



## DIGITAL AIR FRYER XL SHFD 2150 A2

(GB)

### DIGITAL AIR FRYER XL

Operation and safety notes

(HU)

### DIGITÁLIS FORRÓLEVEGŐS FRITÓZ XL

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

### DIGITALNI CVRTNIK NA VROČI ZRAK XL

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(CZ)

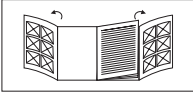
### DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA XL

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(DE) (AT) (CH)

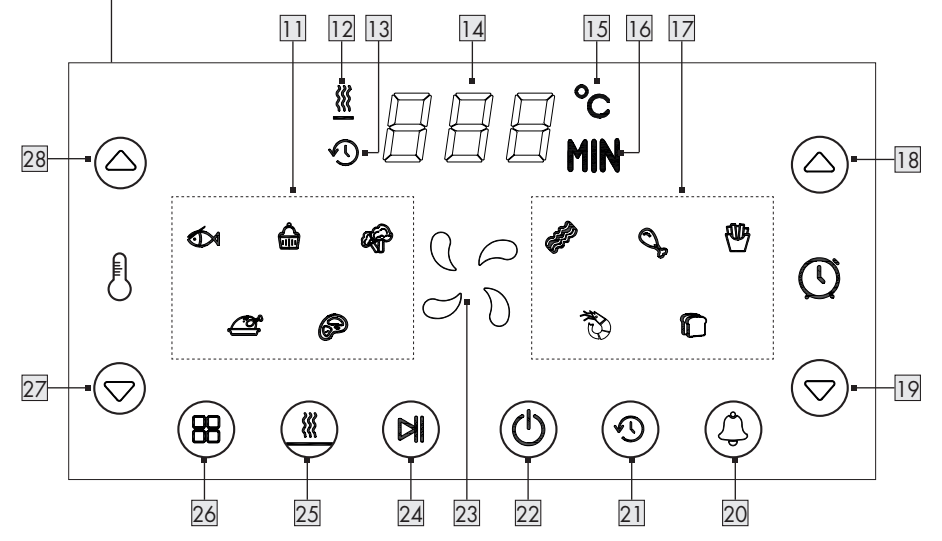
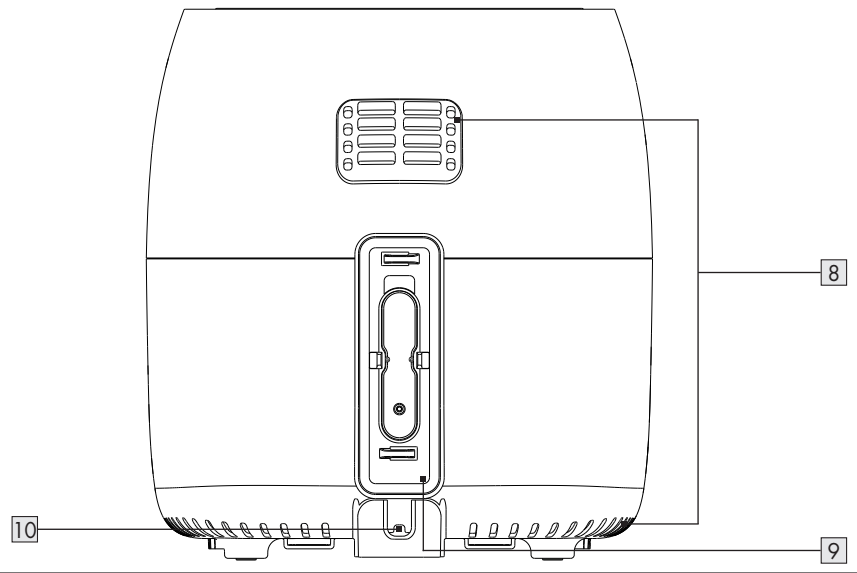
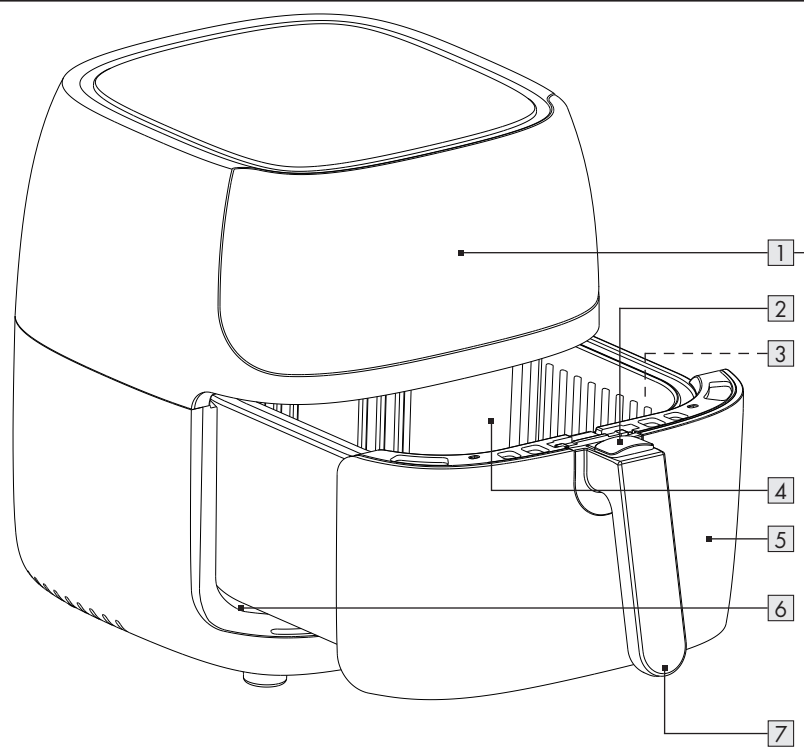
### DIGITALE HEISLUFTFRITTEUSE XL

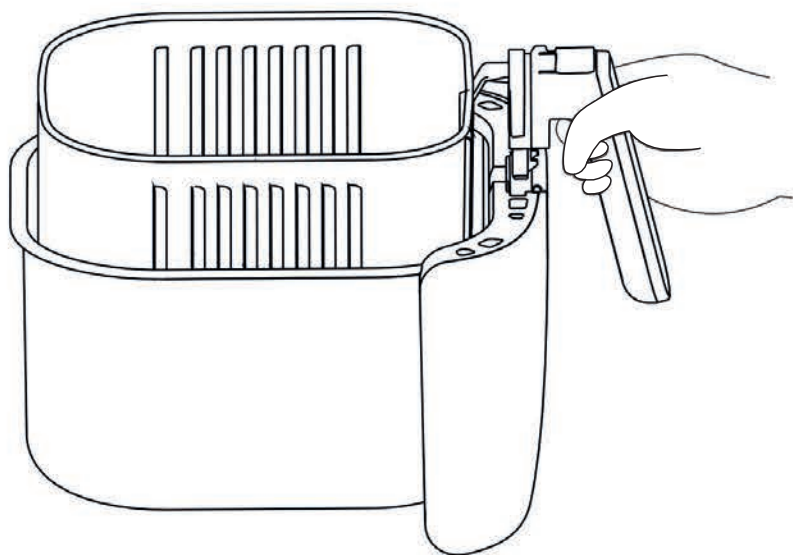
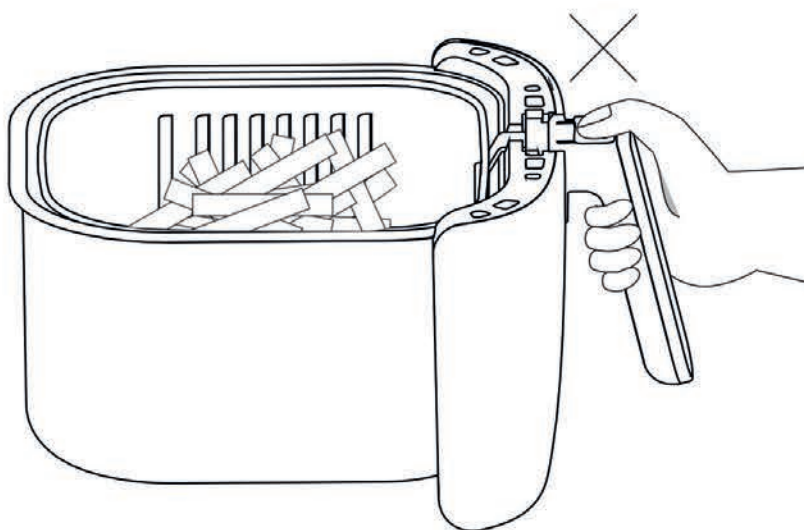
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

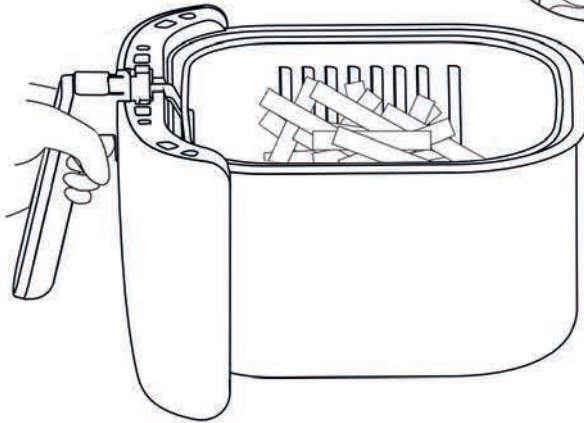
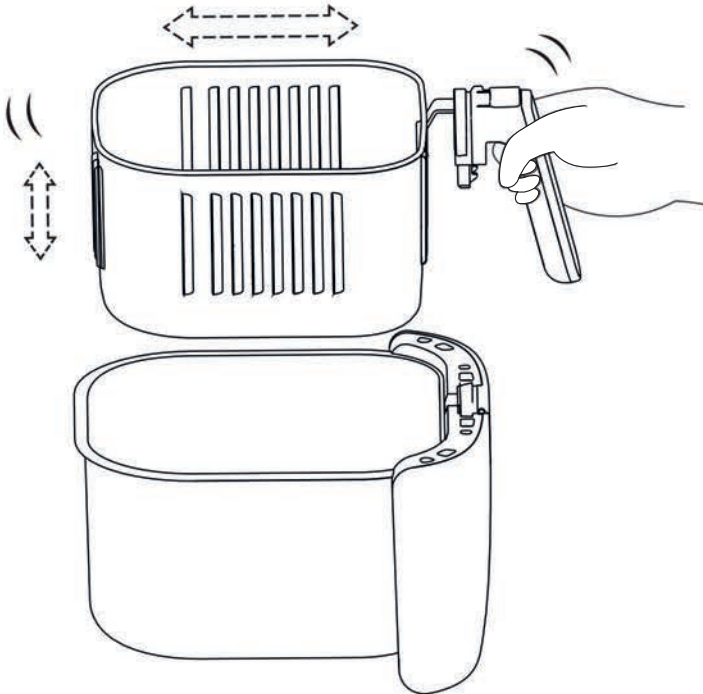


GB	Operation and safety notes	Page	5
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	26
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	47
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	69
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	90

**A**











**B****C**

**D****E**

<b>Warnings and symbols used</b> .....	Page	6
<b>Introduction</b> .....	Page	6
Intended use .....	Page	6
Scope of delivery .....	Page	7
Description of parts .....	Page	7
Technical data .....	Page	7
<b>Safety instructions</b> .....	Page	7
<b>Before first use</b> .....	Page	12
<b>Operation</b> .....	Page	12
Preparation .....	Page	13
Selecting a program .....	Page	14
Starting cooking .....	Page	15
Pausing cooking .....	Page	16
Cancelling cooking .....	Page	16
Keep warm .....	Page	16
Delay timer .....	Page	17
Detaching the basket from the bowl .....	Page	17
Removing the food .....	Page	17
<b>Cooking table</b> .....	Page	18
<b>Recipe suggestions</b> .....	Page	20
Crumbed chicken tenders .....	Page	20
Crispy cheese hot dog .....	Page	20
Mushroom, onion and cheese pie .....	Page	21
Spicy chicken .....	Page	21
<b>Troubleshooting</b> .....	Page	22
<b>Cleaning and care</b> .....	Page	23
Maintenance .....	Page	24
Storage .....	Page	24
<b>Disposal</b> .....	Page	24
<b>Warranty</b> .....	Page	25
Warranty claim procedure .....	Page	25
<b>Service</b> .....	Page	25

## Warnings and symbols used

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

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

## DIGITAL AIR FRYER XL

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

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

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

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

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

## ● Scope of delivery

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

Please contact customer service if parts are missing or damaged.














- Digital air fryer XL
- Short manual

## ● Description of parts

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

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

## Display (with control panel)

- 11 Menu selection display
- 12 Keep warm functioning display 
- 13 Delay timer functioning display 
- 14 Value display (temperature and timer)
- 15 Temperature unit display
- 16 Minute unit display
- 17 Menu selection display
- 18  button (increase cooking time)
- 19  button (decrease cooking time)
- 20  button (alarm)
- 21  button (delay timer)
- 22  button (standby)
- 23 Fan functioning display 
- 24  button (start/pause)
- 25  button (keep warm)
- 26  button (menu selection)
- 27  button (decrease temperature)
- 28  button (increase temperature)

## ● Technical data

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



## Safety instructions

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



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

## **Children and persons with disabilities**



### **⚠ DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!**

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

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

## **Electrical safety**

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

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

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


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

- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Connect the product only to an earthed socket-outlet. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.

- To avoid damaging the power cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- Lay out the power cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over is possible.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Pull the plug and not the cable itself to disconnect the product from the power supply.
- Do not wrap the power cord around the product. Connect the product to an easily reachable electrical outlet so that in case of an emergency the product can be unplugged immediately.

- This product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not operate the product with wet hands. Do not touch the product with wet hands.

### **Fire/burn hazard and heat**

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

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

- ⚠ **CAUTION! Fire hazard!** Do not place the product in the vicinity of inflammable materials (e.g. curtains, tablecloths).

- ⚠ **CAUTION! Fire hazard!** To prevent overheating, do not cover the product during operation.

- ⚠ **CAUTION! Burn hazard!** Do not use the product with boiling liquids or hot grease.

- ⚠ **CAUTION! Burn hazard!** During operation hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.

- ⚠ **CAUTION! This product is not a toy for children!** Children are not aware of the dangers associated with handling electrical products.

- ⚠ **CAUTION! Burn hazard!** Hot steam may rise when you open the product.

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

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

### Setup instructions

- Do not set up the product directly beneath a socket-outlet.
- Do not set up the product on hotplates (gas, electric, coal, etc.).
- Always operate the product on an even, stable, clean, heat-resistant and clean surface.

- Leave the product to cool before using it in a different location.

### Operation

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

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




## Cleaning and storage

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

## ● Before first use

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

## ● Operation

Indicator	Status	Press (Yes/No)	Function
Button <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">18</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">19</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">22</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">27</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">28</span>	On (Lights up)	Yes	Press once to activate the function. 1 beep sounds.
Button <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">24</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">26</span>	On (Lights up) and flashes	Yes	During a paused program, press once to edit the function or resume the program.
	Dim	Yes	Press once to activate the function. 1 beep sounds.
Functional setting button <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">20</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">21</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">25</span>	Flashes	Yes	The corresponding function is activated and being edited. Press and hold for 3 seconds to cancel the function. 1 beep sounds.
	On (Lights up)	Yes	The corresponding function is activated. Press once to edit the function. Press and hold for 3 seconds to cancel the function. 1 beep sounds.
Menu selection display <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">17</span>	On (Lights up)	No	The corresponding function is operating.
	Dim	No	The corresponding functions are available for selection.
 <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">23</span>	On (Lights up)	No	Heating element and fan are operating.
	Flashes	No	Only fan is operating.
 <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> /  <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">13</span>	On (Lights up)	No	The corresponding function is operating.

## **i** NOTES:

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

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

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

- To remove the bowl **5** and the basket **4** from the cooking chamber **6**, carefully hold back the upper part of the housing with one hand. With the other hand, pull the handle **7** to remove the bowl and the basket.
  - Always insert the basket **4** horizontally and without pressure into the bowl **5**. You can hear and feel the locking mechanism click into place (ill. B).
  - Do not place more than 1.5 kg of food and loading (e.g. baking tin) into the basket **4**. This could damage the product.
- ⚠ ATTENTION! Risk of product damage!** Never press the basket release **2** while holding the basket **4** and the bowl **5** in the air. The released bowl would fall to the ground uncontrolled (ill. C).
- To engage the basket release **2**, first slide its protective cover forward. Then, press the basket release (ill. D).

## **●** Preparation

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

**⚠ ATTENTION! Risk of product damage!** Do not pour any liquids (e.g. oil or water) into the bowl **5**. This could impair the product's functionality.

## ● Selecting a program

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

### Button Function (temperature)

28 Increase temperature (max. 200 °C)

27 Decrease temperature (min. 60 °C)

### Button Function (time)

18 Increase time (max. 60 minutes)

19 Decrease time (min. 1 minute)

## Selecting a program

You can also select a program that suits your food.

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

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

\* Interval: Shake, flip, turn

### NOTES:

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

## Setting the alarm

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

- Preparation: Make the settings (see “Selecting a program”).
- Activate the alarm: Press **20**.  
 **20** is flashing. The alarm is preset to every 5 minutes.  
Available intervals: 1 to 60 minutes with 1 minute intervals.

### Button Function (time)

**18** Increase time (max. 60 minutes)

**19** Decrease time (min. 1 minute)

- After setting the alarm time, it is not necessary to press any button to reactivate the alarm.
- After setting the alarm: If you want to edit the cooking temperature/time, or select another menu, press **26** or wait for 10 seconds to resume main program settings.
- If you want to activate/edit the keep warm function or the delay timer function, press **25** or **21**.
- When cooking starts, the alarm function starts directly. **20** remains lit.
- Cancel the alarm: Press **24** to pause cooking. Then, press and hold **20** for 3 seconds.

### NOTES:

- Cooking is NOT paused while the alarm sounds. The alarm resets and sounds again after the set interval elapses.
  - Operation is only paused when you remove the bowl **5** from the cooking chamber **6**.
  - When you reinsert the bowl **5**, cooking continues automatically.

- If the combined weight of the basket **4**, bowl **5** and food is too heavy to shake it thoroughly: Set down the bowl on a heat-resistant surface and remove the basket (ill. E).

## ● Starting cooking

- Once you have made the desired settings, press **24**. Cooking begins.

### NOTES:

- During cooking, the following indicators are active:
  - **23** lights up
  - The selected menu selection display **11** **17** lights up. The remaining unselected menu goes off.
- To cancel all settings and operation, press and hold **26** for 3 seconds. The product switches to program selection mode.
- During cooking, the display **1** toggles between the set temperature and the remaining cooking time. Temperature **18** **19** and timer **27** **28** can be adjusted any time during cooking.
- After cooking has ended, the fan continues to run for 1 minute to cool down the product. The value display **14** shows the countdown time (in seconds). **22** and **23** are flashing during cool down.
- To switch to the standby mode during cooling down period, press and hold **22** for 3 seconds.
- After the cooling down period has ended, the product switches to standby mode. A double beep sounds 5 times.
- You can remove the bowl **5** at any time and do not need to wait for the fan to turn off. All indicators go off and the value display **14** shows “---”.



## ● Pausing cooking

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

- Pausing cooking (pause mode): Press **24**.
- When cooking is paused: **23**, **24**, **26** and the selected menu selection display **11**, **17** are flashing.
- Continuing cooking: Press **24** again.

### ❗ NOTES:

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

## ● Cancelling cooking

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

## ● Keep warm

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

### Button Function (time)





**18** Increase time (max. 60 minutes)

**19** Decrease time (min. 1 minute)



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



## ● Delay timer










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

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

### Button Function (time)

  **18** Increase time (max. 60 minutes)

  **19** Decrease time (min. 1 minute)

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

## ● Detaching the basket from the bowl

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

- Remove the bowl **5** with the basket **4** from the cooking chamber **6**.
- Set down the bowl **5** on a suitable surface (even, stable, heat-resistant).
- Slide the cover of the basket release **2** forward.
- Press the button of the basket release **2**.
- Lift the basket **4** by the handle **7** from the bowl **5**.
- You should feel and hear the basket **4** click into place when you return it to the bowl **5**.

## ● Removing the food

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

## ● Cooking table

Food		Recommended quantity (g)	Cooking time (min)	Temp. (°C)	Shake required	Preparation
<b>Potatoes and fries</b>						
Frozen fries (thin)		500-1400	20-30	180	Y	
Frozen fries (thick)		500-1400	20-30	180	Y	
Home-made fries (8 x 8 mm)	<sup>1</sup>	500-1400	20-30	180	Y	
Home-made potato wedges	<sup>1</sup>	300-800	18-22	180	Y	
Home-made potato cubes	<sup>1</sup>	300-750	12-18	180	Y	
Fried grated potatoes		500	20	180	Y	
Potato gratin		500	30-40	160	Y	
<b>Meat and poultry</b>						
Steak	<sup>3</sup>	100-500	7-15	180	Y	
Lamb chop	<sup>3</sup>	100-500	10-14	180	N	
Hamburger	<sup>3</sup>	100-500	7-14	180	N	
Sausage	<sup>3</sup>	100-500	8-10	180	N	
Drumsticks	<sup>3</sup>	300-1000	25	200	Y	
Chicken breast	<sup>3</sup>	100-500	10-15	180	N	
<b>Fish and seafood</b>						
Shrimps	<sup>3</sup>	100-600	20	160	Y	
Salmon fillet	<sup>1,3</sup>	100-500	16-21	160	N	
Capelin	<sup>1,3</sup>	300	15	160	Y	
Cod fish fillet	<sup>1,3</sup>	100-500	20-25	160	N	

<sup>1</sup> = add +1/2 teaspoon of oil

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

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

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

### Vegetables

Okra	<sup>1</sup>	100-200	8	160	N	Cut off the head and cut in half.
Asparagus	<sup>1</sup>	100-500	6-10	180	N	Cut in half.
Corn	<sup>1</sup>	200-600	6-9	200	Y	Husk and remove the corn silk.
Bell pepper	<sup>1</sup>	200-400	8	200	Y	Remove head and seeds. Cut into 2-4 pieces.

### Snacks

Samosas		100-400	12-15	200	Y	
Frozen chicken nuggets		100-700	6-10	200	Y	
Frozen fish fingers		100-400	6-10	200	N	
Frozen bread crumbed cheese snacks		100-400	8-12	180	N	
Stuffed vegetables		100-400	10	180	N	

### Baking

Cake	<sup>2</sup>	6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Sandwich		2 sets	4-6	180	N	
Croutons		400	6-10	180	N	

<sup>1</sup> = add +½ teaspoon of oil

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

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

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

## ● Recipe suggestions

### ● Crumbed chicken tenders

#### Ingredients

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

#### Preparation

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

### ● Crispy cheese hot dog

#### Ingredients

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

#### Preparation

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

## ● Mushroom, onion and cheese pie

### Ingredients

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

### Preparation

- Peel and slice a red onion into 5 mm thin slices. Clean mushrooms; then cut into 5 mm thin slices.
- In a sauté bowl with olive oil, sweat onions and mushrooms under a medium flame until tender. Remove from heat and place on a dry kitchen towel to cool.
- Preheat the product to 180 °C.
- In a mixing bowl crack 3 eggs. Whisk thoroughly and vigorously. Add a pinch of salt.
- In a heat-resistant baking dish, coat the inside and bottom with a light coating of bowl spray.
- Pour eggs into the baking dish, then the onion and mushroom mixture and then the cheese.
- Place the baking dish in the basket **4** and cook in the product for 20 minutes.
- **Hint:** 5 to 8 minutes before the cooking is done: Add more cheese on the top of the pie, if desired.
- The pie is done when you can stick a knife into the middle, and the knife comes out clean.
- Weight of ingredients: 260 g

## ● Spicy chicken




### Ingredients

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

### Preparation

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

## ● Troubleshooting

Error	Possible cause	Solution
Not functioning.	No power supply.	Make sure the product is plugged in.  Make sure the power outlet is supplied with voltage by plugging in another electrical device.
		Plug the product into another power outlet.
	Food too raw or unevenly cooked.	Too much food.  The cooking temperature is too low.  The food was not mixed at intervals.
The food is not crispy.	Some meals are traditionally prepared in a deep fryer.	Dab these foods with oil before cooking.
French fries are not cooked or crispy.	Wrong type of potato.	Use another type of potato.
	Fries were not rinsed after cutting.	Thoroughly rinse the fries after cutting to remove any starch.
	Fries were not dried after rinsing.	Dry the fries after rinsing (e.g. with paper towels).
	Fries were not coated in oil.	Dab the fries with a little oil before cooking.
	Fries are too large.	Cut the fries into smaller or thinner fries.
The bowl  will not insert into the cooking chamber.	The bowl  was not inserted in the middle.	Insert the bowl  at a right angle to the housing.

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

## ● Cleaning and care

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

Part	Cleaning
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Product and all accessories</li> <li>■ Housing</li> <li>■ Cooking chamber</li> <li>■ Power cord with plug</li> </ul>	<p><b>⚠ WARNING!</b> Do not immerse the product in water or other liquids while cleaning or operating it. Do not hold the product under running water.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>6</b> ■ Always disconnect the product from the power supply before cleaning.</li> <li><b>10</b> ■ Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product.</li> <li>■ Clean the product with a slightly damp cloth. You can use a little dish soap if necessary.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Basket</li> <li>■ Bowl</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>4</b> ■ Clean the bowl and the basket by hand like normal dishes: Clean both parts thoroughly with hot water and dish soap. Carefully hold back the upper product housing with one hand. Pull the handle <b>7</b> with the other hand to remove the bowl and the basket.</li> <li>■ If there is any residue stuck to the basket or to the floor of the bowl, fill the bowl with hot water and some dish soap. Set the basket in the bowl and let both soak for approx. 10 minutes.</li> <li>■ The bowl and the basket are dishwasher-safe.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Before continued use and storage: Rub all parts dry with a clean cloth.</li> </ul>	



## ● Maintenance

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

## ● Storage

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

## ● Disposal

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



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



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 product 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. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase.

Should this 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. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

## ● Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:


Please have the till receipt and the item number (IAN 389885\_2201) available as proof of purchase.

You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

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

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

## ● Service











 **Service Great Britain**  
Tel.: 0800 0569216  
E-Mail: owim@lidl.co.uk



<b>Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok</b>	Oldal	27
<b>Bevezető</b>	Oldal	27
Rendeltetésszerű használat	Oldal	27
A csomagolás tartalma	Oldal	28
A részegységek leírása	Oldal	28
Műszaki adatok	Oldal	28
<b>Biztonsági utasítások</b>	Oldal	28
<b>Mielőtt először használná</b>	Oldal	33
<b>Kezelés</b>	Oldal	33
Előkészületek	Oldal	34
Program kiválasztása	Oldal	35
A sütés elindítása	Oldal	36
A sütés megszakítása	Oldal	37
A sütés leállítása	Oldal	37
Melegen tartás	Oldal	37
Késleltetési időzítő	Oldal	38
A sütőkosár kivétele a sütőtáblól	Oldal	38
A megsütött élelmiszerek kivétele	Oldal	38
<b>Sütési táblázat</b>	Oldal	39
<b>Receptajánlatok</b>	Oldal	41
Panírozott csirkehúsfilé	Oldal	41
Ropogós sajtos hot dog	Oldal	41
Hagymás sajtos pite gombával	Oldal	42
Csípős csirke	Oldal	42
<b>Hibaelhárítás</b>	Oldal	43
<b>Tisztítás és ápolás</b>	Oldal	44
Ápolás	Oldal	45
Tárolás	Oldal	45
<b>Mentesítés</b>	Oldal	45
<b>Garancia</b>	Oldal	46
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	46
<b>Szerviz</b>	Oldal	46

## Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

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

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

## DIGITÁLIS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ XL

### ● 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.

### ● Rendeltetészerű használat

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

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

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

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

A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

## ● A csomagolás tartalma

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

Amennyiben hiányt vagy sérülést észlelne, kérjük forduljon ügyfélszolgálatunkhoz.

- Digitális forrólevegős fritőz XL
- Rövid útmutató

## ● A részegységek leírása

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

- 1 Kijelző (kezelőpanellel)
- 2 A sütőkosár kioldója (védőfedéllel)
- 3 **MAX** betöltési határ (belül)
- 4 Sütőkosár
- 5 Sütőtál
- 6 Sütőtér
- 7 Fogó
- 8 Szellőzőnyílások
- 9 Vezetéktartó
- 10 Elektromos vezeték csatlakozóval

## Kijelző (kezelőpanellel)

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

## ● Műszaki adatok

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



## Biztonsági utasítások

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

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

## Gyermekek és fogyatékkal élők



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

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

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

## **Elektromos biztonság**

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

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

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


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

- Mielőtt a terméket a hálózati áramra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége és áramerőssége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- A terméket kizárólag földelt konnektorba csatlakoztassa. Ellenőrizze, hogy a csatlakozót megfelelően dugta-e be.
- Hogy az elektromos vezeték ne sérüljön, azt ne nyomja össze, ne hajlítsa meg és ne vezesse át éles sarkokon. Tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól is távol.

- Az elektromos vezetékét úgy vezesse, hogy azt senki se tudja megrántani, és hogy abban senki ne tudjon elbotlani.
- Ha a termék hálózati csatlakozókábele megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
- Amikor a készüléket az elektromos hálózatról leválasztja, a csatlakozódugaszt húzza és soha ne a vezetékét.
- Az elektromos vezetékét ne tekerje a termék köré. A terméket egy könnyen hozzáférhető konnektorhoz csatlakoztassa, hogy vészhelyzet esetén azt azonnal le tudja választani az elektromos hálózatról.

- A termék nem használható külső időzítővel vagy különálló távszabályzó rendszerrel.
- Ne kezelje a terméket vizes kézzel. Ne érjen a termékhez vizes kézzel.

## **Tűzeset/égési sérülés veszélye és magas hő**

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

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

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

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

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

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

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

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

- Ha füstöt vagy szokatlan zajokat észlel, szüntesse meg a termék áramellátását. Vizsgáltassa meg a terméket egy szakemberrel, mielőtt újra használná.



- Amennyiben tűz ütne ki, az eloltás megkezdése előtt először húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.
- Ne takarja le a termék szellőzőnyílásait. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről. A terméket ne tegye szekrénybe.
- Ne tegyen a termékre semmilyen tárgyat.
- A megfelelő szellőzés érdekében a termék körül minden irányban biztosítson legalább 10 cm szabad helyet.

### **Elhelyezési tanácsok**

- A terméket ne helyezze közvetlenül konnektor alá.
- Ne helyezze a terméket gáz-, elektromos- vagy szénüzemű és egyéb főzőlapok tetejére.
- A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.

- A termék áthelyezése előtt várja meg, míg az lehűl.

### **Használat**

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

- Soha ne nyúljon a termék belsejébe működés közben.
- Az élelmiszereket tartsa a sütőkosárban, hogy elkerülje az érintkezést a fűtőelemekkel.
- A terméket használat során ne hagyja felügyelet nélkül.
- Ne töltse túl a terméket.

A terméket csak a **MAX** betöltési határig **3** töltse. Ez azért fontos, hogy se maga az élelmiszer, se az alufólia, se a behelyezett edény ne érintkezzen közvetlenül a fűtőelemmel.

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

## Tisztítás és tárolás

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






## ● Mielőtt először használná








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

## ● Kezelés

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




## **i** MEGJEGYZÉSEK:


- A termék az alábbi esetekben vált készenléti módba:
  - A  **22** megnyomásakor.
  - Programválasztó módban 60 másodpercig egy gombot sem nyom meg.
- A sütőtálat  bármikor kiveheti, még a sütési folyamat közben is.
  - Ha a sütőtálat  kiveszi, előtte kapcsolja ki a fűtőelemet és a ventilátort is.
  - Ha a sütőtálat  a kivételét követő 3 percen belül visszahelyezi, a termék az azt megelőző üzemmódra kapcsol.
  - Ha a sütőtálat  a kivételét követő 3 perc eltelte után helyezi vissza, a termék készenléti módba kapcsol.
- Nagyobb mennyiségű élelmiszerek általában hosszabb sütési időt igényelnek, míg a kisebb mennyiséghez kevesebb idő kell.
- A „Sütési táblázat” című résznél nézzon utána, hogy mely élelmiszereket szükséges a sütés során megrázogatni. Ajánlatos a sütt élelmiszereket a sütési idő egyharmadánál és kétharmadánál 5-10 másodpercig rázogatni. Ezzel a módszerrel a sütés egyenletes lesz. A jobb sütési eredményekért: Rázogassa/ fordítsa meg az ételeket a sütés során többször, a rázási figyelmeztetésnek megfelelően (például: Rázogassa meg a sült burgonyát a sütés közben 3-4 alkalommal). Ha a rázogatást megerőltetőnek érzi, használjon segédeszközt (pl. egy kanalat). Tipp: Javasolt egy emlékeztető jelzés beállítása (lásd „Jelzés beállítása”).

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








## **⚠ FIGYELEM! A termék sérülésének**

**veszélye!** Soha ne nyomja meg a sütőkosár

kioldóját , amikor a sütőkosarat  és a sütőtálat  a levegőben tartja. A sütőtál ennek következtében kioldódik és szabadon leesik (C ábra).


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

## ● Előkészületek

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

## **⚠ FIGYELEM! A termék sérülésének**

**veszélye!** Ne tegyen semmilyen folyadékot

(pl. olajat vagy vizet) a sütőtálba . Ez rossz hatással lehet a termék működésére.

## ● Program kiválasztása

- Váltás programválasztó módba:
  - Nyomja meg a **22** gombot.
  - Minden kijelző világít, kivéve a **12**, a **13** és a **23**.
  - A **20**, **21** és a **25** halvány marad, amíg a funkciókat nem aktiválják.
- A hőmérséklet kezdeti beállítása 180 °C, a sütési idő pedig 15 perc.  
A hőmérsékleten (5 °C-os lépésekben) és a sütési időn (1 perces lépésekben) változtathat:

### Gomb Funkció (hőmérséklet)

**28** A hőmérséklet (max. 200 °C) növelése

**27** A hőmérséklet (min. 60 °C) csökkentése

### Gomb Funkció (idő)

**18** Az idő növelése (max. 60 perc)

**19** Az idő (min. 1 perc) csökkentése

## Program kiválasztása

Az élelmiszereknek megfelelő programot választhat.

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

Élelmiszer	°C	min	Opt. mennyiség	Időközök*
Beállítás	180	15	-	-
Hal	160	25	500 g	10 percenként
Sütemény	160	15	6 x 50 g	-
Zöldség	180	10	400 g	3 percenként
Szalonna	200	8	200 g	4 percenként
Csirkecomb	200	25	500 g	7 percenként
Sült burgonya	180	20	500 g	5 percenként
Csirke	200	35	1000 g	10 percenként
Marhaszelet	180	15	500 g	7 percenként
Garnéla	160	20	600 g	5 percenként
Kenyér	180	10	200 g	5 percenként

\* Időközök: Rázás, át-/megfordítás

### MEGJEGYZÉSEK:

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

## Jelzés beállítása

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

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

### Gomb Funkció (idő)

**18** Az idő növelése (max. 60 perc)

**19** Az idő csökkentése (min. 1 perc)

- A jelzés beállítása után már nem kell semmilyen gombot megnyomni a jelzés ismételt aktiválásához.
- A figyelmeztető idejének beállítása után: Amennyiben szerkeszteni kívánja a sütési hőmérsékletet vagy időt, vagy ha egy másik menüt szeretne kiválasztani, nyomja meg a gombot **26** vagy várjon 10 másodpercig és folytassa a fő program beállításait.
- Ha aktíválni vagy szerkeszteni szeretné a melegen tartó funkciót vagy a késleltetési időzítőt, nyomja meg a **25** vagy a **21** gombot.
- A sütés megkezdésekor a figyelmeztető funkció is életbe lép. A **20** tovább világít.
- A figyelmeztetés leállítása: A sütés megszakításához nyomja meg a **24** gombot. Tartsa lenyomva a **20** gombot 3 másodpercig.

### MEGJEGYZÉSEK:

- Amikor a jelzést hallja, a sütés NEM áll le. A jelzés visszaáll, és a következő időköz lejártá után szólal meg újra.
  - A folyamat csak akkor áll le, amikor a sütőtálat **5** kiveszi a sütőtérből **6**.
  - Amint a sütőtálat **5** visszateszi, a sütés automatikusan folytatódik.

- Ha a sütőkosár **4**, a sütőtál **5** és az élelmiszer együttes súlya túl nagy lenne, az átkeveréshez: Helyezze a sütőtálat egy hőálló felületre, majd vegye le a sütőkosarat (E ábra).

## ● A sütés elindítása








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

### MEGJEGYZÉSEK:



- Sütés közben az alábbi jelzések aktívak:
  - A **23** világít
  - A kiválasztott menüválasztó kijelzés **11** **17** világítani fog. A többi, ki nem választott menü kialszik.
- A beállítások visszaállításához és a működés megszakításához tartsa lenyomva a **26** gombot 3 másodpercig. A termék ekkor programválasztó módba vált.
- Sütés közben a kijelzőn **1** felváltva látható a beállított hőmérséklet és a hátralévő sütési idő. A hőmérséklet **18** **19** és az időzítő **27** **28** a sütés közben bármikor állítható.
- A sütés befejezése után a termék hűtését szolgáló ventilátor még 1 percig tovább jár. A számkijelző **14** a hátralévő időt jelzi (másodpercben). A **22** és a **23** a hűtés során villog.
- A hűtés alatt a készenléti üzemmódba történő átváltáshoz tartsa nyomva a **22** gombot 3 másodpercig.
- A hűtés befejeztével a termék készenléti módra vált. Egy kettős hangjelzés hallgató 5-ször.
- A sütőtálat **5** bármikor kiveheti, nem kell megvárnia, amíg a ventilátor leáll. A jelzések eltűnnek, a számkijelzőn **14** pedig a „- - -” látható.

## ● A sütés megszakítása



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

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




## ❗ MEGJEGYZÉSEK:

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

## ● A sütés leállítása

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










## ● Melegen tartás

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

### Gomb Funkció (idő)





  **18** Az idő növelése (max. 60 perc)

  **19** Az idő csökkentése (min. 1 perc)

- A melegentartási idő beállítása után már nem kell semmilyen gombot megnyomni a melegen tartás ismételt aktiválásához.
- Melegen tartó funkció beállítása után: Amennyiben szerkeszteni kívánja a sütési hőmérsékletet vagy időt, vagy ha egy másik menüt szeretne kiválasztani, nyomja meg a  gombot  **26** vagy várjon 10 másodpercig és folytassa a fő program beállításait.
- Ha aktiválni vagy szerkeszteni szeretné a figyelmeztető funkciót vagy a késleltetési időzítőt, nyomja meg a  **20** vagy a  **21** gombot.
- A sütés alatt a  **25** világít, mely a melegen tartó funkció bekapcsolt állapotát jelzi.
- A sütés befejezése után a termék automatikusan melegen tartó funkcióra vált. Egy kettős hangjelzés hallható 5-ször. A  **12** világít.
- A melegen tartó funkció bekapcsolásának megszakításához: A sütés megszakításához nyomja meg a  **24** gombot. Tartsa lenyomva a  **25** gombot 3 másodpercig.
- A melegen tartó mód leállításához: Tartsa lenyomva a  **22** gombot 3 másodpercig.

## ● Késleltetési időzítő











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

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

### Gomb Funkció (idő)

  **18** Az idő növelése (max. 60 perc)

  **19** Az idő csökkentése (min. 1 perc)

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

## ● A sütőkosár kivétele a sütőtáliból

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

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

## ● A megsütött élelmiszerek kivétele

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

## ● Sütési táblázat

Élelmiszer		Ajánlott Sütési idő mennyiség (g)	Sütési idő (perc)	Hőm. (°C)	Rázás szükséges	Előkészületek
<b>Burgonyafélék, sült krumplic</b>						
Mélyhűtött sült burgonya (vékony)		500-1400	20-30	180	I	
Mélyhűtött sült burgonya (vastag)		500-1400	20-30	180	I	
Házi sült burgonya (8 x 8 mm)	<sup>1</sup>	500-1400	20-30	180	I	
Házi burgonyahasábok	<sup>1</sup>	300-800	18-22	180	I	
Házi burgonyakockák	<sup>1</sup>	300-750	12-18	180	I	
Röszti		500	20	180	I	
Csóben sült burgonya		500	30-40	160	I	
<b>Húsok, szárnyasok</b>						
Marhaszelet	<sup>3</sup>	100-500	7-15	180	I	
Bárányszelet	<sup>3</sup>	100-500	10-14	180	N	
Hamburger	<sup>3</sup>	100-500	7-14	180	N	
Kolbász	<sup>3</sup>	100-500	8-10	180	N	
Csirkecomb	<sup>3</sup>	300-1000	25	200	I	
Csirkemell	<sup>3</sup>	100-500	10-15	180	N	
<b>Hal és a tenger gyümölcsei</b>						
Garnéla	<sup>3</sup>	100-600	20	160	I	
Lazacfilé	<sup>1,3</sup>	100-500	16-21	160	N	
Kapelan	<sup>1,3</sup>	300	15	160	I	
Tőkehalfilé	<sup>1,3</sup>	100-500	20-25	160	N	

<sup>1</sup> = Adjon hozzá +1/2 teáskanál olajat

<sup>2</sup> = Használjon sütőformát

<sup>3</sup> = Pácolja fűszerekkel (ízlés szerint)



Élelmiszer	Ajánlott mennyiség (g)	Sütési idő (perc)	Hőm. (°C)	Rázás szükséges	Előkészületek
------------	------------------------	-------------------	-----------	-----------------	---------------

### Zöldség

Okra	<sup>1</sup> 100-200	8	160	N	Vágja le a fejét, majd vágja félbe.
Spárga	<sup>1</sup> 100-500	6-10	180	N	Vágja félbe.
Kukorica	<sup>1</sup> 200-600	6-9	200	I	Húzza le a héját és vegye le a kukoricahajat.
Paprika	<sup>1</sup> 200-400	8	200	I	Vegye le a fejét, és vegye ki a magokat. Vágja fel 2-4 darabra.

### Rágcsálnivalók

Samosa	100-400	12-15	200	I	
Fagyasztott csibefalatok	100-700	6-10	200	I	
Fagyasztott halrudacsák	100-400	6-10	200	N	
Fagyasztott, panírozott sajt	100-400	8-12	180	N	
Töltött zöldségek	100-400	10	180	N	

### Sütés

Sütemény	<sup>2</sup> 6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Szendvics	2 darab	4-6	180	N	
Pirított kenyérkockák	400	6-10	180	N	

<sup>1</sup> = Adjon hozzá +½ teáskanál olajat

<sup>2</sup> = Használjon sütőformát

<sup>3</sup> = Pácolja fűszerekkel (izlés szerint)

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

## ● **Receptajánlatok**

### ● **Panírozott csirkehúsfilé**

#### **Hozzávalók**

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

#### **Elkészítés**

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

### ● **Ropogós sajtos hot dog**

#### **Hozzávalók**

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

#### **Elkészítés**

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

## ● Hagymás sajtos pite gombával

### Hozzávalók

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

### Elkészítés

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

## ● Csipős csirke

### Hozzávalók

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

### Elkészítés

- Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.
- Egy edényben nyomja zúzza szét a fokhagymát, majd keverje bele a cukrot, az olívaolajat, a chiliport és a mustárt.
- Fűszerezze sóval és borssal.
- Kenje be a páccal a csirkecombokat. Hagyja 20 percig állni.
- Tegye be a csirkecombokat a termékbe. Süsse 10 percig.
- Állítsa a hőmérsékletet 140 °C fokra. Süsse tovább még 10 percig.
- Miután a sütés befejeződött, tegye ki a csirkecombokat egy tányérra.
- A hozzávalók súlya: 400 g

## ● Hibaelhárítás

Hiba	Lehetséges ok	Teendő
A készülék nem működik	Nincs áramellátás	Ellenőrizze, hogy csatlakoztatta-e a készüléket.  Ellenőrizze, hogy a konnektor kap-e áramot, csatlakoztasson hozzá egy másik készüléket.  Csatlakoztassa a készüléket egy másik konnektorba.
Az ételek nyersegek maradnak, vagy egyenetlenül sülnek meg.	Túl sok élelmiszert tett be  A sütési hőmérséklet túl alacsony.  Az élelmiszereket nem keverte át sütés közben.	Vegyen ki az élelmiszerből, majd ossza el a maradékot egyenletesen.  Növelje a sütési hőmérsékletet.  Az élelmiszereket keverje át legalább egyszer a sütési idő felénél. Ajánlatos a süttött élelmiszereket a sütési idő egyharmadánál és kétharmadánál 5-10 másodpercig rázogatni. Ezzel a módszerrel a sütés egyenletes lesz. Javasolt egy emlékeztető jelzés beállítása (lásd „Jelzés beállítása”). A jobb sütési eredményekért: Rázogassa/fordítsa meg az ételeket a sütés során többször, a rázási figyelmeztetésnek megfelelően (például: Rázogassa meg a sült burgonyát a sütés közben 3-4 alkalommal).
Az étel nem ropogós.	Egyes ételeket hagyományos fritőzben kell elkészíteni.	Kenje be az ételeket sütés előtt némi olajjal.
A friss sült burgonya nem sült meg vagy nem ropogós.	Nem megfelelő burgonyafajtát használt  A burgonyahasábokat a darabolás után nem mosta át.  A burgonyahasábokat az átmosás után nem szárította meg.  A burgonyahasábokat nem olajozta át.  A burgonyadarabok túl nagyok.	Használjon másfajta burgonyát.  A burgonyát a darabolást követően át kell mosni, hogy megszabaduljon a keményítőtől.  A mosás után törölje szárazra a burgonyát (pl. konyhai törülővel).  Kenje be a burgonyát sütés előtt némi olajjal.  Vágja a burgonyát kisebb vagy vékonyabb darabokra.
A sütőtálat [5] nem lehet betenni a sütőtérbe.	A sütőtálat [5] nem középre igazította.	A sütőtálat [5] a megfelelő szögben helyezze be a termék belsejébe.

Hiba	Lehetséges ok	Teendő
A termékből fehér füst távozik.	A sütőtálba <b>5</b> zsíradék csöppent, mely párolog.	Az ételek előkészítéséhez használjon kevesebb olajat. Szerezzen be zsírszegényebb élelmiszereket. Csökkentse a hőmérsékletet vagy a sütési időt.

## ● Tisztítás és ápolás

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

Alkatrész	Tisztítás
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A termék és minden alkatrésze</li> <li>■ Borítás</li> <li>■ Sütőtér</li> <li>■ Elektromos vezeték csatlakozóval</li> </ul>	<p><b>⚠ FIGYELMEZTETÉS!</b> A tisztítás vagy a használat során a terméket tilos vízbe vagy más folyadékokba meríteni. Ne tartsa a terméket folyó víz alá.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tisztítás előtt válassza le a terméket az elektromos hálózatról.</li> <li>■ A tisztításhoz ne használjon súrolószert, durva oldatokat vagy kemény keféket.</li> <li>■ A terméket csak egy enyhén nedves ruhával tisztítsa. Szükség szerint némi mosogatószer is használható.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sütőkosár</li> <li>■ Sütőtál</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A sütőtálat és a sütőkosarat más edényekhez hasonlóan kézzel elmosogathatja: Ezt a két elemet mosogassa el alaposan forró vízzel és mosogatószerrel. Tartsa meg óvatosan a termék borításának felső részét. A sütőtál és a kosár kihúzásához a másik kezével húzza meg a fogót <b>7</b>.</li> <li>■ Amennyiben a sütőkosárba vagy a sütőtál aljára a szennyeződések letapadnak, töltsse fel a sütőtálat forró vízzel és némi mosogatószerrel. Tegye bele a sütőkosarat a sütőtálba, majd hagyja azokat körülbelül 10 percig ázni.</li> <li>■ A sütőkosár és a sütőtál mosogatógépben moshatók.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Az újrahazsnálat, illetve a tárolás előtt: Minden alkatrészt töröljön szárazra egy tiszta ruha segítségével.</li> </ul>	

## ● **Ápolás**

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

## ● **Tárolás**

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

## ● **Mentesítés**

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



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



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 szigorú minőségi előírások betartásával gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Ha a terméken hiányosságot tapasztal, akkor a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg Önt. Ezeket a törvényes jogokat a következőkben ismertetett garancia vállalásunk nem korlátozza.

A termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garanciális idő a vásárlás dátumával kezdődik. Kérjük, jól őrizze meg a pénztári blokkot. Ez a bizonylat szükséges a vásárlás tényének az igazolásához.

Ha a termék vásárlásától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba merül fel, akkor a választásunk szerint a terméket ingyen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, nem szakszerűen kezelték vagy tartották karban.

A garancia az anyag- vagy gyártáshibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki azokra a termékrészekre, melyek normál kopásnak vannak kitéve és ezért fogyasztószköznek tekinthetők (pl. elemek), vagy a törékeny részekre sérülésére, pl. kapcsolók, akkuk, vagy üvegből készült részek.

## ● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 389885\_2201) 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 szervezetek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

## ● **Szerviz**

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu












<b>Uporabljena opozorila in simboli</b> .....	Stran	48
<b>Uvod</b> .....	Stran	48
Predvidena uporaba .....	Stran	48
Obseg dobave .....	Stran	49
Opis delov .....	Stran	49
Tehnični podatki .....	Stran	49
<b>Varnostna navodila</b> .....	Stran	49
<b>Pred prvo uporabo</b> .....	Stran	54
<b>Rokovanje</b> .....	Stran	54
Priprava .....	Stran	55
Izbira programa .....	Stran	56
Zaženite postopek kuhanja .....	Stran	57
Prekinitev postopka kuhanja .....	Stran	58
Prekinitev postopka kuhanja .....	Stran	58
Ohranjanje toplote .....	Stran	58
Časovnik zakasnitve .....	Stran	59
Ločevanje košare in ponve .....	Stran	59
Odstranjevanje živil .....	Stran	59
<b>Preglednica kuhanja</b> .....	Stran	60
<b>Predlogi receptov</b> .....	Stran	62
Panirani piščančji fileji .....	Stran	62
Hrustljav hot dog s sirom .....	Stran	62
Slana pita s čebulo in sirom z gobami .....	Stran	63
Močno začinjen piščanec .....	Stran	63
<b>Odpravljanje napak</b> .....	Stran	64
<b>Čiščenje in nega</b> .....	Stran	65
Vzdrževanje .....	Stran	66
Shranjevanje .....	Stran	66
<b>Odstranjevanje</b> .....	Stran	66
<b>Garancijski list</b> .....	Stran	67
Postopek pri uveljavljanju garancije .....	Stran	68
<b>Servis</b> .....	Stran	68



## Uporabljena opozorila in simboli

V teh navodilih za uporabo, kratkih navodilih in na pakiranju se uporabljajo naslednja opozorila:

	<b>NEVARNOST!</b> Ta simbol z opozorilno besedo »Nevarnost« označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.		<b>Opozorilo! Nevarnost opeklin:</b> Ta simbol opozarja na nevarno vročo površino.
	<b>OPOZORILO!</b> Ta simbol z opozorilno besedo »Opozorilo« označuje nevarnost s srednje visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.		Varno za živila Ta izdelek nima nobenih negativnih učinkov na okus ali vonj.
	<b>OPOMBA:</b> Ta simbol s signalno besedo »Opomba« nudi nadaljnje koristne informacije.		Izmenični tok/napetost
	Nikoli ne pustite otrok brez nadzora z embalažo ali izdelkom.		Košara <b>4</b> in ponev <b>5</b> sta primerni za pomivalni stroj.
			Znak CE potrjuje skladnost z direktivami EU, ki veljajo za izdelek.

## DIGITALNI CVRTNIK NA VROČI ZRAK XL

### ● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka. Vsebuje pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.

### ● Predvidena uporaba

Ta cvrtnik na vroč zrak je primeren za pripravo hrane, ki potrebuje visoko temperaturo kuhanja ali pa jo je treba drugače cvreti. Izdelek je namenjen izključno za pripravo hrane.

Izdelek je predviden samo za zasebno uporabo doma. Komerzialna uporaba ni predvidena.

Izdelek uporabljajte le v zmernih podnebnih razmerah. Uporaba v tropskih podnebnih ni priporočljiva.

Uporaba v namene, ki niso omenjeni v navodilih za uporabo, lahko poškoduje izdelek ali povzroči hude poškodbe.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe.

## ● Obseg dobave

Po odstranjevanju embalaže preverite izdelek za popolnost in brezhibno stanje vseh delov. Pred uporabo odstranite vse embalažne materiale, vključno z embalažnim materialom, ki je nameščen pod ponvijo in pod košaro.

Če katerikoli del manjka ali je poškodovan, se obrnite na našo službo za pomoč strankam.

- Digitalni cvrtnik na vroči zrak XL
- Kratka navodila

## ● Opis delov

Pred branjem odprite preklopljeno stran s skicami. Seznanite se z vsemi funkcijami izdelka.

- 1 Zaslon (z upravljalno ploščo)
- 2 Odklep košare (z zaščitnim pokrovom)
- 3 Meja polnjenja **MAX** (notranja stran)
- 4 Košara
- 5 Ponev
- 6 Prostor za kuhanje
- 7 Ročaj
- 8 Prezračevalne reže
- 9 Pripomoček za navijanje kabla
- 10 Priključni kabel z omrežnim vtičem

## Zaslon (z upravljalno ploščo)

- 11 Prikaz izbire menija
- 12 Prikaz ohranjanja toplote
- 13 Prikaz časovnika zakasnitve
- 14 Prikaz vrednosti (temperatura in čas)
- 15 Prikaz temperature
- 16 Prikaz minut
- 17 Prikaz izbire menija
- 18 Tipka (podaljšanje časa kuhanja)
- 19 Tipka (skrajšanje časa kuhanja)
- 20 Tipka (alarm)
- 21 Tipka (časovnik zakasnitve)
- 22 Tipka (stanje pripravljenosti)
- 23 Prikaz vklopa ventilatorja
- 24 Tipka (zagon/premor)
- 25 Tipka (ohranjanje toplote)
- 26 Tipka (izbira menija)
- 27 Tipka (zmanjšanje temperature)
- 28 Tipka (povečanje temperature)

## ● Tehnični podatki

Vhodna napetost	220-240 V~, 50-60 Hz
Zaščitni razred	I
Zmogljivost	2150 W
Temperatura kuhanja	od 60 do 200 °C
Čas kuhanja	1 do 60 minut



## Varnostna navodila

**PRED PRVO UPORABO  
IZDELKA SE SEZNANITE  
Z VSEMI NAPOTKI ZA  
VARNOST IN UPORABO!  
PRAV TAKO PRILOŽITE VSO  
DOKUMENTACIJO OB PREDAJI  
IZDELKA TRETJI OSEBI!**

Škode, povzročene z neupoštevanjem teh navodil za uporabo razveljavijo garancijo! Ne prevzamemo odgovornosti za posledično škodo! Ne prevzamemo odgovornosti za materialne škode ali osebne poškodbe, povzročene z neustrezno uporabo ali neupoštevanjem varnostnih navodil!

### **Otroci in osebe z omejitvami**



#### **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST SMRTI IN NESREČ ZA DOJENČKE IN OTROKE!**

Otrok z embalažnim materialom nikoli ne pustite nenadzorovanih. Obstaja nevarnost zadušitve z embalažnim materialom. Otroci pogosto podcenjujejo nevarnosti. Otrokom nikoli ne dovolite zadrževanja v bližini izdelka in embalažnega materiala.

- Ta izdelek lahko otroci od 8 leta in osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali miselnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo samo, če so bili poučeni o varni uporabi izdelka in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi.
- Uporabniškega čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, v kolikor niso starejši od 8 let in so nadzorovani.
- Otrokom, mlajšim od 8 let, preprečite dostop do izdelka in priključnega kabla.
- Otrokom ne dovolite, da bi se igrali z izdelkom.

### **Električna varnost**

#### **⚠ NEVARNOST! Nevarnost električnega udara!**

Izdelka ne smete nikoli sami popravljati. V primeru okvare lahko popravila izvaja izključno usposobljeno osebje.

**⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!**

Izdelka se ne sme potapljati v vodo ali v kakršne koli druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.

**⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!**

Ne uporabljajte izdelka, če je poškodovan. Odklopite izdelek iz električnega omrežja in se posvetujte s prodajalcem, če je poškodovan.

**⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!**


Izdelka ne postavite ob pomivalno korito ali na vlažna mesta.

- Pred priključitvijo na električno omrežje se prepričajte, da se napetost in tok ujemata s podatki na tipski ploščici izdelka.
- Izdelek povežite izključno le z ozemljeno vtičnico. Zagotovite, da je omrežni vtič pravilno priključen.

- Da preprečite poškodbe priključnega kabla tako, ga ne stiskajte, ne zvijajte in ga vlecite ob ostre robove. Kabel ne sme biti v bližini toplih površin ali odprtega ognja.
- Bodite previdni, da priključnega kabla nihče ne more nenamerno potegniti ali se na njem spotakniti.
- Če se omrežni priključni kabel tega izdelka poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da preprečite nevarnosti.
- Če odklopite izdelek iz električnega omrežja, povlecite za omrežni vtič in ne za priključni kabel.
- Priključnega kabla ne ovijajte okoli izdelka. Izdelek vedno vstavite v vtičnico na lahko dostopnem mestu, da lahko izdelek v nevarni situaciji takoj ločite od električnega omrežja.

- Izdelek ni predviden za delovanje z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Izdelka ne uporabljajte z mokrimi rokami. Izdelka se ne dotikajte z mokrimi rokami.

## **Nevarnost požara/opeklin in vročine**

-  **OPOZORILO! Vroča površina!** Otroci in živali se smejo približevati izdelku, ko deluje ali se ohlaja. Dostopni deli so vroči.

**⚠ PREVIDNO! Nevarnost opeklin!** Nikoli se ne dotikajte notranjosti izdelka, dokler deluje ali je vroč.

**⚠ PREVIDNO! Nevarnost požara!** Izdelka ne postavljajte v bližino lahko vnetljivih snovi (npr. zavese, prti).

**⚠ PREVIDNO! Nevarnost požara!** Da bi se izognili pregrevanju, izdelek med obratovanjem ne sme biti pokrit.

**⚠ PREVIDNO! Nevarnost opeklin!** Izdelka ne uporabljajte z vrelinami ali vročo mastjo.

**⚠ PREVIDNO! Nevarnost opeklin!** Med obratovanjem uhaja vroča para skozi prezračevalne reže. Roke in obraz držite na varni razdalji od pare in prezračevalnih rež.

**⚠ PREVIDNO! Izdelek ni igrača za otroke!** Otroci niso seznanjeni z nevarnostmi pri ravnanju z električnimi izdelki.

**⚠ PREVIDNO! Nevarnost opeklin!** Pazite na to, da se pri odprtju lahko dvigne vroča para.

- Če se začne iz izdelka kaditi ali oddaja nenavaden zvok, takoj izvlecite izdelek iz vtičnice. Pred ponovno uporabo naj izdelek in napajalnik preveri strokovnjak.

- V primeru požara najprej odklopite vtič iz vtičnice ali odklopite izdelek iz električnega omrežja, preden začnete z ustreznimi ukrepi gašenja.
- Prezračevalnih odprtih na izdelku ne pokrivajte. Pazite na zadostno prezračevanje. Izdelka ne postavite v omaro.
- Ne postavljajte predmetov na izdelek.
- Okoli izdelka naj bo v vseh smereh vsaj 10 cm prostora, da zagotovite zadostno prezračevanje.

### Navodila za postavitvev

- Izdelka se ne sme namestiti neposredno pod vtičnico.
- Izdelka ne smete nikoli postaviti na kuhalne plošče (plinska, električna pečica, pečica na oglje itd.).
- Izdelek mora delovati vedno na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, odporni proti toploti.

- Izdelek vedno pustite, da se ohladi, preden ga premaknete.

### Delovanje


#### ⚠ Če ponev neposredno napolnite z oljem, obstaja nevarnost požara.

- Med delovanjem se nikoli ne dotaknite notranjosti izdelka.
- Pustite vse sestavine v košari, da se izognete stiku z grelnimi elementi.
- Med uporabo izdelka nikoli ne pustite brez nadzora.
- Izdelka ne prepolnite. Napolnite izdelek le do meje polnjenja **MAX** 3. To je pomembno zato, da nobena hrana, aluminijasta folija ali vstavljena posoda ne pride v neposreden stik z grelnim elementom.
- V košaro 4 ne dajte hrane in kuhinjske posode (npr. aluminijasta folija ali vstavljena posoda), skupaj težke več kot 1,5 kg. To bi lahko poškodovalo izdelek.
















## Čiščenje in hramba

- Izdelka ne smete izpostavljati kapljajoči ali pršeci vodi.
- Ločite izdelek od električnega omrežja, kadar ga ne uporabljate ali ga želite očistiti.
- Napotki za čiščenje izdelka: Glejte razdelek »Čiščenje in nega«.

## ● Pred prvo uporabo

- Odstranite vse posamezne dele embalaže.
- ❗ **OPOMBA:** Eventualni ostanki od proizvodnje med prvim zagonom povzročijo vonj. To je normalno in ne pomeni okvare izdelka.
- S prazno ponjivo  pustite izdelek delati pri 200 °C približno 10 do 15 minut, da odstranite morebitne ostanke od proizvodnje. Poskrbite za zadostno prezračevanje.
- Izdelek očistite (glejte »Čiščenje in nega«).

## ● Rokovanje

Prikaz	Stanje	Pritisk (Da/Ne)	Funkcija
Tipka     	Vklop (sveti)	Da	Pritisnite enkrat, da funkcijo aktivirate. Zasliši se 1 zvočni signal.
Tipka  	Vklop (sveti) in utripa	Da	Z zaustavljenim programom enkrat pritisnite, da uredite funkcijo ali nadaljujete s programom.
	Zatemnjeno	Da	Pritisnite enkrat, da funkcijo aktivirate. Zasliši se 1 zvočni signal.
Tipka za nastavev funkcije   	Utripa	Da	Ustrezna funkcija je aktivirana in je v obdelavi. Za preklic funkcije držite 3 sekunde. Zasliši se 1 zvočni signal.
	Vklop (sveti)	Da	Aktivirana je ustrezna funkcija. Pritisnite enkrat, da uredite funkcijo. Za preklic funkcije držite 3 sekunde. Zasliši se 1 zvočni signal.
Prikaz izbire menija  	Vklop (sveti)	Ne	Deluje ustrezna funkcija.
	Zatemnjeno	Ne	Ustrezne funkcije so na voljo za izbiro.
 	Vklop (sveti)	Ne	Delujeta grelni element in ventilator.
	Utripa	Ne	Deluje samo ventilator.
 / 	Vklop (sveti)	Ne	Deluje ustrezna funkcija.

## **i** OPOMBA:

- Izdelek preide v stanje pripravljenosti v naslednjih primerih:
  - Ko pritisnete **22**.
  - V načinu izbire programa v 60 sekundah ni bil pritisnjen noben gumb.
- Ponev **5** lahko kadarkoli odstranite, tudi med postopkom kuhanja.
  - Ko ponev **5** odstranite, se grelni element in ventilator izklopita.
  - Če ponev **5** ponovno vstavite v 3 minutah po odstranitvi, se bo izdelek vrnil v prejšnji način delovanja.
  - Če ponev **5** ponovno vstavite več kot 3 minute po odstranitvi, bo izdelek preklopil v stanje pripravljenosti.
- Večje količine živil praviloma zahtevajo daljši čas kuhanja, manjše količine nekoliko krajši čas.
- V poglavju »Preglednica kuhanja« poglejte, katera živila morate med kuhanjem pretresti. Priporočamo, da hrano pretresete po približno eni in dveh tretjinah časa kuhanja za 5 do 10 sekund. Na ta način dosežete enakomeren rezultat kuhanja. Dosežite boljše rezultate kuhanja: Med kuhanjem večkrat pretresite/obrnite hrano glede na alarm za stresanje (primer: Pomfrit med kuhanjem pretresite 3–4 krat). Če jed pretresanje težavno, uporabite pripomoček (npr. žlico).  
Nasvet: Priporočamo, da kot opomnik nastavite alarm (glejte »Nastavitev alarma«).

- Da ponev **5** in košaro **4** odstranite iz prostora za kuhanje **6**, z eno roko previdno držite ohišje izdelka nazaj. Z drugo roko povlecite ročaj **7**, da izvlečete ponev in košaro.
- Košaro **4** vedno vstavite vodoravno in brez pritiskanja v ponev **5**. Zaklep mora slišno in čutno zaskočiti (sl. B).
- V košaro **4** ne dajte hrane in kuhinjske posode (npr. pekač), skupaj težke več kot 1,5 kg. To bi lahko poškodovalo izdelek.

**⚠ POZOR! Nevarnost poškodbe izdelka!** Nikoli ne pritisnite odklepa košare **2**, ko košaro **4** in ponev **5** držite v zraku. Ponev se lahko sprostí in nenadzorovano pade (sl. C).

- Da lahko aktivirate odklep košare **2**, najprej potisnite zaščitni pokrov naprej. Šele nato pritisnite odklep košare (sl. D).

## **●** Priprava

- Priključite izdelek v ustrezno vtičnico. **22** zasveti in na zaslonu za prikaz vrednosti **14** se prikaže »--« . Zaslíši se 1 zvočni signal.
- Napolnite košaro **4** z živilom. Ne presežite meje polnjenja **MAX 3** (na notranji strani košare).
- Vstavite ponev **5** z napolnjeno košaro **4** v prostor za kuhanje **6**.

**⚠ POZOR! Nevarnost poškodbe izdelka!** Ne polnite tekočin (npr. olja ali vode) v ponev **5**. To lahko omejuje način delovanja izdelka.



## ● Izbira programa

- Preklopite v način izbire programa:
  - Pritisnite **22**.
  - Zasvetijo vsi indikatorji, razen **12**, **13** in **23**.
  - **20**, **21** in **25** ostanejo zatemnjeni, dokler se funkcije ne aktivirajo.
- Na začetku je temperatura predhodno nastavljena na 180 °C in čas kuhanja na 15 minut.  
Temperaturo (v intervalih po 5 °C) in čas kuhanja (v intervalih po 1 minuto) lahko prilagodite:

### Tipka Funkcija (temperatura)

**28** Povečanje (maks. 200 °C) temperature

**27** Zmanjšanje (min. 60 °C) temperature

### Tipka Funkcija (čas)

**18** Podaljšan čas (maks. 60 minut)

**19** Skrajšanje čas (min. 1 minuta)

## Izbira programa

Glede na kuhano živilo lahko izberete ustrezen program.

- Pritisnite **26**, da izbirate med programi. Zasveti izbrani program **11** **17**. Neizbrani programi ostanejo zatemnjeni.

Živilo	°C	min	Opt. Količina	Interval*
Prednastavitve	180	15	-	-
Riba	160	25	500 g	vsakih 10 min
Biskvit	160	15	6 x 50 g	-
Zelenjava	180	10	400 g	vsakih 3 min
Slanina	200	8	200 g	vsakih 4 min
Piščančje bedro	200	25	500 g	vsakih 7 min
Pommes frites	180	20	500 g	vsakih 5 min
Piščanec	200	35	1000 g	vsakih 10 min
Zrezek	180	15	500 g	vsakih 7 min
Kozice	160	20	600 g	vsakih 5 min
Kruh	180	10	200 g	vsakih 5 min



\* Interval: Pretresite, obrnite, preobrnite

### OPOMBA:



- Za boljše rezultate kuhanja priporočamo, da se izdelek 3 minute predhodno segreva.
- V poglavju »Preglednica kuhanja« poglejte, katera živila morate med kuhanjem pretresti. Preglednica kuhanja ponuja tudi nasvete o priporočeni najmanjši/največji količini za različna živila.
- Opomnik za stresanje je prednastavljen v programu. Alarm lahko utišate s pritiskom na tipko **20** za 3 sekunde. Nato po želji ponastavite alarm.

## Nastavitev alarma







Nastavite si lahko alarm, ki vas opomni, da morate živilo premešati.

- Priprava: Opravite nastavitve (glejte »Izbira programa«).
- Vklp alarma: Pritisnite  **20**.  
 **20** utripa. Alarm je nastavljen na vsakih 5 minut.  
Izbirni intervali: 1 do 60 minut (v intervalih po 1 minuto).

### Tipka Funkcija (čas)

  **18** Podaljšan čas (maks. 60 minut)

  **19** Skrajšanje čas (min. 1 minuta)


- Ko je čas alarma nastavljen, za ponovni vklop alarma ni treba pritisniti gumba.
- Po nastavitvi alarma: Če želite urediti temperaturo/čas kuhanja ali izbrati drug meni, pritisnite  **26** ali počakajte 10 sekund, da nadaljujete z nastavitvami glavnega programa.
- Če želite omogočiti/urediti funkcijo ohranjanja toplote ali časovnik zakasnitve, pritisnite  **25** ali  **21**.
- Ko se postopek kuhanja začne, se začne tudi funkcija alarma.  **20** ostane prižgan.
- Preklic alarma: Pritisnite  **24**, da začasno ustavite kuhanje. Nato pritisnite in držite  **20** 3 sekunde.

### OPOMBA:






- Ko se oglasi alarm, se postopek kuhanja NE prekine. Alarm se znova zažene in je aktiviran do poteka naslednjega intervala alarma.
  - Delovanje se prekine šele, ko ponev **5** odstranite iz prostora za kuhanje **6**.
  - Ko ponev **5** znova vstavite, se postopek kuhanja samodejno nadaljuje.

- Če je kombinirana teža košare **4**, ponve **5** in živila prevelika za mešanje: Odložite ponev na površino odporno na vročino in odstranite košaro (sl. E).

## ● Zaženite postopek kuhanja








- Ko ste izvedli želene nastavitve, pritisnite  **24**. Postopek kuhanja se začne.

### OPOMBA:



- Med kuhanjem so aktivni naslednji kazalniki:
  -  **23** sveti
  - Zasveti prikaz izbire menija **11** **17**.  
Preostali neizbrani meni izgine.
- Če želite zavreči vse nastavitve in preklicati postopek, pritisnite in za 3 sekunde držite  **26**. Izdelek preklopi v način za izbiro programa.
- Med postopkom kuhanja je na sprednjem zaslonu **1** izmenično prikazana nastavljena temperatura in preostali čas kuhanja. Temperaturo **18** **19** in časovnik **27** **28** lahko nastavite kadar koli med postopkom kuhanja.
- Ko je postopek kuhanja zaključen, ventilator za hlajenje izdelka deluje še 1 minuto. Prikaz vrednosti **14** odšteva preostali čas (v sekundah).  **22** in  **23** utripata med postopkom hlajenja.
- Če želite med postopkom hlajenja preklopiti v stanje pripravljenosti, pritisnite in držite  **22** 3 sekunde.
- Ko je hlajenje končano, izdelek preide v stanje pripravljenosti. Dvojni pisk se oglasi 5-krat.
- Ponev **5** lahko kadarkoli odstranite in ne rabite čakati, da se ventilator izklopi. Vsi prikazi se izbrisejo in na zaslonu za prikaz vrednosti **14** se prikaže »---«.

## ● Prekinitev postopka kuhanja



Postopek kuhanja lahko prekinete, da na primer naknadno spremenite nastavitve.

- Prekinitev postopka kuhanja (način premora): Pritisnite  **24**.
- Ko prekinete postopek kuhanja:  **23**,  **24**,  **26** in izbrani prikaz izbire menija  **11**  **17** utripajo.
- Nadaljevanje postopka kuhanja: Še enkrat pritisnite  **24**.




### **OPOMBA:**

- Grelni element in časovnik se izklopita, ko postopek kuhanja prekinete. Ventilator še vedno deluje, da podaljša življenjsko dobo izdelka.
- Ko prekinete postopek kuhanja: Ko ponev  **5** odstranite iz prostora za kuhanje  **6** se prav tako izklopi ventilator.
- Ko prekinete postopek kuhanja:
  - Naredite lahko naslednje nastavitve:
    - Uredite temperaturo/čas kuhanja
    - Omogočite/uredite intervale alarmov
    - Omogočite/uredite funkcijo ohranjanja toplote
  - Naslednjih nastavitev ni mogoče izvesti:
    - Izbira menija
    - Časovnik zakasnitve (že potekel/ dokončan)

## ● Prekinitev postopka kuhanja

- Med kuhanjem pritisnite in za 3 sekunde držite  **22**.
- Ko je postopek kuhanja prekinjen, ventilator za hlajenje izdelka deluje še 1 minuto.
- Lahko pa tudi za 3 sekunde pritisnete in držite  **26**, da zavrnete vse nastavitve in preključite postopek. Izdelek preklopi v način za izbiro programa. V tem primeru izdelek preskoči funkcijo hlajenja.









## ● Ohranjanje toplote

- Pritisnite  **25** po prekinitvi postopka kuhanja s pritiskom na  **24**, da samodejno zaženete funkcijo ohranjanja toplote na koncu postopka kuhanja.  **25** utripa, ko nastavite funkcijo ohranjanja toplote, in zasveti, ko je funkcija ohranjanja toplote aktivirana.
- Na začetku je temperatura predhodno nastavljena na 80 °C in trajanje na 30 minut. Nastavite lahko samo trajanje:

### **Tipka Funkcija (čas)**





  **18** Podaljšan čas (maks. 60 minut)

  **19** Skrajšanje čas (min. 1 minuta)

- Ko je čas ohranjanja toplote nastavljen, za ponovni vklop funkcije ohranjanja toplote ni treba pritisniti gumba.
- Po nastavitvi funkcije ohranjanja toplote: Če želite urediti temperaturo/čas kuhanja ali izbrati drug meni, pritisnite  **26** ali počakajte 10 sekund, da nadaljujete z nastavitvami glavnega programa.
- Če želite omogočiti/urediti funkcijo alarma ali časovnik zakasnitve, pritisnite  **20** ali  **21**.
- Med postopkom kuhanjem sveti  **25**, kar pomeni, da je aktivirana funkcija ohranjanja toplote.
- Ko se postopek kuhanja konča, izdelek samodejno preklopi v način ohranjanja toplote. Dvojni pisk se oglasi 5-krat. Sveti  **12**.
- Preklic aktivacije načina ohranjanja toplote: Pritisnite  **24**, da začasno ustavite kuhanje. Nato pritisnite in držite  **25** 3 sekunde.
- Preklic način ohranjanja toplote: Pritisnite in držite  **22** 3 sekunde.

## ● Časovnik zakasnitve














Postopek kuhanja lahko zaženete po poteku odštevanja. Časovnik zakasnitve lahko nastavite kadar koli med izbiro programa, na enak način kot funkcije alarma in ohranjanja toplote.

- Pritisnite  **21**, da aktivirate časovnik zakasnitve. Odštevanje je nastavljeno na 5 minut.
- Po nastavitvi časovnika zakasnitve: Če želite urediti temperaturo- čas kuhanja ali izbrati drug meni, pritisnite  **26** ali počakajte 10 sekund, da nadaljujete z nastavitvami glavnega programa.
- Če želite omogočiti/urediti funkcijo alarma ali ohranjanja toplote, pritisnite  **20** ali  **25**.

### Tipka Funkcija (čas)

  **18** Podaljšan čas (maks. 60 minut)

  **19** Skrajšanje čas (min. 1 minuta)

- Pritisnite  **24**,  Ugasneta  **27** in   **28**. Čas funkcije lahko nastavite s pritiskom na   **18** in   **19**. Med odštevanjem zasveti  **13**. Preostali čas je prikazan na prikazu vrednosti **14**.
- Po končanem odštevanju se začne postopek kuhanja. Ugasneta  **21** in  **13**. Sveti  **23**. Zaslisi se 1 zvočni signal.

## ● Ločevanje košare in ponev

Košaro **4** in ponev **5** lahko ločite. Ti je lahko koristno, če želite živila bolj premešati ali žalite dele očistiti.

- Odstranite ponev **5** s košaro **4** iz prostora za kuhanje **6**.
- Postavite ponev **5** na ustrezno površino (ravna, stabilna, odporna na vročino).
- Potisnite pokrov odklepa košare **2** naprej.
- Pritisnite tipko odklepa košare **2**.
- Dvignite košaro **4** na ročaj **7** iz ponev **5**.
- Ko košaro **4** vstavite v ponev **5**, se mora občutno in slišno zaskočiti.

## ● Odstranjevanje živil

- Priporočamo, da kuhano živilo odstranite s primernim kuhinjskim priborom (na primer s kuhinjskimi kleščami).
- V kolikor želite živilo iztresti iz košare **4**, košaro najprej ločite od ponev **5**. V ponvi so se morda nabrale vroče tekočine, ki bi lahko nenadzorovano odtekle.

## ● Preglednica kuhanja

Hrana		Priporočene količine (g)	Čas kuhanja (min)	Temp. (°C)	Potrebno pretresti	Priprava
<b>Krompir in ocvrt krompirček</b>						
Zamrznjeni pomfrit (tanek)		500-1400	20-30	180	D	
Zamrznjeni pomfrit (debel)		500-1400	20-30	180	D	
Domači ocvrt krompirček (8 x 8 mm)	<sup>1</sup>	500-1400	20-30	180	D	
Domači krompirjevi krhlji	<sup>1</sup>	300-800	18-22	180	D	
Domače krompirjeve kocke	<sup>1</sup>	300-750	12-18	180	D	
Resti		500	20	180	D	
Krompirjev gratin		500	30-40	160	D	
<b>Meso in perutnina</b>						
Zrezek	<sup>3</sup>	100-500	7-15	180	D	
Ovčje zarebrnice	<sup>3</sup>	100-500	10-14	180	N	
Hamburger	<sup>3</sup>	100-500	7-14	180	N	
Klobasa	<sup>3</sup>	100-500	8-10	180	N	
Piščančja stegna	<sup>3</sup>	300-1000	25	200	D	
Piščančje prsi	<sup>3</sup>	100-500	10-15	180	N	
<b>Riba in morski sadeži</b>						
Kozice	<sup>3</sup>	100-600	20	160	D	
File lososa	<sup>1,3</sup>	100-500	16-21	160	N	
Capelin	<sup>1,3</sup>	300	15	160	D	
File polenovke	<sup>1,3</sup>	100-500	20-25	160	N	

<sup>1</sup> = dodajte +1/2 čajne žličke olja

<sup>2</sup> = uporabite pekač

<sup>3</sup> = marinirajte z začimbami (odvisno od okusa)

Hrana	Priporočene količine (g)	Čas kuhanja (min)	Temp. (°C)	Potrebno pretesti	Priprava
-------	--------------------------	-------------------	------------	-------------------	----------

### Zelenjava

Okra	<sup>1</sup> 100-200	8	160	N	Odrežite glavo in prerežite na polovico.
Šparglji	<sup>1</sup> 100-500	6-10	180	N	Prerežite na polovico.
Koruza	<sup>1</sup> 200-600	6-9	200	D	Odstranite lupine in koruzne dlake.
Paprika	<sup>1</sup> 200-400	8	200	D	Odstranite glavo in semena. Narežite na 2-4 koščke.

### Prigrizki

Samosa	100-400	12-15	200	D	
Zamrznjeni piščančji medaljoni	100-700	6-10	200	D	
Zamrznjene ribje palčke	100-400	6-10	200	N	
Zamrznjeni, panirani sirni prigrizki	100-400	8-12	180	N	
Polnjena zelenjava	100-400	10	180	N	

### Pečenje

Biskvit	<sup>2</sup> 6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Sendvič	2 Kos	4-6	180	N	
Croutons	400	6-10	180	N	

<sup>1</sup> = dodajte +1/2 čajne žličke olja

<sup>2</sup> = uporabite pekač

<sup>3</sup> = marinirajte z začimbami (odvisno od okusa)

- Redno preverjajte sestavine, dokler niso kuhane ali dosežejo zeleno stopnjo porjavelosti. Zahtevan čas kuhanja je lahko daljši ali krajši kot je navedeno v receptu.
- Da preprečite daljši čas kuhanja, sestavine ne smejo biti predebele.
- Višina pekača ali pladnja pečice lahko presega mejo polnjenja **MAX** 3 v košari 4.

## ● Predlogi receptov

### ● Panirani piščančji fileji

#### Sestavine

- 1 jajce
- 3 jedilne žlice rastlinskega olja
- 50 g suhih drobtin
- 300 g piščančjih filejev
- Poper in sol (po okusu)

#### Priprava

- Piščančje fileje začinite s soljo in poprom. Postavite na stran 20 minut.
- Izdelek ogrejte na 200 °C.
- V majhni skledi stepite jajce.
- V ločeni posodi zmešajte rastlinsko olje in suhe drobtine, dokler sestavine ne postanejo hrustljave.
- Piščančje fileje potopite v stepeno jajce. Nato piščančje fileje potopite v mešanico drobtin, dokler piščančji fileji niso popolnoma prekriti z mešanico drobtin.
- Piščančje fileje položite v košaro **4**. Kuhajte 20 minut.

### ● Hrustljav hot dog s sirom

#### Sestavine

- 4 hrenovki
- 4 žemljici za hot dog
- Nariban sir Cheddar (po okusu)
- (Poljubno) kečap
- (Poljubno) gorčica

#### Priprava

- Izdelek ogrejte na 180 °C.
- Dajte hrenovke v košaro **4**. Pecite 8 minut pri 180 °C. Hrenovke vzemite iz košare.
- Kuhane hrenovke položite v žemljice za hot dog.
- Nariban sir Cheddar položite na hrenovke in žemljico za hot dog.
- Vstavite hot dog nazaj v košaro **4**. Kuhajte 1 do 2 minuti, dokler se sir ne stopi.
- Ko je kuhanje končano, hot dog položite na krožnik.
- Po želji postrezite s kečapom in gorčico.

## ● Slana pita s čebulo in sirom z gobami

### Sestavine

- 3 jajca
- 2 skodelici očiščenih gob
- 1 rdeča čebula
- 1 jedilna žlica olivnega olja
- 3 jedilne žlice drobljenega sira
- 1 ščepec soli

### Priprava

- Olupite rdečo čebulo in jo narežite v 5 mm tanke rezine. Očistite gobe; nato jih narežite na 5 mm tanke rezine.
- V ponvi z olivnim oljem prepražite čebulo in gobe, dokler se ne zmechčajo. Odstranite s štedilnika in položite na suho kuhinjsko brisačo, da se živilo ohladi.
- Izdelek ogrejte na 180 °C.
- V posodo za stepanje zlomite 3 jajca. Temeljito in močno premešajte. Dodajte ščepec soli.
- Model za narastek, odporno na vročino, na notranji strani in na dnu rahlo popršite z oljem.
- Prelijte jajca v model za narastek, nato mešanico gob in čebule in nato sir.
- Položite model za narastek v košaro **4**. Živilo v izdelku kuhajte 20 minut.
- **Nasvet:** 5 do 8 minut pred koncem kuhanja: Po želji v slan pito dodajte še sir.
- Slana pita je končana, ko na sredino potisnete nož, in ostane nož čist.
- Teža sestavin: 260 g

## ● Močno začinjen piščanec

### Sestavine

- 6 piščančjih beder
- 1 strok česna
- 1 čajna žlička gorčice
- 3 čajne žličke sladkorja
- 2 čajni žlički čilija
- 2 čajni žlički olivnega olja
- Poper in sol (po okusu)

### Priprava

- Izdelek ogrejte na 200 °C.
- V posodi zdrobite česen in ga premešajte s sladkorjem, olivnim oljem, čilijem in gorčico.
- Začinite s soljo in poprom.
- Namažite piščančja bedra z marinado. Pustite stati 20 minut.
- Vstavite piščančja bedra v izdelek. Kuhajte 10 minut.
- Nastavite temperaturo na 140 °C. Kuhajte še dodatnih 10 minut.
- Ko je kuhanje zaključeno, položite piščančja bedra na krožnik.
- Teža sestavin: 400 g



## ● Odpravljanje napak

Napaka	Morebitni vzrok	Ukrep
Ne deluje	Ni napajanja	Preverite, ali je izdelek povezan z napajanjem.  Preverite, ali je v vtičnici napetost, tako da povežete drugo električno napravo.  Povežite izdelek z drugo vtičnico.
Živilo je surovo ali neenakomerno pripravljeno.	Preveč živila	Zmanjšajte količino živil in jih enakomerno porazdelite.
	Prenizka temperatura kuhanja.  Živila med kuhanjem niste premešali.	Povišajte temperaturo kuhanja.  Živilo na polovici časa kuhanja vsaj 1-krat premešajte. Priporočamo, da hrano pretresete po približno eni in dveh tretjinah časa kuhanja za 5 do 10 sekund. Na ta način dosežete enakomeren rezultat kuhanja. Priporočamo, da kot opomnik nastavite alarm (glejte »Nastavitev alarma«). Dosežite boljše rezultate kuhanja: Med kuhanjem večkrat pretresite/obrnite hrano glede na alarm za stresanje (primer: Pomfrit med kuhanjem pretresite 3–4 krat).
Živilo ni hrustljivo.	Nekatera živila morate pripravljati v običajnem cvrtniku.	Pred postopkom kuhanja premažite živila z malo olja.
Svež ocvrt krompir ni ocvrt ali ni hrustljiv.	Napačna vrsta krompirja	Uporabite drugo vrsto krompirja.
	Koščkov krompirja po rezanju niste splahnili.	Koščke krompirja po rezanju temeljito splahnite, da odstranite škrob.
	Koščkov krompirja po pranju niste posušili.	Koščke krompirja po izpiranju temeljito osušite (npr. s kuhinjskimi brisačami).
	Koščki krompirja niso naoljeni.	Pred postopkom kuhanja premažite koščke krompirja z malo olja.
	Preveliki koščki krompirja.	Kose krompirja narežite na manjše ali tanjše rezine.
Ponve <b>5</b> ni možno vstaviti v prostor za kuhanje.	Ponve <b>5</b> ne vstavljate na sredini.	Ponve <b>5</b> vstavite pod pravim kotom glede na ohišje.

Napaka	Morebitni vzrok	Ukrep
Iz izdelka prihaja beli dim.	V ponev [5] je kapljala maščoba, ki izpareva.	Pri pripravi živil uporabite manj olja. Uporabljajte živila z manj maščob. Znižajte temperaturo ali čas kuhanja.

## ● Čiščenje in nega

❗ **OPOMBA:** Za ohranjanje funkcionalnosti in videza izdelka priporočamo, da ga temeljito očistite po vsaki uporabi.

Del	Čiščenje
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izdelek in vsi sestavni deli</li> <li>■ Ohišje</li> <li>■ Prostor za kuhanje [6]</li> <li>■ Priključni kabel z omrežnim vtičem [10]</li> </ul>	<p>⚠ <b>OPOZORILO!</b> Med čiščenjem ali obratovanjem izdelka ni dovoljeno potopiti v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pred čiščenjem odklopite izdelek z vira napajanja.</li> <li>■ Za čiščenje ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, agresivnih topil ali trdih krtač.</li> <li>■ Izdelek čistite samo z rahlo vlažno krpo. Po potrebi lahko uporabite blago čistilno sredstvo.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Košara [4]</li> <li>■ Ponev [5]</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponev in košaro lahko ročno pomijete kot običajno posodo: Oba dela temeljito očistite z vročo vodo in sredstvom za pomivanje posode. Z eno roko previdno držite zgornje ohišje izdelka nazaj. Z drugo roko povlecite za ročaj [7], da ponev in košaro izvlečete.</li> <li>■ V kolikor se na košari ali na dnu poneve prime umazanija, napolnite ponev z vročo vodo in nekaj sredstva za pomivanje posode. Postavite košaro v ponev in pustite oba dela približno 10 minut namakati.</li> <li>■ Košara in ponev sta primerni za pomivalni stroj.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pred ponovno uporabo in pred shranjevanjem: Vse dele posušite s čisto krpo.</li> </ul>	

## ● Vzdrževanje

- Pred vsako uporabo izdelek preverite za vidne poškodbe.
- Ta izdelek ne zahteva vzdrževanja, razen občasnega čiščenja.

## ● Shranjevanje

- Ko izdelka ne uporabljate, ga hranite v originalni embalaži.
- Izdelek hranite v suhem prostoru, nedostopnem mestu za otroke.

## ● Odstranjevanje

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1-7: umetne mas / 20-22: papir in karton / 80-98: vezni materiali.



O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimate pri svoji občinski ali mestni upravi.



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinjske odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimate pri svoji pristojni občinski upravi.

## Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG  
Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 70 60

## Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,  
SI-1218 Komenda

## ● Postopek pri uveljavljanju garancije

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 389885\_2201) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

## ● **Servis**

SI **Servis Slovenija**

Tel.: 00386 (0) 80 70 60




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



<b>Použitá výstražná upozornění a symboly</b> .....	Strana	70
<b>Úvod</b> .....	Strana	70
Použití ke stanovenému účelu .....	Strana	70
Rozsah dodávky .....	Strana	71
Popis dílů .....	Strana	71
Technické údaje .....	Strana	71
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	Strana	71
<b>Před prvním použitím</b> .....	Strana	76
<b>Obsluha</b> .....	Strana	76
Příprava .....	Strana	77
Výběr programu .....	Strana	78
Spusťte proces přípravy .....	Strana	79
Přerušení procesu přípravy .....	Strana	80
Ukončení procesu přípravy .....	Strana	80
Udržování v teplém stavu .....	Strana	80
Časovač zpoždění .....	Strana	81
Oddělení koše od pánve .....	Strana	81
Odebírání připravovaných potravin .....	Strana	81
<b>Varná tabulka</b> .....	Strana	82
<b>Návrhy receptů</b> .....	Strana	84
Obalované kuřecí filety .....	Strana	84
Křupavý párek v rohlíku se sýrem .....	Strana	84
Slaný koláč se sýrem, cibulí a houbami .....	Strana	85
Ostře kořeněné kuře .....	Strana	85
<b>Odstraňování poruch</b> .....	Strana	86
<b>Čištění a péče</b> .....	Strana	87
Péče .....	Strana	88
Skladování .....	Strana	88
<b>Zlikvidování</b> .....	Strana	88
<b>Záruka</b> .....	Strana	89
Postup v případě uplatňování záruky .....	Strana	89
<b>Servis</b> .....	Strana	89

## Použitá výstražná upozornění a symboly

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

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

## DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA XL

### ● 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 seznamte 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

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

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

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

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

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

## ● Rozsah dodávky

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

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

- Digitální horkovzdušná fritéza XL
- Krátký návod

## ● Popis dílů

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

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

## Displej (s obslužným panelem)

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

## ● Technické údaje

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



## Bezpečnostní pokyny

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



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

### **Děti a osoby se zdravotním omezením**



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

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

- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání přístroje a chápou z toho vyplývající rizika.
- Čištění a uživatelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly staré 8 let nebo starší a byly pod dozorem.
- Chraňte výrobek a jeho přípojné vedení před dětmi mladšími než 8 let.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.

### **Elektrická bezpečnost**

#### **⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Nepokoušejte se výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

**⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Výrobek nesmí být ponořován do vody nebo jiných kapalin. Výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

**⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek možná poškozen odpojte ho od elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

**⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**


Nestavte výrobek do blízkosti umyvadel nebo na vlhká místa.

- Před připojením k napájení se ujistěte, zda jsou napětí a proud v souladu s informacemi na typovém štítku výrobku.
- Spojíte výrobek výhradně s uzemněnou zásuvkou. Ujistěte se, že je síťová zástrčka řádně připojená.

- Aby nedošlo k poškození přípojného vedení, nemačkejte ho nebo ho neohýbejte a neved'te jej přes ostré hrany. Chraňte ho rovněž před horkými povrchy a otevřenými plameny.
- Pokládejte přípojně vedení tak, že za ně nikdo nemůže neúmyslně tahat nebo přes ně zakopnout.
- Když je síťové přípojně vedení tohoto přístroje poškozen, musí být nahrazen výrobcem nebo jeho zákaznickou službou nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo ohrožení.
- Když odpojíte výrobek od elektrické sítě, tahejte za síťovou zástrčku, ne za přípojně vedení.
- Přípojně vedení nenavíjejte kolem výrobku. Připojte výrobek na jednu vždy snadno přístupnou zásuvku, abyste mohli výrobek v případě nouze okamžitě odpojit od sítě.

- Výrobek není vhodný k provozu s pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Nepoužívejte výrobek s mokřýma rukama. Nedotýkejte se výrobku mokřýma rukama.

## **Riziko požáru/popálení a teplo**

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

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

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

**⚠ OPATRNĚ! Riziko požáru!** Aby se zabránilo přehřátí, nesmí být výrobek při provozu zakryt.

**⚠ OPATRNĚ! Riziko popálení!** Výrobek nepoužívejte s vařícími se kapalinami nebo horkým tukem.

**⚠ OPATRNĚ! Riziko popálení!** Během provozu uniká horká pára z větracích otvorů. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od vodní páry z větracích otvorů.

**⚠ OPATRNĚ! Tento výrobek není hračka pro děti!** Děti si nejsou vědomy nebezpečí v zacházení s elektrickými spotřebiči.

**⚠ OPATRNĚ! Riziko popálení!** Dávejte pozor na to, že při otevření může uniknout horká pára.

- Pokud se objeví kouř nebo neobvyklý hluk, oddělte výrobek okamžitě od zásuvky. Nechte výrobek před dalším použitím zkontrolovat specialistou.

- V případě požáru, než zavedete vhodná opatření pro boj s požárem, nejprve odpojte kabel ze zásuvky nebo odpojte výrobek od napájení.
- Ventilační otvory výrobku nezakrývejte. Dbejte na dostatečné větrání. Výrobek nedávejte do skříně.
- Neodkládejte na výrobek žádné předměty.
- Ponechte nejméně 10 cm místa ve všech směrech okolo výrobku s cílem zajistit dostatečné větrání.

### Instalační pokyny

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

- Dříve než s výrobkem pohnete, vždy ho ochladte.

### Provoz

#### **⚠ Pokud plníte pánev přímo olejem, existuje nebezpečí požáru.**

- Nikdy se nedotýkejte vnitřních částí výrobku, dokud je ještě v provozu.
- Nechte všechny ingredience v košíčku, aby se zabránilo kontaktu s topnými tělesy.
- Nenechávejte tento výrobek bez dozoru, dokud je v užívání.
- Výrobek nepřepřlňujte. Naplňte výrobek pouze do hranice naplnění **MAX** 3. Je důležité, aby se ani potraviny, hliníková fólie ani vložená nádobka nedostaly do přímého kontaktu s ohřívacím prvkem.
- Do koše 4 nedávejte více než 1,5 kg potravin a kuchyňského nádobí (např. hliníková fólie nebo vložená nádobka). To by mohlo výrobek poškodit.

## Čištění a skladování

- Výrobek nesmí být vystaven kapající nebo stříkající vodě.
- Oddělte výrobek od sítě po dobu jeho nepoužívání a před jeho čištěním.
- Pokyny k čištění výrobku, naleznete v části „Čištění a péče“.

## ● Před prvním použitím

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

## ● Obsluha

Indikace	Stav	Stiskněte (Ano/Ne)	Funkce
Tlačítko [18] [19] [22] [27] [28]	Zapnuto (svítí)	Ano	Pro aktivaci funkce jednou stlačte. Zazní 1 zvukový signál.
Tlačítko [24] [26]	Zapnuto (svítí) a bliká	Ano	Během zastaveného programu jedním stisknutím funkci upravte nebo pokračujte v programu.
	Tlumené	Ano	Pro aktivaci funkce jednou stlačte. Zazní 1 zvukový signál.
Tlačítko nastavování funkcí [20] [21] [25]	Bliká	Ano	Příslušná funkce je aktivována a zpracovává se. Pro přerušení funkce podržte tlačítko stlačené po dobu 3 sekund. Zazní 1 zvukový signál.
	Zapnuto (svítí)	Ano	Aktivuje se odpovídající funkce. Stlačte jednou pro úpravu funkce. Pro přerušení funkce podržte tlačítko stlačené po dobu 3 sekund. Zazní 1 zvukový signál.
Indikace výběru z nabídky [11] [17]	Zapnuto (svítí)	Ne	Odpovídající funkce je v provozu.
	Tlumené	Ne	Na výběr jsou odpovídající funkce.
☞ [23]	Zapnuto (svítí)	Ne	Ohřívací prvek a ventilátor jsou v provozu.
	Bliká	Ne	V provozu je pouze ventilátor.
☞ [12] / ⏻ [13]	Zapnuto (svítí)	Ne	Odpovídající funkce je v provozu.

## **i UPOZORNĚNÍ:**

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

- Abyste vyjmuli pánev **5** a koš **4** z varného prostoru **6**, odtáhněte jednou rukou opatrně horní kryt výrobku. Zatáhněte druhou rukou za rukojeť **7**, abyste vytáhli pánev a koš.
- Dávejte koš **4** vždy vodorovně a bez tlaku do pánve **5**. Zámek musí být slyšitelně a hmatatelně zapadnout do správné polohy (obr. B).
- Do koše **4** nedávejte více než 1,5 kg potravin a kuchyňského nádobí (např. pečící plech). To by mohlo výrobek poškodit.

## **⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození**

**výrobku!** Nikdy nestlačte odblokování koše **2**, pokud držíte koš **4** a pánev **5** ve vzduchu. Pánev by se uvolnila a nekontrolovaně spadla (obr. C).

- Abyste mohli ovládat odblokování koše **2**, posuňte nejdříve jeho ochranný kryt dopředu. Teprve potom stlačte odblokování koše (Obr. D).

## **● Příprava**

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

## **⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození**

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

## ● Výběr programu

- Přepněte do režimu výběru programu:
  - Stiskněte **22**.
  - Všechny indikace svítí, kromě **12**, **13** a **23**.
  - **20**, **21** a **25** zůstanou ztlumeny, dokud nebudou funkce aktivovány.
- Na začátku je teplota nastavena na 180 °C a doba vaření na 15 minut.  
Lze přizpůsobit teplotu (v intervalech 5 °C) a dobu vaření (v intervalech po 1 minutě):

### Tlačítko Funkce (teplota)

**28** Zvyšte teplotu (max. 200 °C)

**27** Snižte teplotu (min. 60 °C)

### Tlačítko Funkce (čas)

**18** Prodloužit čas (max. 60 minut)

**19** Zkrátit čas (min. 1 minuta)

## Výběr programu

V závislosti na připravovaných potravinách je možné vybrat vhodný program.

- Pro volbu mezi programy stlačte **26**.  
Vybraný program **11** **17** se rozsvítí.  
Nevybrané programy zůstávají ztlumeny.

Připravované potraviny	°C	min	Opt. Množství	Intervaly*
Předběžné nastavení	180	15	-	-
Ryby	160	25	500 g	každých 10 minut
Koláče	160	15	6 x 50 g	-
Zelenina	180	10	400 g	každé 3 minuty
Slanina	200	8	200 g	každé 4 minuty
Kuřecí stehno	200	25	500 g	každých 7 minut
Hranolky	180	20	500 g	každých 5 minut
Kuře	200	35	1000 g	každých 10 minut
Steak	180	15	500 g	každých 7 minut
Krevety	160	20	600 g	každých 5 minut
Chléb	180	10	200 g	každých 5 minut



\* Intervaly: Zatřeste, otočte a obraťte

### UPOZORNĚNÍ:

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



## Nastavení alarmu







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

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

### Tlačítko Funkce (čas)

  **18** Prodloužit čas (max. 60 minut)

  **19** Zkrátit čas (min. 1 minuta)


- Po nastavení času alarmu není třeba stisknout žádné tlačítko, aby se alarm znovu aktivoval.
- Po nastavení alarmu: Chcete-li upravit teplotu/čas vaření nebo vybrat jinou nabídku, stiskněte tlačítko  **26** nebo počkejte 10 sekund, aby se pokračovalo v nastaveních hlavního programu.
- Chcete-li aktivovat/upravit funkci udržování teploty nebo časovač zpoždění, stiskněte  **25** nebo  **21**.
- Po zahájení procesu vaření začíná také funkce alarmu.  **20** svítí dále.
- Přerušit alarm: Stlačte  **24** pro přerušení procesu vaření. Podržte potom  **20** stlačené po dobu 3 sekund.

### UPOZORNĚNÍ:






- Když zazní alarm, varný proces se NEPŘERUŠÍ. Alarm se spustí znovu a zazní po uplynutí příštího intervalu alarmu.
  - Provoz se přeruší teprve tehdy, když odeberete pánev **5** z varného prostoru **6**.
  - Když pánev **5** zase vložíte, proces vaření automaticky pokračuje.

- V případě, že by celková hmotnost koše **4**, pánev **5** a připravovaných potravin byla příliš velká pro promíchání: Postavte pánev na tepelně odolný povrch a vyjměte koš (obr. E).

## Spusťte proces přípravy

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

### UPOZORNĚNÍ:

- Během vaření jsou aktivní následující indikace:
  -  **23** svítí
  - Vybraná indikace výběru z nabídky **11** **17** se rozsvítí. Zbývající nevybraná nabídka zmizí.
- Chcete-li zahodit všechna nastavení a přerušit provoz, podržte  **26** stlačené po dobu 3 sekund. Výrobek přejde do režimu výběru programu.
- Během vaření se na displeji **1** střídavě se zobrazují nastavená teplota a zbývající doba vaření. Teplotu **18** **19** a časovač **27** **28** lze nastavit kdykoli během vaření.
- Po ukončení procesu přípravy, běží ventilátor pro chlazení výrobku ještě 1 minutu. Na zobrazení hodnoty **14** se odpočítává zbývající čas (v sekundách).  **22** a  **23** během procesu ochlazování blikají.
- Chcete-li během procesu chlazení přepnout do pohotovostního režimu, podržte  **22** stlačené po dobu 3 sekund.
- Když je proces ochlazení ukončen, výrobek se přepne do pohotovostního provozu. Zazní 5x dvojitý zvukový signál.
- Pánev **5** můžete kdykoliv odebrat a nemusíte čekat, až se ventilátor vypne. Všechny indikace se vymažou a na zobrazení hodnoty **14** se objeví „---“.



## ● Přerušeni procesu přípravy

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

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

### **i** UPOZORNĚNÍ:

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

## ● Ukončení procesu přípravy

- V průběhu procesu vaření podržte **[22]** po 3 sekundy stlačené.
- Po ukončení přípravy, běží ventilátor pro chlazení výrobku ještě 1 minutu.
- Alternativně podržte **[26]** 3 sekundy stlačené pro vymazání všech nastavení a přerušeni provozu. Výrobek přejde do režimu výběru programu. V tomto případě výrobek vynechá chladicí funkci.

## ● Udržování v teplém stavu

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

### Tlačítko Funkce (čas)





**[18]** Prodloužit čas (max. 60 minut)

**[19]** Zkrátit čas (min. 1 minuta)



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



## ● Časovač zpoždění












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

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

### Tlačítko Funkce (čas)

  **18** Prodloužit čas (max. 60 minut)

  **19** Zkrátit čas (min. 1 minuta)

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

## ● Oddělení koše od pánve

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

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

## ● Odebírání připravovaných potravin

- Doporučujeme, abyste odebírali připravované potraviny vhodným kuchyňským náčiním (např. kuchyňskými kleštěmi).
- Pokud chcete připravované potraviny z koše **4** vysypat, oddělte jej předem od pánve **5**. V pánvi se mohou nahromadit horké kapaliny, které mohou nekontrolovatelně unikat.

## ● Varná tabulka

Potraviny		Doporučené množství (g)	Doba vaření (min)	Tepl. (°C)	Nutné protřepání	Příprava
<b>Brambory a hranolky</b>						
Mražené hranolky (tenké)		500-1400	20-30	180	A	
Mražené hranolky (tlusté)		500-1400	20-30	180	A	
Domácí hranolky (8 x 8 mm)	<sup>1</sup>	500-1400	20-30	180	A	
Domácí americké brambory	<sup>1</sup>	300-800	18-22	180	A	
Domácí bramborové kostky	<sup>1</sup>	300-750	12-18	180	A	
Bramborové růsti		500	20	180	A	
Zapékané brambory		500	30-40	160	A	
<b>Maso a drůbež</b>						
Steak	<sup>3</sup>	100-500	7-15	180	A	
Jehněčí kotlet	<sup>3</sup>	100-500	10-14	180	N	
Hamburger	<sup>3</sup>	100-500	7-14	180	N	
Salám	<sup>3</sup>	100-500	8-10	180	N	
Drůbeží stehno	<sup>3</sup>	300-1000	25	200	A	
Kuřecí prsíčka	<sup>3</sup>	100-500	10-15	180	N	
<b>Ryby a plody moře</b>						
Krevety	<sup>3</sup>	100-600	20	160	A	
Filetu z lososa	<sup>1,3</sup>	100-500	16-21	160	N	
Huňáček severní	<sup>1,3</sup>	300	15	160	A	
Filet z tresky	<sup>1,3</sup>	100-500	20-25	160	N	

<sup>1</sup> = přidejte +1/2 čajové lžičky oleje

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

<sup>3</sup> = marinujte kořením (v závislosti na chuti)

Potraviný	Doporučené množství (g)	Doba vaření (min)	Tepl. (°C)	Nutné protřepání	Příprava
-----------	-------------------------	-------------------	------------	------------------	----------

### Zelenina

Okra	<sup>1</sup> 100-200	8	160	N	Uřízněte hlavu a rozpulte.
Chřest	<sup>1</sup> 100-500	6-10	180	N	Rozpůlíte.
Kukuřice	<sup>1</sup> 200-600	6-9	200	A	Vyloupejte a odstraňte kukuřičné vlasy.
Paprika	<sup>1</sup> 200-400	8	200	A	Odstraňte hlavu a jádra. Nakrájejte na 2-4 kusy.

### Občerstvení

Samosa	100-400	12-15	200	A
Zmrazené kuřecí nugety	100-700	6-10	200	A
Mražené rybí prsty	100-400	6-10	200	N
Zmrazené, obalované sýrové snacky	100-400	8-12	180	N
Plněná zelenina	100-400	10	180	N

### Pečení

Koláče	<sup>2</sup> 6 x 50 - 9 x 50	15	160	N
Sendvič	2 Kus	4-6	180	N
Krutony	400	6-10	180	N

<sup>1</sup> = přidejte +1/2 čajové lžičky oleje

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

<sup>3</sup> = marinujte kořením (v závislosti na chuti)

- 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.
- Aby se zabránilo delší době vaření, neměly by být ingredience příliš tlusté.
- Výška formy na pečení nebo mísy na pečení do trouby nesmí překročit hranici naplnění **MAX** 3 v koši 4.

## ● Návrhy receptů

### ● Obalované kuřecí filety

#### Přísady

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

#### Úprava

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

## ● Křupavý párek v rohlíku se sýrem

#### Přísady

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

#### Úprava

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

## ● Slaný koláč se sýrem, cibulí a houbami

### Přísady

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

### Úprava

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

## ● Ostře kořeněné kuře

### Přísady

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

### Úprava

- Výrobek předehejte na 200 °C.
- V misce rozdrťte česnek a smíchejte ho s cukrem, olivovým olejem, chilli a hořčicí.
- Ochuťte solí a pepřem.
- Veřete marinádu do kuřecích stehýnek. 20 minut nechte odstát.
- Vložte kuřecí stehna do výrobku. Vařte je 10 Minut.
- Nastavte teplotu na 140 °C. Vařte dalších 10 Minut.
- Když je vaření dokončeno, dejte kuřecí stehna na talíř.
- Hmotnost přísad: 400 g

## ● Odstraňování poruch

Závada	Možná příčina	Opatření
Žádná funkce	Bez napájení	Zkontrolujte, zda je výrobek připojen.  Zkontrolujte, zda je zásuvka pod proudem tak, že připojíte jiné elektrické zařízení.  Spojte výrobek s jinou zásuvkou.
Připravované potraviny jsou příliš syrové nebo nerovnoměrně uvařené.	Příliš mnoho připravovaných potravin  Teplota přípravy je příliš nízká.  Připravované potraviny nebyly v mezidobí promíchány.	Snižte množství připravovaných potravin a rovnoměrně je rozmístěte.  Zvyšte teplotu přípravy.  Promíchejte vařené potraviny alespoň 1x v polovině doby vaření. Doporučujeme, abyste jídlo protřásali po asi jedné třetině doby přípravy a po dvou třetinách doby přípravy po dobu 5 až 10 sekund. Tímto způsobem dosáhnete rovnoměrné výsledky přípravy. Doporučujeme, abyste si nastavili pro připomenutí alarm (viz „Nastavení alarmu“). Pro dosažení lepších výsledků vaření: Během vaření několikrát protřepejte/otočte jídlo podle alarmu třepání (příklad: Během vaření hranolky 3 – 4x protřepejte).
Připravované potraviny nejsou křupavé.	Některé pokrmy by se měly připravovat v obyčejné fritéze.	Před přípravou potřete jídlo trochou oleje.
Čerstvé hranolky nejsou dodělané nebo nejsou křupavé.	Nesprávný typ brambor  Kousky brambor nebyly po řezání opláchnuty.  Bramborové kousky nebyly po opláchnutí osušeny.  Bramborové kousky nejsou naolejované.  Bramborové kousky jsou příliš velké.	Použijte jiný typ brambor.  Kousky brambor po řezání důkladně opláchněte pro odstranění škrobu.  Po opláchnutí kousky brambor důkladně osušte (např. kuchyňským papírem).  Před přípravou potřete kousky brambor trochou oleje.  Nakrájejte kousky brambor na menší nebo tenké pásy.
Pánev [5] nelze vložit do varného prostoru.	Pánev [5] není zavedena středově.	Vložte pánev [5] v pravém úhlu ke krytu.
Z výrobku stoupá bílý kouř.	Do pánve [5] nakapal tuk a odpařil se.	Používejte méně oleje při přípravě pokrmů.  Používejte nízkotučné pokrmy.  Snižte teplotu nebo dobu vaření.

## ● Čištění a péče

① **UPOZORNĚNÍ:** Aby byla zachována funkčnost a vzhled výrobku, doporučujeme jej po každém použití důkladně vyčistit.

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



## ● Péče

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

## ● Skladování

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

## ● Zlikvidování

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



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



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 s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uschovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených 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 389885\_2201) 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 přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

## ● **Servis**

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632









E-Mail: owim@lidl.cz



<b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b> .....	Seite	91
<b>Einleitung</b> .....	Seite	91
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	Seite	91
Lieferumfang .....	Seite	92
Teilebeschreibung .....	Seite	92
Technische Daten .....	Seite	92
<b>Sicherheitsanweisungen</b> .....	Seite	92
<b>Vor der ersten Verwendung</b> .....	Seite	97
<b>Bedienung</b> .....	Seite	97
Vorbereitung .....	Seite	98
Programm auswählen .....	Seite	99
Garvorgang starten .....	Seite	100
Garvorgang unterbrechen .....	Seite	101
Garvorgang abbrechen .....	Seite	101
Warmhalten .....	Seite	101
Verzögerungs-Zeitschaltuhr .....	Seite	102
Korb von Pfanne trennen .....	Seite	102
Gargut entnehmen .....	Seite	102
<b>Kochtabelle</b> .....	Seite	103
<b>Rezeptvorschläge</b> .....	Seite	105
Panierte Hähnchenfilets .....	Seite	105
Knuspriger Hot Dog mit Käse .....	Seite	105
Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen .....	Seite	106
Scharf gewürztes Hähnchen .....	Seite	106
<b>Fehlerbehebung</b> .....	Seite	107
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite	108
Pflege .....	Seite	109
Lagerung .....	Seite	109
<b>Entsorgung</b> .....	Seite	109
<b>Garantie</b> .....	Seite	110
Abwicklung im Garantiefall .....	Seite	110
<b>Service</b> .....	Seite	110

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

## DIGITALE HEISSLUFT-FRITTEUSE XL

### ● 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

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

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

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

## ● Lieferumfang

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

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

- Digitale Heißluft-fritteuse XL
- Kurzanleitung

## ● Teilebeschreibung

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

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

## Display (mit Bedienpaneel)

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

## ● Technische Daten

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



## Sicherheitsanweisungen

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

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

## **Kinder und Personen mit Einschränkungen**



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

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

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Produkt und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen mit dem Produkt nicht spielen.

## **Elektrische Sicherheit**

- ⚠️ **GEFAHR! Stromschlagrisiko!** Versuchen Sie nicht, das Produkt selbstständig zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

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

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

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

■ Vergewissern Sie sich vor der Verbindung mit der Stromversorgung, dass die Spannung und der Strom mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen.

■ Verbinden Sie das Produkt ausschließlich mit einer geerdeten Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist.

■ Um Beschädigungen an der Anschlussleitung zu vermeiden, quetschen oder biegen Sie sie nicht und führen Sie sie nicht über scharfe Kanten. Halten Sie sie auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

■ Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand versehentlich daran ziehen oder darüber stolpern kann.


■ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Produkts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

■ Wenn Sie das Produkt vom Stromnetz trennen, ziehen Sie am Netzstecker und nicht an der Anschlussleitung.

■ Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Produkt. Schließen Sie das Produkt an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie das Produkt im Notfall umgehend vom Stromnetz trennen können.

- Das Produkt ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mit nassen Händen. Berühren Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.

## **Brand-/Verbrennungsrisiko und Hitze**

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

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

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

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

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

- ⚠ **VORSICHT! Verbrennungsrisiko!** Während des Betriebs entweicht heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Lüftungsschlitzen.

- ⚠ **VORSICHT! Dieses Produkt ist kein Spielzeug für Kinder!** Kinder sind sich der Gefahren im Umgang mit elektrischen Produkten nicht bewusst.

- ⚠ **VORSICHT! Verbrennungsrisiko!** Achten Sie darauf, dass beim Öffnen heißer Dampf aufsteigen kann.

- Falls Rauch oder ungewöhnliche Geräusche auftreten sollten, trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz. Lassen Sie das Produkt von einem Spezialisten überprüfen, bevor Sie es erneut verwenden.



- Sollte ein Brand entstehen, ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose oder trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Produkts nicht ab. Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung. Stellen Sie das Produkt nicht in einen Schrank.
- Platzieren Sie keine Gegenstände auf dem Produkt.
- Lassen Sie mindestens 10 cm in allen Richtungen um das Produkt Platz, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

## Aufstellhinweise

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

- Lassen Sie das Produkt immer erst abkühlen, bevor Sie es bewegen.

## Betrieb


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

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



















## Reinigung und Lagerung

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


## ● Vor der ersten Verwendung

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- ① **HINWEIS:** Eventuelle Produktionsrückstände führen bei der Erstinbetriebnahme zu einer Geruchsbildung. Dies ist normal und deutet nicht auf eine Fehlfunktion des Produktes hin.
- Betreiben Sie das Produkt mit einer leeren Pfanne  für ca. 10 bis 15 Minuten bei 200 °C, um jegliche Produktionsrückstände zu entfernen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- Reinigen Sie das Produkt (s. „Reinigung und Pflege“).

## ● Bedienung

Anzeige	Status	Drücken (Ja/Nein)	Funktion
Taste     	Ein (leuchtet)	Ja	Einmal drücken, um die Funktion zu aktivieren. 1 Signalton ertönt.
Taste  	Ein (leuchtet) und blinkt	Ja	Drücken Sie während eines angehaltenen Programms einmal, um die Funktion zu bearbeiten oder das Programm fortzusetzen.
	Gedimmt	Ja	Einmal drücken, um die Funktion zu aktivieren. 1 Signalton ertönt.
Taste für Funktions-einstellungen   	Blinkt	Ja	Die entsprechende Funktion ist aktiviert und wird bearbeitet. Halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt, um die Funktion abzubrechen. 1 Signalton ertönt.
	Ein (leuchtet)	Ja	Die entsprechende Funktion wird aktiviert. Drücken Sie einmal, um die Funktion zu bearbeiten. Halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt, um die Funktion abzubrechen. 1 Signalton ertönt.
Anzeige der Menüauswahl  	Ein (leuchtet)	Nein	Die entsprechende Funktion ist in Betrieb.
	Gedimmt	Nein	Die entsprechenden Funktionen stehen zur Auswahl.
 	Ein (leuchtet)	Nein	Heizelement und Ventilator sind in Betrieb.
	Blinkt	Nein	Nur der Ventilator ist in Betrieb.
  /  	Ein (leuchtet)	Nein	Die entsprechende Funktion ist in Betrieb.

## **i HINWEISE:**


- Unter den folgenden Umständen schaltet das Produkt in den Standby-Modus:
  -  **22** wird gedrückt.
  - Im Programm-Auswahlmodus wurde 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt.
- Sie können die Pfanne **5** jederzeit, auch während des Garvorgangs, entnehmen.
  - Wenn die Pfanne **5** entnommen wird, schalten sich das Heizelement und der Ventilator aus.
  - Wenn die Pfanne **5** innerhalb von 3 Minuten nach Entnahme der Pfanne wieder eingesetzt wird, schaltet das Produkt in den vorigen Betriebsmodus zurück.
  - Wenn die Pfanne **5** nach mehr als 3 Minuten nach Entnahme der Pfanne wieder eingesetzt wird, schaltet das Produkt in den Standby-Modus.
- Größere Mengen Gargut erfordern in der Regel eine etwas längere Garzeit, kleinere eine etwas kürzere.
- Lesen Sie im Kapitel „Kochtabelle“ nach, welche Speisen während des Garens geschüttelt werden sollten. Wir empfehlen, das Gargut nach etwa einem Drittel und nach zwei Dritteln der angesetzten Garzeit 5 bis 10 Sekunden lang zu schütteln. Auf diese Weise erzielen Sie ein gleichmäßiges Garergebnis.  
Bessere Garergebnisse erzielen: Schütteln/Wenden Sie Speisen während des Garvorgangs mehrmals entsprechend dem Schüttelalarm (Beispiel: Schütteln Sie Pommes Frites während des Garvorgangs 3–4x). Falls Ihnen das Schütteln schwerfällt, verwenden Sie ein Hilfsmittel (z. B. Löffel).  
Tipp: Wir empfehlen, zur Erinnerung einen Alarm einzustellen (s. „Alarm einstellen“).

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

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

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

## **● Vorbereitung**

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

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

## ● Programm auswählen

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

### Taste Funktion (Temperatur)

**28** Temperatur erhöhen (max. 200 °C)

**27** Temperatur verringern (min. 60 °C)

### Taste Funktion (Zeit)

**18** Zeit verlängern (max. 60 Minuten)

**19** Zeit verkürzen (min. 1 Minute)

## Programm auswählen

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

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

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



\* Intervalle: Schütteln, umdrehen, wenden

### HINWEISE:

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

## Alarm einstellen







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

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

### Taste Funktion (Zeit)

  **18** Zeit verlängern (max. 60 Minuten)

  **19** Zeit verkürzen (min. 1 Minute)


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

### HINWEISE:






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

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

## ● Garvorgang starten

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

### HINWEISE:

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

## ● Garvorgang unterbrechen

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

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

### HINWEISE:

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

## ● Garvorgang abbrechen

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

## ● Warmhalten

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

### Taste Funktion (Zeit)





**18** Zeit verlängern (max. 60 Minuten)

**19** Zeit verkürzen (min. 1 Minute)

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

## ● Verzögerungs-Zeitschaltuhr














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

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

### Taste Funktion (Zeit)

  **18** Zeit verlängern (max. 60 Minuten)

  **19** Zeit verkürzen (min. 1 Minute)

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

## ● Korb von Pfanne trennen

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

- Nehmen Sie die Pfanne **5** mit dem Korb **4** aus dem Garraum **6**.
- Platzieren Sie die Pfanne **5** auf einer geeigneten Oberfläche (eben, stabil, hitzebeständig).
- Schieben Sie die Abdeckung der Korbentriegelung **2** nach vorne.
- Drücken Sie die Taste der Korbentriegelung **2**.
- Heben Sie den Korb **4** am Griff **7** aus der Pfanne **5**.
- Wenn Sie den Korb **4** in die Pfanne **5** einsetzen, muss dieser spürbar und hörbar einrasten.

## ● Gargut entnehmen

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

## ● Kochtabelle

Lebensmittel		Empfohlene Menge (g)	Kochzeit (min)	Temp. (°C)	Schütteln erforderlich	Vorbereitung
--------------	--	----------------------	----------------	------------	------------------------	--------------

### Kartoffeln und Pommes Frites

Tiefgefrorene Pommes Frites (dünn)		500-1400	20-30	180	J	
Tiefgefrorene Pommes Frites (dick)		500-1400	20-30	180	J	
Hausgemachte Pommes Frites (8 x 8 mm)	1	500-1400	20-30	180	J	
Hausgemachte Kartoffelecken	1	300-800	18-22	180	J	
Hausgemachte Kartoffelwürfel	1	300-750	12-18	180	J	
Rösti		500	20	180	J	
Kartoffelgratin		500	30-40	160	J	

### Fleisch und Geflügel

Steak	3	100-500	7-15	180	J	
Lammkotelett	3	100-500	10-14	180	N	
Hamburger	3	100-500	7-14	180	N	
Wurst	3	100-500	8-10	180	N	
Geflügelschenkel	3	300-1000	25	200	J	
Hähnchenbrust	3	100-500	10-15	180	N	

### Fisch und Meeresfrüchte

Garnelen	3	100-600	20	160	J	
Lachsfilet	1,3	100-500	16-21	160	N	
Lodde	1,3	300	15	160	J	
Kabeljaufilet	1,3	100-500	20-25	160	N	

<sup>1</sup> = +½ Teelöffel Öl zufügen

<sup>2</sup> = Backform verwenden

<sup>3</sup> = mit Gewürzen marinieren (je nach Geschmack)



Lebensmittel		Empfohlene Menge (g)	Kochzeit (min)	Temp. (°C)	Schütteln erforderlich	Vorbereitung
--------------	--	----------------------	----------------	------------	------------------------	--------------

### Gemüse

Okra	<sup>1</sup>	100-200	8	160	N	Kopf abschneiden und halbieren.
Spargel	<sup>1</sup>	100-500	6-10	180	N	Halbieren.
Mais	<sup>1</sup>	200-600	6-9	200	J	Enthülsen und Maishaar entfernen.
Paprika	<sup>1</sup>	200-400	8	200	J	Kopf und Kerne entfernen. In 2-4 Stücke schneiden.

### Snacks

Samosa		100-400	12-15	200	J	
Gefrorene Hühnernuggets		100-700	6-10	200	J	
Gefrorene Fischstäbchen		100-400	6-10	200	N	
Gefrorene, panierte Käsesnacks		100-400	8-12	180	N	
Gefülltes Gemüse		100-400	10	180	N	

### Backen

Kuchen	<sup>2</sup>	6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Sandwich		2 Stück	4-6	180	N	
Croutons		400	6-10	180	N	

<sup>1</sup> = +½ Teelöffel Öl zufügen

<sup>2</sup> = Backform verwenden

<sup>3</sup> = mit Gewürzen marinieren (je nach Geschmack)

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

## ● Rezeptvorschläge

### ● Panierte Hähnchenfilets

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

### ● Knuspriger Hot Dog mit Käse

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

## ● Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen

### Zutaten

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

### Zubereitung

- Eine rote Zwiebel schälen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Pilze säubern; dann in 5 mm dünne Scheiben schneiden.
- In einer Pfanne mit Olivenöl Zwiebeln und Pilze unter mittlerer Flamme schwitzen, bis sie weich sind. Vom Herd nehmen und auf ein trockenes Küchentuch legen, um das Gargut abzukühlen.
- Produkt auf 180 °C vorheizen.
- In einer Rührschüssel 3 Eier aufschlagen. Gründlich und kräftig verquirlen. Fügen Sie eine Prise Salz hinzu.
- In einer hitzebeständigen Auflaufform die Innenseite und den Boden mit einer dünnen Schicht Pfannenspray bestreichen.
- Eier in die Auflaufform geben, dann die Zwiebel-Pilz-Mischung und dann den Käse.
- Legen Sie die Auflaufform in den Korb **4**. Kochen Sie das Gargut 20 Minuten lang im Produkt.
- **Tipp:** 5 bis 8 Minuten vor dem Ende des Garens: Geben Sie, falls gewünscht, mehr Käse auf die Quiche.
- Die Quiche ist fertig, wenn man ein Messer in die Mitte stecken kann und das Messer sauber herauskommt.
- Gewicht der Zutaten: 260 g

## ● Scharf gewürztes Hähnchen

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## ● Fehlerbehebung

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

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahme
Weißer Rauch steigt aus dem Produkt hervor.	Fett ist in die Pfanne <b>5</b> 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

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

Teil	Reinigung
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produkt und alle Zubehörteile</li> <li>■ Gehäuse</li> <li>■ Garraum</li> <li>■ Anschlussleitung mit Netzstecker</li> </ul>	<p><b>⚠ WARNUNG!</b> Während der Reinigung oder des Betriebs darf das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Produkt nicht unter laufendes Wasser halten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>6</b> ■ Trennen Sie das Produkt vor der Reinigung vom Stromnetz.</li> <li>■ Verwenden Sie keine Scheuermittel, aggressiven Lösungen oder harten Bürsten für die Reinigung.</li> <li>■ Reinigen Sie das Produkt mit einem leicht angefeuchteten Lappen. Bei Bedarf können Sie ein mildes Spülmittel verwenden.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Korb</li> <li>■ Pfanne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>4</b> ■ Pfanne und Korb können Sie wie gewöhnliches Geschirr von Hand spülen: Säubern Sie beide Teile gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel. Halten Sie mit einer Hand vorsichtig das obere Gehäuse des Produkts zurück. Ziehen Sie mit der anderen Hand am Griff <b>7</b>, um Pfanne und Korb heraus zu ziehen.</li> <li>■ Falls Schmutz am Korb oder am Boden der Pfanne kleben bleiben sollte, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie beide Teile etwa 10 Minuten lang einweichen.</li> <li>■ Der Korb und die Pfanne sind spülmaschinengeeignet.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vor der Wiederverwendung und vor der Lagerung: Reiben Sie alle Teile mit einem sauberen Tuch trocken.</li> </ul>	

## ● Pflege

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

## ● Lagerung

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

## ● Entsorgung

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



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



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



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

## ● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

## ● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 389885\_2201) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

## ● Service

**DE Service Deutschland**  
Tel.: 0800 5435 111

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

**AT Service Österreich**  
Tel.: 0800 292726

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

**CH Service Schweiz**  
Tel.: 0800 562153  
E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)



**OWIM GmbH & Co. KG**

Siftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG09443

Version: 06/2022

IAN 389885\_2201

