

SILVERCREST®



HEIßLUFT-FRITTEUSE SHF 1500 C1

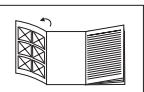
(DE) (AT) (CH)

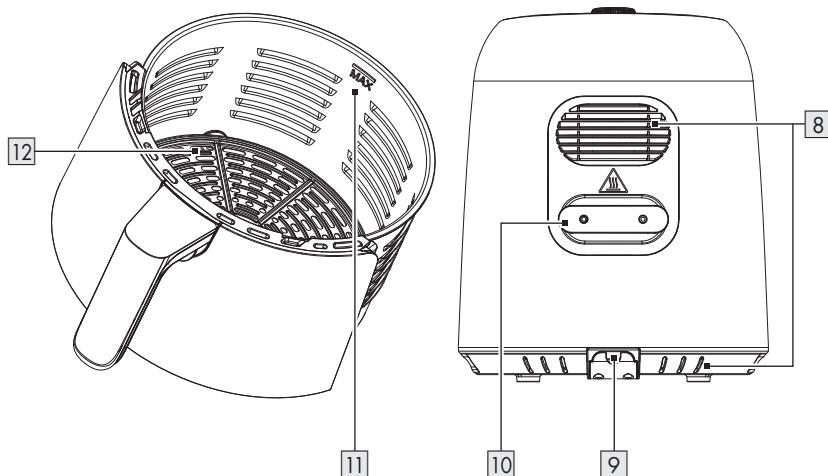
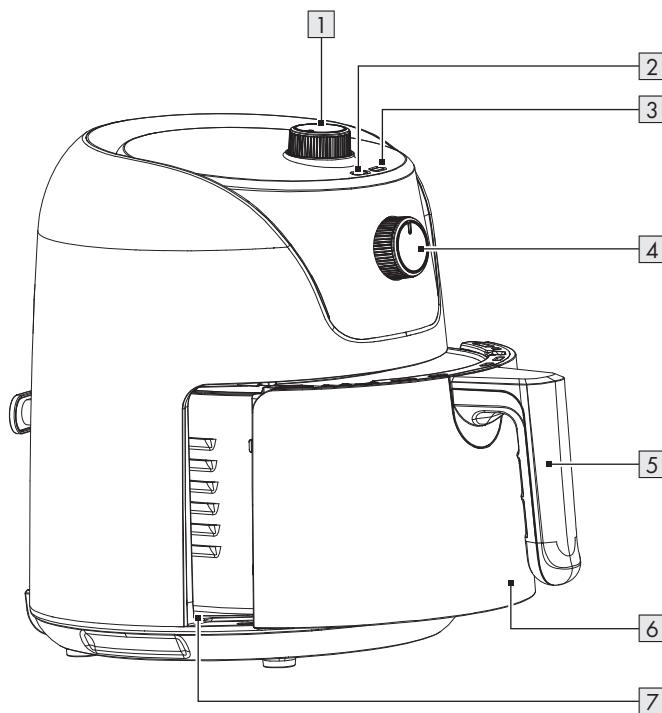
HEIßLUFT-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 469723_2404

(DE)



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	20
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

- 1x Heißluft-Fritteuse
- 1x Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

- 1 Temperaturregler
- 2 Betriebsanzeige (rot)
- 3 Garanzeige (grün)
- 4 Timer-Drehregler
- 5 Griff
- 6 Pfanne
- 7 Garraum
- 8 Lüftungsschlitz
- 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 Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Produkt und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen mit dem Produkt nicht spielen.
- Kinder sind sich der Gefahren nicht bewusst, die mit dem Umgang mit elektrischen Produkten verbunden sind. Lassen Sie Kinder niemals unbefaufsichtigt mit dem Produkt.

⚠ **WARNING!**

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 Lüftungsschlitzten. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Lüftungsschlitzten.
- 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 entflammablen 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 Lüftungsschlitz 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 anzudeuten, 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 regelmäßig die Zutaten, bis sie gar sind oder die gewünschte Bräunungsstufe erreicht haben. Die erforderliche Garzeit kann kürzer oder länger als in den Rezepten angegeben sein.

Lebensmittel	Empfohlene Menge (g)	Garzeit (min)	Temp. (°C)	Schütteln/ Wenden erforderlich	Vorbereitung
Kartoffeln und Pommes Frites					
Tiefgefrorene Pommes Frites (dünn)	500-1200	20-35	200	J	
Tiefgefrorene Pommes Frites (dick)	500-1200	20-35	200	J	
Hausgemachte Pommes Frites ¹ (8 x 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					
Garnelen 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 = 1/2 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 Hähnchen nuggets	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	Olivenöl
-	Pfeffer und Salz (je nach Geschmack)

Zubereitung

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

(i) INFO:

Gewicht der Zutaten: 260 g

Zutaten

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

Zubereitung

1. Eine rote Zwiebel schälen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Pilze säubern; dann in 5 mm dünne Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne mit Olivenöl Zwiebeln und Pilze unter mittlerer Flamme schwitzen, bis sie weich sind. Vom Herd nehmen und auf ein trockenes Küchentuch legen, um das Gargut abzukühlen.
3. Produkt auf 180 °C vorheizen.
4. In einer Rührschüssel 3 Eier aufschlagen. Gründlich und kräftig verquirlen. Fügen Sie eine Prise Salz hinzu.
5. In einer hitzebeständigen 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	Olivenöl
20 g	Butter
20 g	Honig
-	Pfeffer und Salz (je nach Geschmack)

Zubereitung

1. Pouarde mit Olivenöl, Pfeffer und Salz einreiben. 1 Stunde lang marinieren.
2. Produkt auf 200 °C vorheizen.
3. Butter schmelzen und mit Honig vermengen.
4. Pouarde mit Butter-Honig-Mischung einreiben.
5. Pouarde in die Pfanne **[6]** legen. 15 Minuten lang bei 200 °C garen.
6. Pouarde 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	Streuzucker
2	Eier
120 g	weißes Weizenmehl
3 g	Backpulver
½ 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. Die Garzeit ist zu niedrig. Das Gargut wurde nicht zwischenzeitlich durchmischt.	Verringern Sie die Menge des Garguts und verteilen Sie dieses gleichmäßig. Erhöhen Sie die Garzeit. 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 eingeölt.	Bepinseln Sie die Kartoffelstücke vor dem Garen mit ein wenig Öl.
	Kartoffelstücke sind zu groß.	Schneiden Sie die Kartoffelstücke in kleinere oder dünnere Streifen.
Pfanne [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.

ⓘ 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
<input type="checkbox"/> Produkt und alle Zubehörteile <input type="checkbox"/> Gehäuse <input type="checkbox"/> Garraum [7] <input type="checkbox"/> Anschlussleitung mit Netzstecker [9]	<input type="checkbox"/> Reinigen Sie das Produkt mit einem leicht angefeuchteten Lappen. Bei Bedarf können Sie ein mildes Spülmittel verwenden. <input type="checkbox"/> Reiben Sie alle Teile mit einem sauberen Tuch trocken.

Teil	Reinigung
<input type="checkbox"/> Pfanne 6 <input type="checkbox"/> Gitter 12	<input type="checkbox"/> Spülen Sie die Pfanne und das Gitter gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel von Hand. <input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> 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.

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.

● **Entsorgung**

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

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.



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.

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.

Produkt:



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

● **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.



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltmüll 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

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 (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG12255

Version: 11/2024

IAN 469723_2404

