per l'impugnatura [5] dalla camera di cottura [7] ed estrarre il cibo pronto dalla padella inclinandola o utilizzando utensili da cucina adatti (ad es. pinze da cucina, spatole di legno).

● Annullamento del processo di cottura

- Ruotare la manopola del timer [4] in posizione 0. L'elemento riscaldante e la ventola si spengono.

- Quando la padella [6] viene tolta dalla camera di cottura [7], si spengono anche l'elemento riscaldante e la ventola.

● Tabella di cottura

i INFO:

- Per evitare un tempo di cottura più lungo, gli ingredienti non devono essere troppo spessi.
- L'altezza della teglia da forno/pirofila non deve superare il limite di riempimento **MAX** [11] nella padella [6].
- Controllare regolarmente gli ingredienti fino a quando non sono cotti o non hanno raggiunto il livello di doratura desiderato. Il tempo di cottura richiesto può essere più breve o più lungo di quanto indicato nelle ricette.

Cibo	Quantità consigliata (g)	Tempo di cottura (min)	Temp. (°C)	Necessario agitare/girare	Preparazione
Patate e patatine fritte					
Patatine fritte surgelate (sottili)	500-1200	20-35	200	S	
Patatine fritte surgelate (spesse)	500-1200	20-35	200	S	
Patatine fritte fatte in casa ¹ (8 × 8 mm)	500-1200	22-35	200	S	Sbucciare la patata e tagliarla a strisce.
Spicchi di patate fatti in casa ¹	500-1200	22-35	180	S	Sbucciare la patata e tagliarla a fette.
Cubetti di patate fatti in casa ¹	500-1200	22-35	180	S	Sbucciare la patata e tagliarla a cubetti.
¹ = aggiungere ½ cucchiaino d'olio ² = usare la teglia da forno/pirofila ³ = marinare con condimenti (a seconda delle preferenze)					

Cibo	Quantità consigliata (g)	Tempo di cottura (min)	Temp. (°C)	Necessario agitare/ girare	Preparazione
Carne e pollame					
Bistecca ³	100-500	9-11	180	S	
Costoletta d'agnello ³	100-500	10-15	180	S	
Hamburger ³	100-500	7-14	180	S	
Salsiccia ³	100-500	8-10	180	S	
Cosce di pollame ³	300-500	25-30	200	S	
Petto di pollo ³	100-500	10-15	180	S	
Polletto ^{1,3}	500-800	25-30	200	S	Vedi ricetta
Pesce e frutti di mare					
Gamberi ³	100-600	20	180	S	
Filetto di salmone ^{1,3}	100-500	10-20	180	N	
Capelin ^{1,3}	150-300	10-15	180	S	
Filetto di merluzzo ^{1,3}	100-500	18-25	180	N	
Verdure					
Gombo ¹	100-200	8-12	160	N	Tagliare via il torsolo e tagliare a metà.
Asparagi ¹	100-500	6-15	180	N	Tagliare a metà
Mais ¹	200-600	10-18	200	S	Sbaccellare e rimuovere i peli.
Peperone ¹	200-400	16-20	200	S	Rimuovere il torsolo e i semi. Tagliare in 2-4 pezzi.
¹ = aggiungere ½ cucchiaino d'olio ² = usare la teglia da forno/pirofila ³ = marinare con condimenti (a seconda delle preferenze)					

Cibo	Quantità consigliata (g)	Tempo di cottura (min)	Temp. (°C)	Necessario agitare/ girare	Preparazione
Snack					
Samosa	100-400	12-15	200	S	
Pepite di pollo congelate	100-700	10-15	200	S	
Bastoncini di pesce congelati	100-400	6-12	200	S	
Snack al formaggio surgelati e impanati	100-400	8-12	180	S	
Prodotti da forno					
Torta piccola ²	2×50-4×50	15	160	N	Vedi ricetta
Tramezzino	2 set	4-6	180	S	
Crostini ³	300-400	6-10	180	S	Tagliare il pane a pezzettini.
Panini	300-400	Vedi ricetta	160	N	Vedi ricetta
¹ = aggiungere ½ cucchiaino d'olio ² = usare la teglia da forno/pirofila ³ = marinare con condimenti (a seconda delle preferenze)					

● Ricette

● Hot dog croccante al formaggio

Ingredienti

2	Würstel
2	Panini per hot dog
-	Cheddar grattugiato (a seconda dei gusti)
-	(Opzionale) Ketchup
-	(Opzionale) Senape

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto a 180 °C.
2. Versare i würstel nella padella [6]. Cuocere per 8 minuti a 180 °C. Togliere i würstel dalla padella.

3. Mettere i würstel cotti nei panini per hot dog.
 4. Mettere il cheddar grattugiato sui würstel e sul panino per hot dog.
 5. Rimettere l'hot dog nella padella. Cuocere per 1 o 2 minuti finché il formaggio non si sarà sciolto.
 6. Quando la cottura è terminata, mettere l'hot dog su un piatto.
- ☐ Se lo si desidera, servire con ketchup e senape.

● Pollo piccante

Ingredienti

6	Cosce di pollo
1	Spicchio d'aglio
1 cucchiaino	Senape
3 cucchiaini	Zucchero

2 cucchiaini	Peperoncino in polvere
2 cucchiaini	Olio d'oliva
-	Sale e pepe (a seconda dei gusti)

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto a 200 °C.
2. Schiacciare l'aglio in una ciotola e mescolare con lo zucchero, l'olio d'oliva, il peperoncino in polvere e la senape.
3. Condire con sale e pepe.
4. Sfregare la marinata sulle cosce di pollo. Lasciar riposare per 20 minuti.
5. Mettere le cosce di pollo nella padella **6**. Cuocerle per 10 minuti.
6. Impostare il calore a 140 °C. Cuocere per altri 10 minuti.
7. Al termine della cottura, mettere le cosce di pollo su un piatto.

● Quiche di cipolle e formaggio con funghi

❗ INFO:

- Peso degli ingredienti: 260 g

Ingredienti

3	Uova
2 Tazze	Funghi puliti
1	Cipolla rossa
1 cucchiaio	Olio d'oliva
3 cucchiaini	Formaggio sbriciolato
1 pizzico	Sale

Preparazione

1. Sbucciare una cipolla rossa e tagliarla a fette sottili di 5 mm. Pulire i funghi e tagliarli a fette sottili di 5 mm.
2. In una padella con olio d'oliva, soffriggere cipolle e funghi a fuoco medio fino a quando non sono morbidi. Togliere dal fornello e mettere su un canovaccio asciutto per raffreddare il cibo.
3. Preriscaldare il prodotto a 180 °C.

4. Sbattere 3 uova in una ciotola. Sbattere accuratamente e vigorosamente. Aggiungere un pizzico di sale.
5. In una teglia da forno/pirofila resistente al calore, spruzzare l'interno e il fondo con un sottile strato di spray per teglie.
6. Mettere nella teglia da forno/pirofila le uova, poi il composto di cipolla e funghi e poi il formaggio.
7. Posizionare la teglia da forno/pirofila nella padella **6** e cuocere il cibo nel prodotto per 20 minuti.
 - Da 5 a 8 minuti prima del termine della cottura, se lo si desidera, aggiungere altro formaggio sulla quiche.
8. La quiche è pronta quando si può mettere un coltello al centro e il coltello esce pulito.

● Anelli di peperoni

Ingredienti

30 g	Farina
1	Uovo
10 ml	Acqua
2 cucchiaini	Olio vegetale
1 cucchiaino	Sale
1 cucchiaino	Pepe
1 cucchiaino	Paprika in polvere
30 g	Pangrattato secco
1	Peperoni

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto a 200 °C.
2. Versare la farina in una ciotolina.
3. Sbattere l'uovo con l'acqua in un'altra ciotolina.
4. Mescolare l'olio vegetale, il sale, il pepe, il peperoncino in polvere e il pangrattato secco in un'altra ciotola finché gli ingredienti non sono ben mescolati.
5. Tagliare via la testa del peperone e rimuovere i semi.
6. Tagliare il peperone in 4 pezzi e togliere il lato inferiore.

7. Girare il peperone tagliato nella farina.
8. Girare il peperone nell'uovo sbattuto.
9. Girare il peperone nel composto di pangrattato finché il peperone non è completamente rivestito.
10. Mettere il peperone nella padella [6]. Cuocere per 8 minuti su ciascuno dei lati.

● Uovo al forno con bacon e spinaci

□ Necessario: 4 stampi per muffin

Ingredienti

2 fette	Bacon
-	Olio vegetale
4	Uova
4 cucchiari	Latte
20 g	Spinaci
-	Cheddar grattugiato (a seconda dei gusti)
-	Sale e pepe (a seconda dei gusti)

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto a 190 °C.
2. Mettere il bacon nella padella [6]. Lasciare cuocere per 3 minuti su ciascuno dei lati.
3. Togliere il bacon, tagliarlo a pezzi e metterlo da parte.
4. Spennellare gli stampi per muffin con olio.
5. Sbattere 1 uovo in ogni stampo per muffin. Non sbattere le uova.
6. Versare in tutti gli stampi per muffin il latte, gli spinaci e il bacon.
7. Versare in tutti gli stampi per muffin il cheddar grattugiato, il sale e il pepe.
8. Mettere gli stampi per muffin nella padella [6]. Cuocere per 15 minuti a 160 °C.

● Polletto

Ingredienti

800 g	Polletto
2 cucchiaini	Olio d'oliva
20 g	Burro
20 g	Miele
-	Sale e pepe (a seconda dei gusti)

Preparazione

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

● Patata al cartoccio

Ingredienti

1	Patata (200-300 g)
20 g	Cipolla
40 g	Bacon
1 cucchiaino	Olio d'oliva
10 g	Formaggio
10 g	Maionese
-	Sale e pepe (a seconda dei gusti)

Preparazione

1. Pulire la patata con una spazzola.
2. Strofinare la patata con olio d'oliva.
3. Tagliare il bacon e la cipolla a pezzetti.
4. Avvolgere la patata in un foglio di alluminio per evitare una cottura eccessiva.
5. Mettere la patata nella padella [6]. Cuocere per 25 minuti a 200 °C.
6. Pungere la patata con una forchetta. La patata è cotta quando la forchetta può essere inserita ed estratta facilmente.

7. Togliere la patata e tagliare al centro. Non tagliare a metà.
8. Condire con sale e pepe.
9. Aggiungere bacon, cipolla e formaggio alla patata.
10. Mettere la patata nella padella [6]. Cuocere per 10 minuti a 180 °C.
11. Servire la patata con la maionese.

● Torta piccola

- Necessario: 4 pirottini di carta

Ingredienti

85 g	Burro salato
85 g	Zucchero semolato
2	Uova
120 g	Farina di frumento bianca
3 g	Lievito in polvere
1/8 di cucchiaino	Sale

Preparazione

1. Mescolare il burro e lo zucchero finché il composto non è morbido e pallido.
2. Sbattere l'uovo con il composto fino a renderlo spumoso.
3. Aggiungere al composto la farina, il lievito in polvere e il sale.
4. Versare il composto nei pirottini di carta.
5. Preriscaldare il prodotto a 160 °C.
6. Mettere i pirottini di carta col composto nella padella [6]. Cuocere per 15 minuti.

● Panini

Ingredienti

230 g	Farina per pane
1	Uovo
25 g	Zucchero
3 g	Lievito
100 ml	Latte
10 g	Panna
15 g	Burro

Preparazione

1. Sbattere l'uovo fino a renderlo spumoso e mescolare la farina, lo zucchero e il lievito.
2. Aggiungere all'impasto il latte e la panna. Impastare per 15-20 minuti.
3. Mettere da parte per circa 1 ora (finché le dimensioni non saranno raddoppiate).
4. Tagliare l'impasto in 7 pezzi. Impastare per 10-15 minuti.
5. Mettere i 7 pezzi nella padella [6]. Aspettare altri 30 minuti.
6. Cuocere per 10 minuti a 160 °C.
7. Sciogliere il burro e spalmarlo sui panini. Cuocere per altri 2 minuti.

● Filetto di pesce

Ingredienti

300 g	Filetto di pesce
1	Limone
2	Spicchi d'aglio
1	Scalogno
20 g	Burro
-	Sale e pepe (a seconda dei gusti)

Preparazione

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

● Risoluzione dei problemi

Guasto	Possibile causa	Misura
Nessuna funzione	Assenza di alimentazione.	Verificare il collegamento della spina [9] a una presa di corrente.
		Controllare se la presa di corrente è sotto tensione collegando un altro dispositivo elettrico.
		Inserire la spina [9] in un'altra presa.
Cibo troppo crudo o cotto in modo non uniforme.	Troppo cibo.	Ridurre la quantità di cibo e distribuirlo uniformemente.
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	Aumentare la temperatura di cottura.
	Nel frattempo il cibo non è stato mescolato.	Mescolare il cibo almeno una volta nella prima metà del tempo di cottura. Per ottenere un risultato di cottura uniforme, agitare/girare il cibo per 5-10 secondi ogni volta. Per un risultato di cottura migliore, è possibile agitare/girare il cibo da 3 a 4 volte durante il tempo di cottura.
Il cibo non diventa croccante.	Alcune pietanze andrebbero preparate in una friggitrice tradizionale.	Spennellare il cibo con un po' d'olio prima di avviare il processo di cottura.
Le patatine fritte fresche non vengono cotte o non sono croccanti.	Tipo di patate sbagliato.	Utilizzare un altro tipo di patate.
	I pezzi di patate non sono stati risciacquati dopo il taglio.	Sciacquare accuratamente i pezzi di patate dopo il taglio per rimuovere l'amido.
	I pezzi di patate non sono stati asciugati dopo il risciacquo.	Dopo il risciacquo asciugare accuratamente i pezzi di patate (ad es. con carta assorbente).
	I pezzi di patate non sono oleati.	Spennellare i pezzi di patate con un po' d'olio prima di cuocerli.
	I pezzi di patate sono troppo grandi.	Tagliare i pezzi di patate a strisce più piccole o più sottili.
La padella [6] non può essere inserita nella camera di cottura [7].	La padella [6] non è guidata centralmente.	Inserire la padella [6] ad angolo retto rispetto all'alloggiamento.
Dal prodotto fuoriesce fumo bianco.	Del grasso è gocciolato nella padella [6] ed è evaporato.	Usare meno olio per la preparazione dei piatti.
		Utilizzare pietanze a basso contenuto di grassi.
		Ridurre la temperatura o il tempo di cottura.

● Pulizia e manutenzione

⚠ **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- Durante la pulizia o il funzionamento, il prodotto non deve essere immerso in acqua o altri liquidi. Non tenere il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima della pulizia.

⚠ **CAUTELA! PERICOLO DI DANNI!**

- Non utilizzare abrasivi, soluzioni aggressive o spazzole dure per la pulizia.

❗ **INFO:**

- Per mantenere la funzionalità e l'aspetto del prodotto, pulirlo accuratamente dopo ogni utilizzo.
- La padella [6] e la griglia [12] sono lavabili in lavastoviglie.

Parte	Pulizia
☐ Prodotto e tutti gli accessori ☐ Involucro ☐ Camera di cottura [7] ☐ Cavo d'alimentazione e spina [9]	☐ Pulire il prodotto con un panno leggermente inumidito. Se necessario, è possibile utilizzare un detersgente delicato. ☐ Strofinare tutte le parti con un panno pulito.
☐ Padella [6] ☐ Griglia [12]	☐ Sciacquare accuratamente a mano la padella e la griglia con acqua calda e detersivo. ☐ Se lo sporco si attacca alla griglia o al fondo della padella, riempire quest'ultima con acqua calda e un po' di detersivo. Mettere la griglia nella padella e lasciare entrambe le parti in ammollo per circa 10 minuti. ☐ Strofinare tutte le parti con un panno pulito.

● Conservazione

- ☐ Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
- ☐ Conservare il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

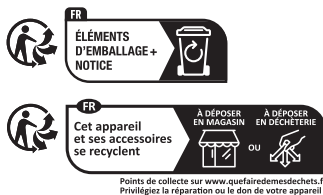
● Smaltimento

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



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

Prodotto:



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

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

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



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



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

● **Garanzia**

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● **Gestione dei casi in garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 469723_2404) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● **Assistenza**



Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it



A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája	Oldal 170
Bevezető	Oldal 170
Rendeltetésszerű használat	Oldal 170
A csomagolás tartalma	Oldal 170
A részegységek leírása	Oldal 171
Műszaki adatok	Oldal 171
Biztonsági utasítások	Oldal 171
Első használat előtt	Oldal 174
A termék kicsomagolása és áttisztítása	Oldal 174
Használat	Oldal 175
Kezelés	Oldal 175
A sütés leállítása	Oldal 176
Sütési táblázat	Oldal 176
Receptek	Oldal 178
Ropogós sajtos hot-dog	Oldal 178
Csípős csirke	Oldal 178
Hagymás sajtos pite gombával	Oldal 179
Paprikakarikák	Oldal 179
Sült tojás szalonnával és spenóttal	Oldal 179
Jérce	Oldal 180
Fóliában sült burgonya	Oldal 180
Kisebb sütemény	Oldal 180
Zsemle	Oldal 181
Halfilé	Oldal 181
Hibaelhárítás	Oldal 181
Tisztítás és ápolás	Oldal 182
Tárolás	Oldal 183
Mentesítés	Oldal 183
Garancia	Oldal 184
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal 184
Szerviz	Oldal 184

A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája

	VESZÉLY! – Magas kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezet (pl. fulladásveszély)		Vigyázat – forró felületek!
	FIGYELMEZTETÉS! – Közepes kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezethet (pl. áramütés kockázata)		Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.
	VIGYÁZAT! – Alacsony kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az könnyebb vagy mérsékelt sérüléshez vezethet (pl. forrázásveszély)		Váltakozóáram/-feszültség
	FIGYELEM! – Lehetséges anyagi károkat hívja fel a figyelmet (pl. rövidzárlat veszélye)		Ez a szimbólum a „Tudnivaló” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.
	A sütőtál 6 és a sütőrács 12 mosogatógépben mosható.		Biztonsági utasítások
	A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.		Kezelési utasítások

FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetésszerű használat

- A termék olyan ételek elkészítésére alkalmas, melyeket magas hőmérsékletű sütést, tehát másképp olajsütést igényelnek. A termék kizárólag élelmiszerek elkészítésére alkalmas.
- A termék kizárólag háztartási használatra készült. Üzleti célokra nem használható.
- A terméket csak mérsékelt hőmérsékleti viszonyok között használja. 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

- 1× Forrólevegős fritőz
- 1× Használati útmutató

● A részegységek leírása

- 1 Hőmérséklet-szabályozó
- 2 Működési jelzőfény (piros)
- 3 A sütés jelzőfénye (zöld)
- 4 Időzítőgomb
- 5 Fogó
- 6 Sütőtál
- 7 Sütőtér
- 8 Szellőzőnyílások
- 9 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 10 Vezetéktartó
- 11 **MAX** töltési határ
- 12 Sütőrács

● Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1260–1500 W
Bemenő teljesítmény kikapcsolt állapotban:	0,0 W
Sütési hőfok:	80 és 200 °C között
Sütési idő:	1 és 30 perc között



Biztonsági utasítások

**A TERMÉK HASZNÁLATA
ELŐTT ISMERKEDJEN MEG
MINDEN BIZTONSÁGI ÉS
KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA
A TERMÉKET TOVÁBBADJA,
ADJA MELLÉ EZEKET A
DOKUMENTUMOKAT IS!**

A jelen használati útmutatóban
leírtak figyelmen kívül
hagyásából adódó károk esetén
a garancia érvényét veszti! A
közvetett károkért nem vállalunk

felelősséget! A szakszerűtlen
használat vagy a biztonsági
utasítások figyelmen kívül hagyása
következtében történő anyagi
károkért és személyi sérülésekért
nem vállalunk felelősséget!

⚠ 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.

- Gyermek nem végezheti a termék tisztítását és felhasználói karbantartását, kivéve, ha 8 évnél idősebbek, és számukra felügyeletet biztosítanak.
 - A 8 évesnél kisebb gyermekeket tartsa távol a terméktől és annak elektromos vezetékeitől.
 - Ne hagyja, hogy gyermekek a termékkel játszanak.
 - A gyermekek nincsenek tisztában az elektromos termékek kezelésével járó veszélyekkel. Soha ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a termékkel.
- ⚠ FIGYELMEZTETÉS!
ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!**
- Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.
 - A termék nem meríthető vízbe vagy más folyadékba. Ne tartsa a terméket folyó víz alá.
 - Ne használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.
 - 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 vezetéket 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, az elektromos csatlakozót húzza és soha ne a vezetéket.

- Az elektromos vezeték 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.
- A terméket ne érje rácseppenő vagy ráfröccsenő víz.
- Tisztítás előtt, vagy ha a terméket nem használja, válassza le az elektromos hálózatról.
- Vegye figyelembe a termék tisztítására vonatkozó utasításokat (lásd a „Tisztítás és ápolás” c. részt).



VIGYÁZAT! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A terméktől működés vagy lehűlés során tartsa a gyermekeket és a háziállatokat távol. A hozzáférhető felületei forróak.
- Soha ne nyúljon a termék belsejébe működés közben, illetve amíg forró.
- A terméket ne használja forrásban lévő folyadékokkal vagy forró zsiradékkal.
- A működés során a termék szellőzőnyílásaiból forró gőz távozik. A kezeit és az arcát tartsa a szellőzőnyílásoktól biztonságos távolságban.
- A termék kinyitásakor forró gőz távozhat.
- A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- A termék áthelyezése előtt várja meg, míg az lehűl.
- Soha ne nyúljon a termék belsejébe működés közben.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉGÉSVESZÉLY!

- A terméket ne helyezze gyúlékony anyagok (pl. függönyök, asztalterítők) közelébe.
- A túlhevülés megelőzése érdekében a terméket működés közben ne takarja le.
- Ha füstöt vagy szokatlan zajokat észlel, szüntesse meg a termék áramellátását. Vizsgáltassa meg a terméket egy szakemberrel, mielőtt újra használná.
- Ne töltsön olajat közvetlenül a sütőtálba.

- Amennyiben tűz ütne ki, az eloltás megkezdése előtt először húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból vagy szüntesse meg a termék áramellátását.
- 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.
- A terméket ne helyezze közvetlenül konnektor alá.
- Az élelmiszereket tartsa a sütőtálban, hogy elkerülje az érintkezést a fűtőelemekkel.
- A terméket használat során ne hagyja felügyelet nélkül.
- Ne töltse túl a terméket. Ne töltse a terméket a **MAX** töltési határnál feljebb. Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer vagy az alufólia ne érintkezzen közvetlenül a fűtőelemekkel.

⚠ **FIGYELEM! A TERMÉK SÉRÜLÉSÉNEK KOCKÁZATA!**

- Ne helyezze a terméket gáz-, elektromos- vagy szénüzemű és egyéb főzőlapok tetejére.
- Ne haladja meg a sütőtál 1,2 kg-os teljes súlyát (élelmiszerral és sütőedénnyel, pl. alufólia vagy behelyezett edény).

● **Első használat előtt**

● **A termék kicsomagolása és áttisztítása**

- ① **TUDNIVALÓ:** Az üzembehelyezéskor a gyártási maradékanyagok miatt kellemetlen szagok keletkezhetnek. Ez azonban normális és nem utal a termék hibájára.
1. Vegye ki a terméket a csomagolásból, és szabaduljon meg az összes csomagolóanyagtól és védőfóliától.
 2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e, és a csomagolás minden alkatrészt tartalmaz-e (lásd „A csomagolás tartalma” c. részt).
 3. Ellenőrizze, hogy a termék és minden alkatrész jó állapotban van-e. Ha sérülést vagy hibát talál, ne használja a terméket, hanem járjon el a leírtak szerint (lásd a „Garancia” c. részt).
 4. Az esetleges gyártási maradékanyagok elégetése érdekében üzemeltesse a terméket üres sütőtállal **6** kb. 10–15 percen keresztül 200 °C-on. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
 5. Tisztítsa meg a termék összes alkatrészét a leírtak szerint (lásd a „Tisztítás és ápolás” c. részt).

● **Használat**

● **Kezelés**

⚠ VIGYÁZAT! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Legyen óvatos, amikor a megsütött élelmiszereket kiborítja a sütőtálból [6], mert abban forró folyadékok gyűlhetnek össze, melyek kifolyhatnak.

⚠ FIGYELEM! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

- A sütőtálhoz [6] és a sütőrácshoz [12] soha ne érjen éles tárggyal. Az kárt tehet a bevonatban.
- A sütőtálba [6] ne tegyen 1,2 kg súlyú élelmiszernél és edénynél (pl. sütőforma/ rakottas edény) többet. Ettől a termék károsodhat.
- Ne tegyen semmilyen folyadékot (pl. olajat vagy vizet) a sütőtálba [6]. Ez rossz hatással lehet a termék működésére.

❗ TUDNIVALÓ:

- A sütőtálat [6] bármikor kiveheti, még a sütési folyamat közben is.
 - Ha a sütőtálat kiveszi, a fűtőelem és a ventilátor kikapcsolnak.
 - Amint a sütőtálat visszateszi, a termék folytatja a működést az előzőleg megszakított működési módban.
- Nagyobb mennyiségű élelmiszerek általában hosszabb sütési időt igényelnek, míg kisebb mennyiséghez kevesebb idő kell.
- A „Sütési táblázat” című résznél nézzon utána, hogy mely élelmiszereket szükséges a sütés során megrázogatni vagy megfordítani.
- A sütési eredmények még jobbak lesznek, ha az élelmiszereket a sütés során 3–4 alkalommal is megrázogatja vagy megfordítja. Minden alkalommal rázza 5–10 másodpercen keresztül. Ha a rázogatót/forgatót megerőltetőnek érzi, használjon segédeszközt (pl. egy kanalat).
- Ne töltsen túl a terméket. A sütőtálat [6] csak a **MAX** töltési határig [11] töltsen. Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer vagy az alufólia ne érintkezzen közvetlenül a fűtőelemekkel.

- A sütés jelzőfénye (zöld) [3] a sütés során be- és kikapcsol, ami a beállított hőmérséklet fenntartását jelzi.
 - A sütőrács [12] szilikonsapkáit sütés előtt nem szükséges levenni.
 - Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a terméken nincsenek-e látható sérülések.
 - Kikapcsolt állapot: A termék kikapcsolt állapotban van, amikor az elektromos csatlakozó [9] be van dugva a konnektorba, és az időzítógomb [4] 0 állásban van.
1. Dugja be az elektromos csatlakozót [9] egy megfelelő konnektorba.
 2. A sütőrácstól [12] mindig vízszintesen, nyomás alkalmazása nélkül helyezze be a sütőtálba [6]. Ezután helyezze be a sütőtálat a sütőtérbe [7].
 3. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót [1] a kívánt hőmérsékletre.
 4. A sütési idő beállításához fordítsa el az időzítógombot [4]. A működési jelzőfény (piros) [2] világít. A termék bekapcsol, és felmelegszik a beállított hőmérsékletre.
 5. Amint a sütőtér [7] hőmérséklete eléri a beállított szintet, a sütés jelzőfénye (zöld) [3] kigyullad.
 6. Vegye ki a sütőtálat [6] a sütőtérből [7], ehhez fogja le a burkolat felső részét kézzel óvatosan, majd a másik kezével húzza ki a sütőtálat a fogójával [5] a sütőtérből [7].
 7. Tegye be a sütőtálba [6] az élelmiszereket. Ne töltsön a **MAX** töltési határon [11] túl (a termék belsejében).
 8. Tegye vissza a sütőtálat [6] a sütőtérbe [7].
 9. Sütés közben: Vegye sütőtálat [6] a fogójával [5] a sütőtérből [7], és rázogassa meg/fordítsa át az élelmiszereket óvatosan. Ezután tegye vissza a sütőtálat a sütőtérbe.
 10. A sütési idő letelte után vegye ki a sütőtálat [6] a fogójával [5] a sütőtérből [7], és döntse ki a sütőtálból az elkészült élelmiszert, vagy használhat ehhez egy arra alkalmas konyhai eszközt is (pl. konyhai fogót, fa spatulát).

● A sütés leállítása

- Fordítsa az időzítógombot **4** 0 állásba. A fűtőelem és a ventilátor kikapcsol.
- Amikor a sütőtálat **6** kiveszi a sütőtérből **7**, a fűtőelem és a ventilátor is leáll.

● Sütési táblázat

❗ TUDNIVALÓ:

- A túl hosszú sütési idő elkerülhető, ha az élelmiszerek nem túl vastagok.

- A sütőformába/rakottas edény magassága nem haladhatja meg a sütőtál **6** **MAX** töltési határát **11**.
- Az ételeket rendszeresen ellenőrizze, hogy azok megsültek-e, illetve hogy a kívánt színre sülték-e. A szükséges sütési idő a receptekben megadottaknál rövidebb és hosszabb is lehet.

Élelmiszer	Ajánlott mennyiség (g)	Sütési idő (perc)	Hőm. (°C)	Rázás/ átfordítás szükséges	Előkészületek
Burgonyafélék, sült krumpli					
Mélyhűtött sült burgonya (vékony)	500–1200	20–35	200	I	
Mélyhűtött sült burgonya (vastag)	500–1200	20–35	200	I	
Házi sült burgonya ¹ (8 × 8 mm)	500–1200	22–35	200	I	Pucolja meg a burgonyákat, majd vágja csíkokra.
Házi burgonyahasábok ¹	500–1200	22–35	180	I	Pucolja meg a burgonyákat, majd vágja cikkekre.
Házi burgonyakockák ¹	500–1200	22–35	180	I	Pucolja meg a burgonyákat, majd vágja kockákra.
Húsok és szárnyasok					
Marhaszelet ³	100–500	9–11	180	I	
Bárányszelet ³	100–500	10–15	180	I	
Hamburger ³	100–500	7–14	180	I	
Kolbász ³	100–500	8–10	180	I	
¹ = adjon hozzá ½ teáskanál olajat ² = használjon sütőformát/rakottas edényt ³ = pácolja be fűszerekkel (ízlés szerint)					

Élelmiszer	Ajánlott mennyiség (g)	Sütési idő (perc)	Hőm. (°C)	Rázás/ átfordítás szükséges	Előkészületek
Baromficomb ³	300-500	25-30	200	I	
Csirke mell ³	100-500	10-15	180	I	
Jérce ^{1,3}	500-800	25-30	200	I	Lásd a receptben
Hal és a tenger gyümölcsei					
Garnéla ³	100-600	20	180	I	
Lazacfilé ^{1,3}	100-500	10-20	180	N	
Kapellán ^{1,3}	150-300	10-15	180	I	
Tókehalfilé ^{1,3}	100-500	18-25	180	N	
Zöldség					
Okra ¹	100-200	8-12	160	N	Vágja le a csonkját, majd vágja félbe.
Spárga ¹	100-500	6-15	180	N	Vágja félbe
Kukorica ¹	200-600	10-18	200	I	Húzza le a héját és vegye le a kukoricahaját.
Paprika ¹	200-400	16-20	200	I	Vegye le a csonkját, és vegye ki a magokat. Vágja fel 2-4 darabra.
Rágcsálnivalók					
Samosa	100-400	12-15	200	I	
Fagyasztott csirke nuggets	100-700	10-15	200	I	
Fagyasztott halrudacsok	100-400	6-12	200	I	
Fagyasztott, panírozott sajt	100-400	8-12	180	I	
¹ = adjon hozzá ½ teáskanál olajat ² = használjon sütőformát/rakottas edényt ³ = pácolja be fűszerekkel (ízlés szerint)					

Élelmiszer	Ajánlott mennyiség (g)	Sütési idő (perc)	Hőm. (°C)	Rázás/ átfordítás szükséges	Előkészületek
Sütés					
Kisebb sütemény ²	2×50–4×50	15	160	N	Lásd a receptben
Szendvics	2 adag	4–6	180	I	
Kruton ³	300–400	6–10	180	I	A kenyeret vágja fel kisebb darabokra.
Zsemle	300–400	Lásd a receptben	160	N	Lásd a receptben
¹ = adjon hozzá ½ teáskanál olajat ² = használjon sütőformát/rakottas edényt ³ = pácolja be fűszerekkel (ízlés szerint)					

● **Receptek**

● **Ropogós sajtos hot-dog**

Hozzávalók

2	Virsli
2	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 sütőtálba [6]. Süsse 8 percig 180 °C-on. Vegye ki a virsliket a sütőtálból.
 - 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 sütőtálba. Süsse 1–2 percig, míg a sajt meg nem olvad.
 - Miután a sütés kész, tegye rá a hot-dogokat egy tányérra.
- ☐ Ízlés szerint található ketchuppal és mustárral.

● **Csípős csirke**

Hozzávalók

6	Csirkecomb
1	Gerezd fokhagyma
1 teáskanál	Mustár
3 teáskanál	Cukor
2 teáskanál	Chilipor
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 borsal.
- Kenje be a páccal a csirkecombokat. Hagyja 20 percig állni.
- Helyezze be a csirkecombokat a sütőtálba [6]. Süsse 10 percig.
- Állítsa a hőmérsékletet 140 °C fokra. Süsse tovább még 10 percig.
- Miután a sütés befejeződött, tegye ki a csirkecombokat egy tányérra.

● Hagymás sajtos pite gombával

❗ TUDNIVALÓ:

- A hozzávalók súlya: 260 g

Hozzávalók

3	Tojás
2 csésze	Tisztított gomba
1	Vöröshagyma
1 evőkanál	Olívaolaj
3 evőkanál	Sajt összemorzsolva
1 csipet	Só

Elkészítés

1. A hagymát pucolja meg, majd vágja fel 5 mm vékony szeletekre. A gombát tisztítsa meg, majd vágja fel 5 mm vékony szeletekre.
 2. 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.
 3. Melegítse elő a terméket 180 °C-ra.
 4. Egy keverőtálban verje fel a 3 tojást. Keverje simára alaposan és határozottan. Adjon hozzá egy csipet sót.
 5. Fogjon egy hőálló sütőformát/rakottas edényt, és fújja be az oldalait és az alját vékony rétegben olajspray-vel.
 6. Öntse bele a tojásokat a sütőformába/rakottas edénybe, majd adja hozzá a hagymás-gombás keveréket, végül pedig a sajtot.
 7. Helyezze be a sütőformát/rakottas edényt a sütőtálba **[6]**, és süssé a termékben 20 percen keresztül.
- 5–8 perccel a sütés befejezése előtt igény szerint tegyen rá még sajtot.
8. A pite akkor van készen, ha bele lehet szúrni egy kést a közepébe, és az a kihúzás után is tiszta marad.

● Paprikakarikák

Hozzávalók

30 g	Liszt
1	Tojás
10 ml	Víz
2 evőkanál	Növényi olaj
1 teáskanál	Só
1 teáskanál	Bors
1 teáskanál	Fűszerpaprika
30 g	Szárított zsemlemorzsa
1	Paprika

Elkészítés

1. Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.
2. Tegye be a lisztet egy tálba.
3. Keverje össze a tojást a vízzel egy másik kisebb tálban.
4. A növényi olajat, a sót, a borsot, a fűszerpaprikát és a zsemlemorzst keverje össze egy másik tálban, amíg a hozzávalók jól össze nem keveredtek.
5. Vágja le a paprika fejét és távolítsa el a magokat.
6. Vágja fel a paprikát 4 részre és vágja le az alsó részét.
7. Forgassa bele a paprikaszeleteket lisztbe.
8. Forgassa meg a paprikát a felvert tojásban.
9. Forgassa meg a paprikát a zsemlemorzsa keverékben, amíg az teljesen be nem borítja.
10. Helyezze be a paprikát a sütőtálba **[6]**. Süssé oldalanként 8 percig.

● Sült tojás szalonnával és spenóttal

- Szükséges: 4 muffinforma

Hozzávalók

2 szelet	Salonna
-	Növényi olaj
4	Tojás
4 evőkanál	Tej

20 g	Spenót
-	Reszelt cheddar sajt (ízlés szerint)
-	Só és bors (ízlés szerint)

Elkészítés

- Melegítse elő a terméket 190 °C-ra.
- Helyezze be a szalonnát a sütőtálba **[6]**.
Süsse oldalanként 3 percig.
- Vegye ki a szalonnát, vágja fel darabokra, majd tegye félre.
- Kenje be a muffinformákat olajjal.
- Üssön bele minden muffinformába 1 tojást. A tojásokat ne verje fel.
- Tegye be a tejet, a spenótot és a szalonnát a muffinformákba.
- Tegye bele a muffinformákba a cheddar sajtot, a sót és a borsot.
- Helyezze be a muffinformákat a sütőtálba **[6]**. Süsse 15 percig 160 °C-on.

● Jérce

Hozzávalók

800 g	Jérce
2 teáskanál	Olívaolaj
20 g	Vaj
20 g	Méz
-	Só, bors (ízlés szerint)

Elkészítés

- Dörzsölje át a jércét olívaolajjal, sóval és borssal. Pácolja 1 órán keresztül.
- Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.
- Olvassa fel a vaját és keverje össze mézzel.
- Kenje be a jércét a vajas-mézes keverékkel.
- Helyezze be a jércét a sütőtálba **[6]**. Süsse 15 percig 200 °C-on.
- Fordítsa meg a jércét. Süsse további 15 percig.

● Fóliában sült burgonya

Hozzávalók

1	Burgonya (200–300 g)
20 g	Hagyma
40 g	Szalonna
1 teáskanál	Olívaolaj
10 g	Sajt
10 g	Majonéz
-	Só, bors (ízlés szerint)

Elkészítés

- Tisztítsa meg a burgonyát egy kefével.
- Dörzsölje be a burgonyát olívaolajjal.
- A szalonnát és a hagymát vágja fel kis darabokra.
- Csomagolja be a burgonyát alufóliába, hogy az ne tudjon túlsülni.
- Helyezze be a burgonyát a sütőtálba **[6]**.
Süsse 25 percig 200 °C-on.
- Szűrjön bele egy villát a burgonyába. Ha a villát könnyedén be tudja szúrni és ki tudja húzni, akkor a burgonya megsült.
- Vegye ki a burgonyát és vágja fel a közepén. Ne vágja félbe.
- Sózza, borsozza.
- Tegye bele a burgonyába a szalonnát, a hagymát és a sajtot.
- Helyezze be a burgonyát a sütőtálba **[6]**.
Süsse 10 percig 180 °C-on.
- Tálalja a burgonyát majonézzel.

● Kisebb sütemény

- Szükséges: 4 papír sütőforma

Hozzávalók

85 g	Sózott vaj
85 g	Porcukor
2	Tojás
120 g	Búzafinomliszt
3 g	Sütőpor
1/8 teáskanál	Só

Elkészítés

- 1. Keverje össze a vaját és a cukrot, amíg egy fehér, halvány színű keveréket nem kap.
- 2. Tegye bele a tojást, majd keverje habosra.
- 3. Adja hozzá a lisztet, a sütőport és a sót a keverékhez.
- 4. Töltse be a keveréket a papír sütőformákba.
- 5. Melegítse elő a terméket 160 °C-ra.
- 6. Tegye be a keverékkel megtöltött papír sütőformákat a sütőtálba [6]. Süsse 15 percig.

● Zsemle

Hozzávalók

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

Elkészítés

- 1. Keverje a tojást habosra, majd keverje alá a lisztet, a cukrot és az élesztőt.
- 2. Adja hozzá a tésztához a tejet és a tejszín. Dagassza 15–20 percen keresztül.
- 3. Tegye félre kb. 1 órára (amíg a duplájára kel).

● Hibaelhárítás

Hiba	Lehetséges ok	Teendő
A készülék nem működik	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy az elektromos csatlakozó [9] teljesen be van-e dugva a konnektorba.
		Ellenőrizze, hogy a konnektor kap-e áramot, csatlakoztasson hozzá egy másik készüléket.
		Dugja az elektromos csatlakozót [9] egy másik konnektorba.

- 4. Vágja fel a tésztát 7 darabra. Dagassza 10–15 percen keresztül.
- 5. Helyezze be a 7 darabot a sütőtálba [6]. Várjon további 30 percig.
- 6. Süsse 10 percig 160 °C-on.
- 7. Olvassza fel a vaját, majd kenje be vele a zsemléket. Süsse további 2 percig.

● Halfilé

Hozzávalók

300 g	Halfilé
1	Citrom leve
2	Gerezd fokhagyma
1	Salottahagyma
20 g	Vaj
-	Só, bors (ízlés szerint)

Elkészítés

- 1. Sósza és borsozza meg a halat.
- 2. Vágja félbe a citromot. A citrom egyik felét vágja szeletekre, és helyezze a halfilé alá.
- 3. Nyomjon szét 1 gerezd fokhagymát, a salottahagymát vágja szeletekre, majd tegye rá a halfilé tetejére.
- 4. Helyezze be a halfilét a sütőtálba [6]. Süsse 15 percig 180 °C-on.
- 5. Olvassza fel a vaját és adjon hozzá 1 gerezd fokhagymát.
- 6. Öntse rá a fokhagymás vaját a halfilére.
- 7. A citrom másik felét facsarja rá a halfilé tetejére.

Hiba	Lehetséges ok	Teendő
Az ételek nyersegek 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.	Növelje a sütési hőmérsékletet.
	Az élelmiszereket nem keverte át sütés közben.	Az élelmiszereket keverje át legalább 1-szer a sütési idő első felénél. Az egyenletes sütési eredmények érdekében rázogassa/fordítsa meg az élelmiszereket minden alkalommal 5–10 másodpercig. A sütési eredmények még jobbakké lesznek, ha az élelmiszereket a sütés során 3–4 alkalommal is megrázogatja, vagy megfordítja.
Az étel nem ropogós.	Egyes ételeket hagyományos fritőzben kell elkészíteni.	Kenje be az élelmiszereket sütés előtt némi olajjal.
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  nem lehet betenni a sütőtérbe  .	A sütőtálat  nem középre igazította.	A sütőtálat  a megfelelő szögben helyezze be a termék belsejébe.
A termékből fehér füst távozik.	A sütőtálba  zsiradék csöppent, mely párolog.	Az ételek előkészítéséhez használjon kevesebb olajat.
		Szerezzen be zsírszegényebb élelmiszereket.
		Csökkentse a hőmérsékletet vagy a sütési időt.

■ Tisztítás és ápolás

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- 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.

⚠ VIGYÁZAT! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

- A tisztításhoz ne használjon súrolószert, durva oldatokat vagy kemény keféket.

ℹ TUDNIVALÓ:

- A termék működésének és külsejének megőrzése érdekében tisztítsa meg minden használat után alaposan.
- A sütőtál **6** és a sütőrács **12** mosogatógépben mosható.

Alkatrész	Tisztítás
☐ A termék és minden alkatrésze ☐ Borítás ☐ Sütőtér 7 ☐ Elektromos vezeték csatlakozóval 9	☐ A terméket csak egy enyhén nedves ruhával tisztítsa. Szükség szerint némi mosogatószerrel is használhat. ☐ Minden alkatrészt töröljön szárazra egy tiszta ruha segítségével.
☐ Sütőtál 6 ☐ Sütőrács 12	☐ Kézzel öblítse át a sütőtálat és a sütőrácsot alaposan forró vízzel és mosogatószerrel. ☐ Amennyiben a sütőrácsra vagy a sütőtál aljára a szennyeződések letapadnak, töltsé fel a sütőtálat forró vízzel és némi mosogatószerrel. Tegye bele a sütőrácsot a sütőtálba, majd hagyja azokat körülbelül 10 percig ázni. ☐ Minden alkatrészt töröljön szárazra egy tiszta ruha segítségével.

● 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 újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



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

Termék:



A termék, és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



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

● **Garancia**

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

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

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

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

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

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

● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 469723_2404) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és kezeltetésének idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

● **Szerviz**

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG12255

Version: 11/2024

IAN 469723_2404

