



## DIGITAL XL AIR FRYER SHFD 2150 A3

(GB) (IE) (NI)

### DIGITAL XL AIR FRYER

User manual

(FR) (BE)

### FRITEUSE À AIR CHAUD NUMÉRIQUE XL

Mode d'emploi

(NL) (BE)

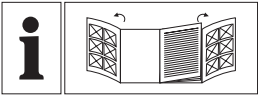
### DIGITALE HETELUCHT FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

(DE) (AT) (CH)

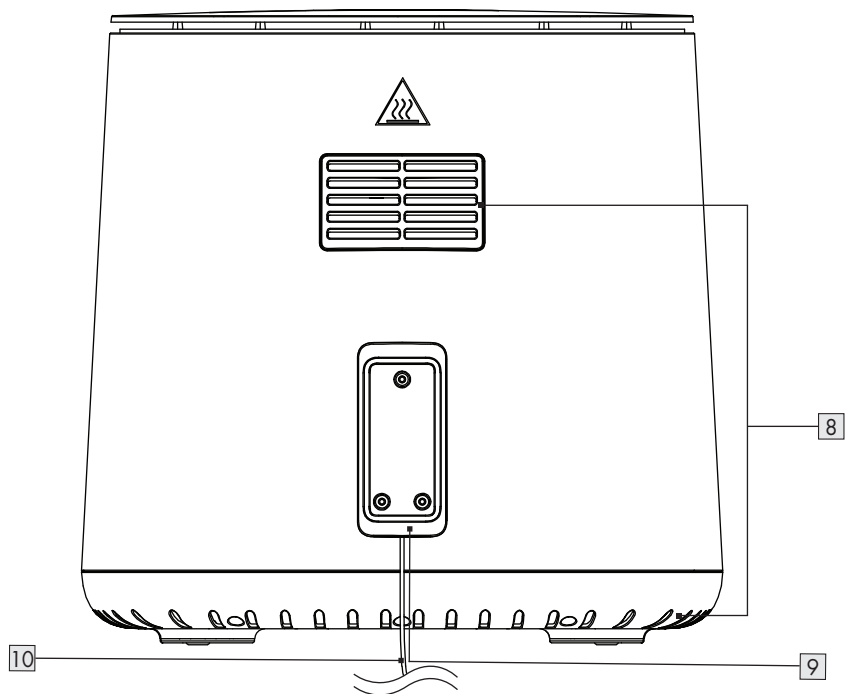
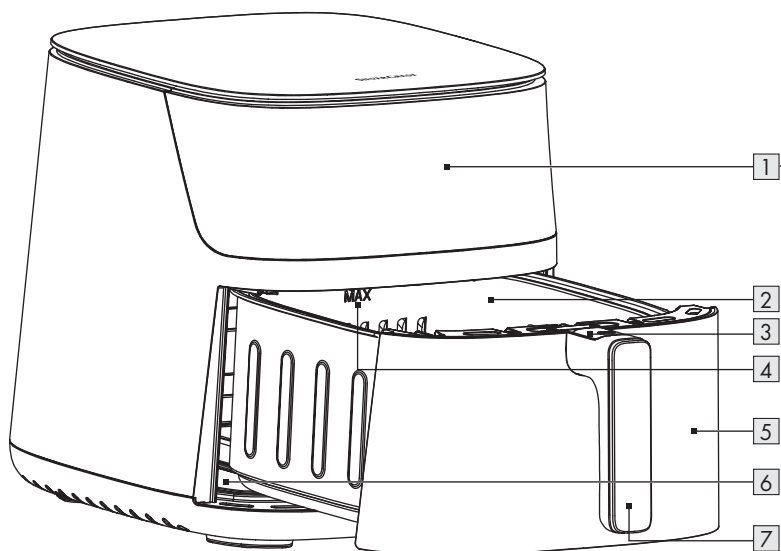
### DIGITALE HEISSLUFT-FRITTEUSE XL

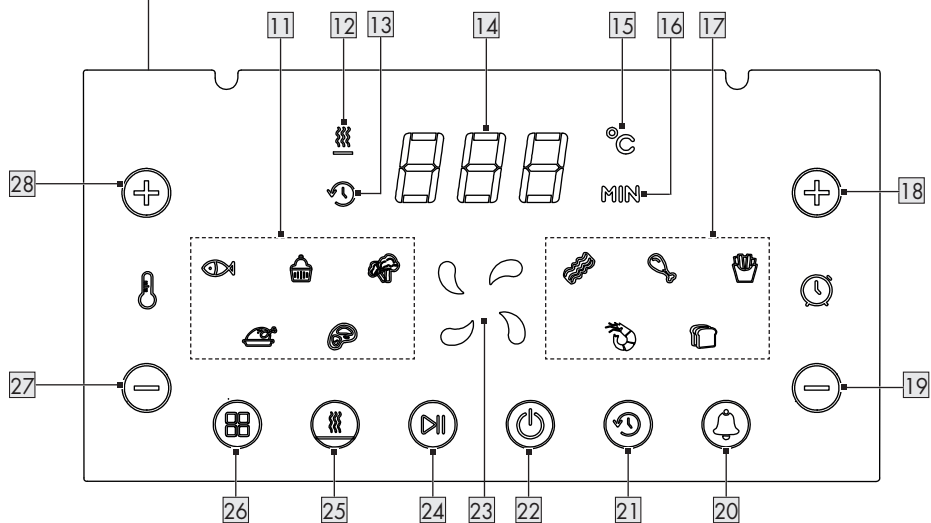
Bedienungsanleitung



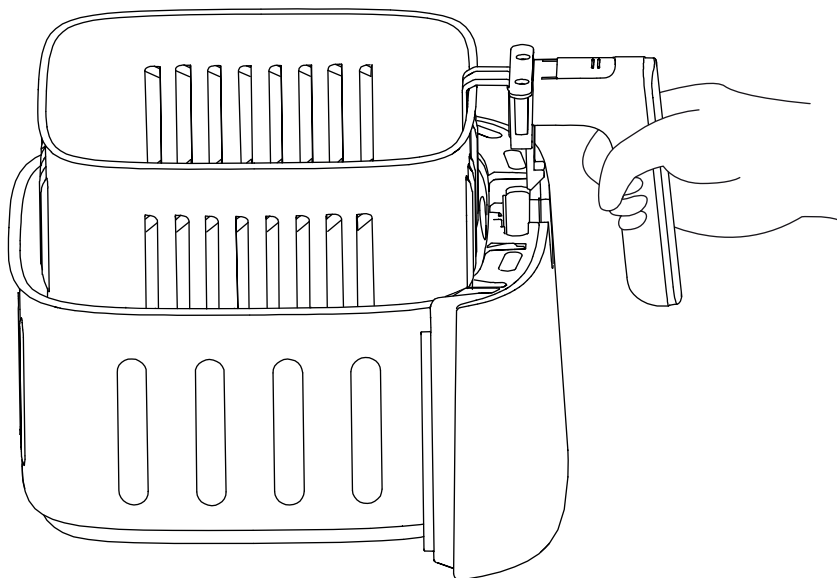
|          |                     |        |    |
|----------|---------------------|--------|----|
| GB/IE/NL | User manual         | Page   | 5  |
| FR/BE    | Mode d'emploi       | Page   | 25 |
| NL/BE    | Gebruiksaanwijzing  | Pagina | 47 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite  | 68 |

**A**

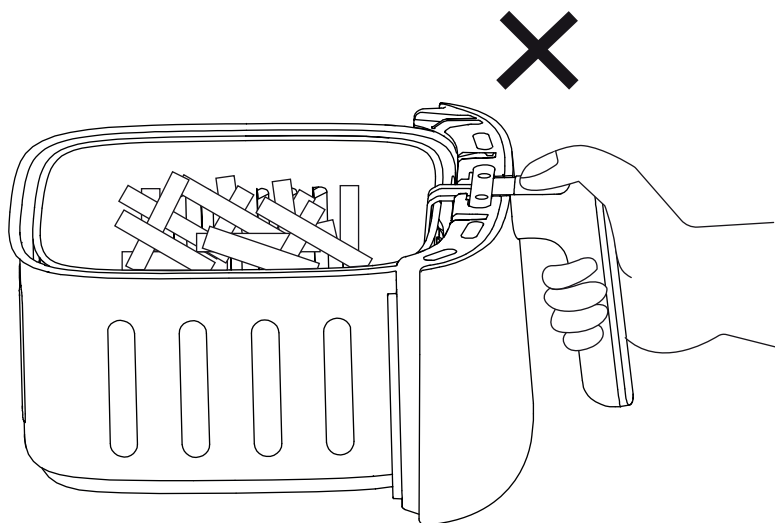




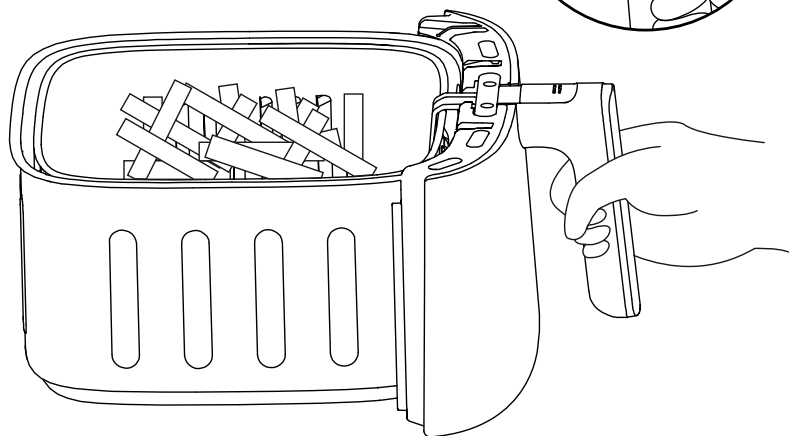
**B**



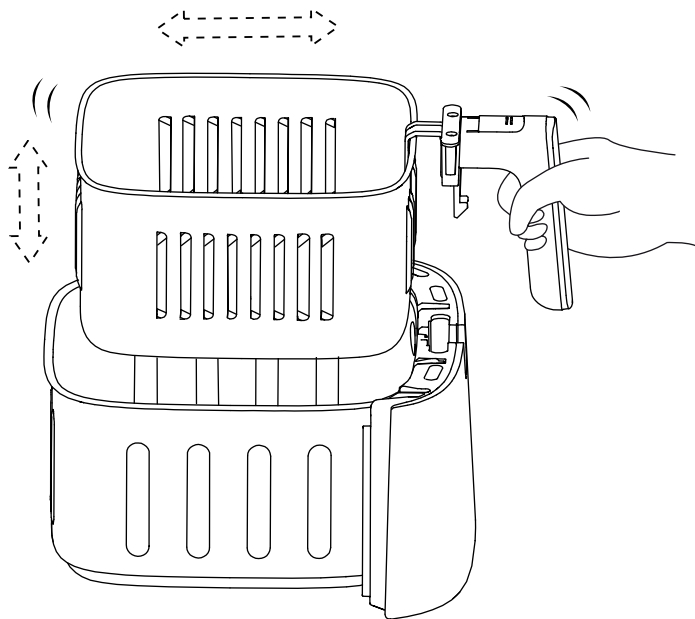
**C**



**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 | 11 |
| <b>Operation</b>                   | Page | 11 |
| Standby mode                       | Page | 12 |
| Preparation                        | Page | 12 |
| Selecting a program                | Page | 12 |
| Starting cooking                   | Page | 14 |
| Pausing cooking                    | Page | 14 |
| Cancelling cooking                 | Page | 14 |
| Keep warm                          | Page | 14 |
| Delay timer                        | Page | 15 |
| Detaching the basket from the bowl | Page | 15 |
| Removing the food                  | Page | 15 |
| <b>Cooking table</b>               | Page | 16 |
| <b>Recipe suggestions</b>          | Page | 18 |
| Crispy cheese hot dog              | Page | 18 |
| Mushroom, onion and cheese pie     | Page | 18 |
| Spicy chicken                      | Page | 18 |
| Bell pepper rings                  | Page | 19 |
| Baked egg with bacon and spinach   | Page | 19 |
| Spring chicken                     | Page | 19 |
| Jacket potatoes                    | Page | 20 |
| Small cake                         | Page | 20 |
| Dinner roll                        | Page | 20 |
| Fish fillet                        | Page | 21 |
| <b>Troubleshooting</b>             | Page | 21 |
| <b>Cleaning and care</b>           | Page | 22 |
| Maintenance                        | Page | 23 |
| Storage                            | Page | 23 |
| <b>Disposal</b>                    | Page | 23 |
| <b>Warranty</b>                    | Page | 23 |
| Warranty claim procedure           | Page | 24 |
| <b>Service</b>                     | Page | 24 |

## Warnings and symbols used

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

|                                                                                   |                                                                                                                                                                           |                                                                                   |                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <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.      |  | <b>Warning! Burning hazard:</b> This symbol indicates a hot surface.                  |
|   | <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. |  | Food safe<br>This product has no adverse effect on taste or smell.                    |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                           |  | Alternating current/voltage                                                           |
|   | <b>NOTE:</b> This symbol with the signal word "Note" provides additional useful information.                                                                              |  | The basket <b>2</b> and the bowl <b>5</b> are suitable for the dishwasher.            |
|   | Never leave children unattended with packaging materials or the product.                                                                                                  |  | CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product. |
|  | Safety information                                                                                                                                                        |  | Instructions for use                                                                  |

## DIGITAL XL AIR FRYER

### ● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal.

Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications.

If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

### ● Intended use

- This product is intended for preparing foods that require a high cooking temperature and would otherwise require deep-frying. The product is intended only for preparing foods.
- The product is designed solely for domestic use. It is not intended for commercial use.
- Use the product in moderate climates only. 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:

- Packaging material used to cover the product (e.g. polybag)
- Materials placed inside the bowl and basket (e.g. protection board)

Contact customer service if parts are missing or damaged.

- 1 Digital XL air fryer
- 1 User manual

## ● Description of parts

- 1 Display (with control panel)
- 2 Basket
- 3 Basket release (with protective cover)
- 4 **MAX** fill line (inside)
- 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~,<br>50-60 Hz |
| Protection class:          | I                       |
| Power consumption:         | 2,150 W                 |
| Standby power consumption: | 0.4 W                   |
| Cooking temperature:       | 60 °C 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!** The door or the outer surface may get hot when the product is operating. 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 **4**. 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 1.4 kg of food and loading (e.g. aluminium foil or an inserted container) into the basket **2**. 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

1. 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.
2. Operate the product with an empty bowl  for approx. 10 to 15 minutes at 200 °C to remove any production residues. Ensure sufficient ventilation.
3. Clean the product (see "Cleaning and care").

## ● Operation

| Indicator                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Status                     | Press (Yes/No) | Function                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Button      | On (Lights up)             | Yes            | Press once to activate the function. 1 beep sounds.                                                                                                                                                                     |
| Button                                                                                                                                                                                                                                                         | On (Lights up) and flashes | Yes            | During a paused program, press once to edit the function or resume the program.                                                                                                                                         |
| Functional setting button                                                                                                                                                    | 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            | In program selection mode, the function is available for selection.<br>In cooking mode, the 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                                                                                                                                                                                                                                    | On (Lights up)             | No             | In program selection mode, the function is available for selection.<br>In cooking mode, the function is activated.                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Flashes                    | Yes            | The corresponding function is activated and being edited.                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                            | On (Lights up)             | No             | Heating element and fan are operating.                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Flashes                    | No             | Only fan is operating.                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                         | On (Lights up)             | No             | The corresponding function is operating.                                                                                                                                                                                |

### ① NOTES:

- You can remove the bowl  at any time, even during cooking.

- The heating element and fan switch off when the bowl  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 [2] 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 [2] horizontally and without pressure into the bowl [5]. You can hear and feel the locking mechanism click into place (Fig. B).
- Do not place more than 1.4 kg of food and loading (e.g. baking tin) into the basket [2]. This could damage the product.

**⚠ ATTENTION! Risk of product damage!** Never press the basket release [3] while holding the basket [2] and the bowl [5] in the air. The released bowl would fall to the ground uncontrolled (Fig. C).

- To engage the basket release [3], first slide its protective cover forward. Then, press the basket release (Fig. D).

## ● Standby mode

- The product enters standby mode automatically once it is connected to the mains supply. The value display [14] shows "----".
- If no button is pressed for 60 seconds in program selection mode, the product switches to standby mode.

## ● Preparation

1. Connect the product to a suitable power outlet. ⏻ [22] lights up and the value display [14] shows "----". 1 beep sounds.
2. Fill the basket [2] with your food. Do not fill above the **MAX** fill line [4] (on the inside of the basket).
3. Insert the bowl [5] with the filled basket [2] 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].
- 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** flashes. The non-selected programs light up.

| 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)                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| <b>⏸</b> <b>+</b> <b>18</b> | Increase time (max. 60 minutes) |
| <b>⏸</b> <b>-</b> <b>19</b> | 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 **2**, bowl **5** and food is too heavy to shake it thoroughly: Set down the bowl on a heat-resistant surface and remove the basket (Fig. E).

## ● Starting cooking

- Once you have made the desired settings, press **(M) 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 **(R) 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 **(M) 24**.
- When cooking is paused: **⏻ 23**, **(M) 24**, **(R) 26** and the selected menu selection display **11, 17** are flashing.
- Continuing cooking: Press **(M) 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 **(R) 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 **(R) 25** after pausing cooking by pressing **(M) 24** to activate the keep warm function automatically when cooking ends. **(R) 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)                 |
|---------------|---------------------------------|
| <b>⏻ + 18</b> | Increase time (max. 60 minutes) |
| <b>⏻ - 19</b> | 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)                 |
|---------------|---------------------------------|
| <b>⏮ + 18</b> | Increase time (max. 60 minutes) |
| <b>⏮ - 19</b> | 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 **2** and the bowl **5** can be detached. This can be helpful to better mix the food or clean the individual parts.

1. Remove the bowl **5** with the basket **2** from the cooking chamber **6**.
2. Set down the bowl **5** on a suitable surface (even, stable, heat-resistant).
3. Slide the cover of the basket release **3** forward.
4. Press the button of the basket release **3**.
5. Lift the basket **2** by the handle **7** from the bowl **5**.
6. You should feel and hear the basket **2** 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 +½ teaspoon of oil<br><sup>2</sup> = use baking tin<br><sup>3</sup> = marinate with seasoning (depending on user's preference) |                          |                    |            |                |             |

| Food                                                                                                                                              |              | Recommended quantity (g) | Cooking time (min) | Temp. (°C) | Shake required | Preparation                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------|--------------------|------------|----------------|---------------------------------------------|
| <b>Vegetables</b>                                                                                                                                 |              |                          |                    |            |                |                                             |
| 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. |
| <b>Snacks</b>                                                                                                                                     |              |                          |                    |            |                |                                             |
| 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              |                                             |
| <b>Baking</b>                                                                                                                                     |              |                          |                    |            |                |                                             |
| 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<br><sup>2</sup> = use baking tin<br><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 **[4]** inside the basket **[2]**.

## ● Recipe suggestions

### ● Crispy cheese hot dog

#### Ingredients

|          |                         |
|----------|-------------------------|
| 4        | Sausages                |
| 4        | Hot dog buns            |
| To taste | Shredded cheddar cheese |
| Optional | Ketchup                 |
| Optional | Mustard                 |

#### Preparation

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

### ● Mushroom, onion and cheese pie

#### Ingredients

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

#### Preparation

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

2. In a sauté bowl with olive oil, sweat onions and mushrooms under a medium flame until tender. Remove from heat and place on a dry kitchen towel to cool.
3. Preheat the product to 180 °C.
4. In a mixing bowl crack 3 eggs. Whisk thoroughly and vigorously. Add a pinch of salt.
5. In a heat-resistant baking dish, coat the inside and bottom with a light coating of bowl spray.
6. Pour eggs into the baking dish, then the onion and mushroom mixture and then the cheese.
7. Place the baking dish in the basket [2] 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.

### ● Spicy chicken

#### Ingredients

|          |                    |
|----------|--------------------|
| 6        | Chicken drumsticks |
| 1        | Garlic clove       |
| 1 tsp    | Mustard            |
| 3 tsp    | Sugar              |
| 2 tsp    | Chilli powder      |
| 2 tsp    | Olive oil          |
| To taste | Pepper and salt    |

#### Preparation

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

- When cooking is completed, put the drumsticks on dish to serve.

## ● Bell pepper rings

### Ingredients

|        |                  |
|--------|------------------|
| 50 g   | Flour            |
| 2      | Eggs             |
| 20 ml  | Water            |
| 2 tbsp | Vegetable oil    |
| 1 tsp  | Salt             |
| 1 tsp  | Pepper           |
| 1 tsp  | Paprika          |
| 50 g   | Dry bread crumbs |
| 2      | Bell peppers     |

### Preparation

- Preheat the product to 200 °C.
- Put the flour in a small bowl.
- Whisk the eggs with water in another small bowl.
- Mix the vegetable oil, salt, pepper, paprika and the dry bread crumbs in another bowl until the ingredients become well mixed.
- Cut off the bell pepper heads and remove the seeds.
- Slice each bell pepper into 4 pieces and remove the bottom.
- Toss the sliced bell peppers with flour.
- Dip the bell peppers in the whisked egg.
- Dip the bell peppers in the crumb mixture until the bell peppers are fully covered.
- Place the bell peppers in the basket **2**. Cook each side for 5 minutes.

## ● Baked egg with bacon and spinach

- Required: 6 muffin cups

### Ingredients

|             |               |
|-------------|---------------|
| 4 slices    | Bacon         |
| A few drops | Vegetable oil |
| 6           | Eggs          |

|          |                         |
|----------|-------------------------|
| 6 tbsp   | Milk                    |
| 30 g     | Spinach                 |
| To taste | Shredded cheddar cheese |
| To taste | Salt and pepper         |

### Preparation

- Preheat the product to 200 °C.
- Place the bacon into the basket **2**. Cook each side for 2 minutes.
- Take out the bacon, cut it into pieces and set aside.
- Grease the muffin cups with oil.
- Crack 1 egg into each muffin cup. Do not whisk the eggs.
- Add milk, spinach and bacon into each muffin cup.
- Add shredded cheddar cheese, salt and pepper into each muffin cup.
- Place the muffin cups in the basket **2**. Cook for 8 minutes at 160 °C.

## ● Spring chicken

### Ingredients

|          |                 |
|----------|-----------------|
| 1000 g   | Spring chicken  |
| 5 tsp    | Olive oil       |
| 30 g     | Butter          |
| 40 g     | Honey           |
| To taste | Pepper and salt |

### Preparation

- Rub the spring chicken with olive oil, pepper and salt. Marinate for 1 hour.
- Preheat the product to 200 °C.
- Melt the butter and mix it with the honey.
- Rub the spring chicken with the butter and honey mixture.
- Place the spring chicken into the basket **2**. Cook for 20 minutes at 200 °C.
- Flip the spring chicken. Cook for another 20 minutes.

## ● Jacket potatoes

### Ingredients

|          |                      |
|----------|----------------------|
| 3        | Potatoes (200–300 g) |
| 60 g     | Onion                |
| 80 g     | Bacon                |
| 3 tsp    | Olive oil            |
| 30 g     | Cheese               |
| 30 g     | Mayonnaise           |
| To taste | Pepper and salt      |

### Preparation

1. Clean the potatoes using a brush.
2. Rub the potatoes with olive oil.
3. Cut the bacon and onion into small pieces.
4. Wrap the potatoes in aluminium foil to avoid overcooking.
5. Place the potatoes in the basket [2]. Cook for 30 minutes at 200 °C.
6. Stick a fork into the potatoes. The potatoes are ready, if the fork can be stuck in and pulled out easily.
7. Take out the potatoes and cut them half way through. Do not cut the potatoes all the way through.
8. Season with pepper and salt.
9. Put the bacon, onion and cheese into the potatoes.
10. Place the potatoes in the basket [2]. Cook for 10 minutes at 180 °C.
11. Serve the potatoes with the mayonnaise.

## ● Small cake

- ☐ Required: 6 small cupcake papers

### Ingredients

|         |                   |
|---------|-------------------|
| 110 g   | Salted butter     |
| 110 g   | Caster sugar      |
| 3       | Eggs              |
| 150 g   | White wheat flour |
| 5 g     | Baking powder     |
| 1/8 tsp | Salt              |

### Preparation

1. Beat the eggs and then mix with sugar.
2. Soften the butter and mix with all ingredients until the mixture is soft and pale in colour.
3. Pour the mixture into the cupcake papers.
4. Preheat the product to 160 °C.
5. Place the cupcake papers with the mixture in the basket [2].
6. Select the auto-programme for cupcakes and cook for 15 minutes at 160 °C.

## ● Dinner roll

### Ingredients

|        |             |
|--------|-------------|
| 230 g  | Bread flour |
| 1      | Egg         |
| 25 g   | Sugar       |
| 3 g    | Yeast       |
| 100 ml | Milk        |
| 10 g   | Cream       |
| 15 g   | Butter      |

### Preparation

1. Beat the egg and mix with flour, sugar and yeast.
2. Add milk and cream to the dough. Knead for 15–20 minutes.
3. Set aside for about 1 hour (until the size has doubled).
4. Cut the dough into 7 pieces. Knead for 10–15 minutes.
5. Place the 7 pieces in the basket [2]. Wait for another 30 minutes.
6. Cook for 15 minutes at 160 °C.
7. Melt the butter and brush it on the dinner rolls. Cook for another 5 minutes.

## ● Fish fillet

### Ingredients

|          |                 |
|----------|-----------------|
| 300 g    | Fish fillet     |
| 1        | Lemon           |
| 2        | Garlic cloves   |
| 1        | Shallot         |
| 20 g     | Butter          |
| To taste | Pepper and salt |

### Preparation

1. Season the fish with pepper and salt.
2. Cut the lemon in half. Slice half of the lemon and put it under the fish fillet.
3. Crush 1 garlic clove, slice the shallot and put them on the fish fillet.
4. Place the fish fillet in the basket **2**. Cook for 15 minutes at 180 °C.
5. Melt the butter and add 1 garlic clove.
6. Pour the garlic butter onto the fish fillet. Cook for 3 minutes at 180 °C.
7. Squeeze the other half of the lemon over the fish fillet.

## ● Troubleshooting

| Error                            | Possible cause                                         | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Not functioning.                 | No power supply.                                       | Make sure the product is plugged in.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                  |                                                        | Make sure the power outlet is supplied with voltage by plugging in another electrical device.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                  |                                                        | Plug the product into another power outlet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Food too raw or unevenly cooked. | Too much food.                                         | Reduce the amount of food and spread evenly.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                  | The cooking temperature is too low.                    | Increase the cooking temperature.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                  | The food was not mixed at intervals.                   | Mix the food well at least 1x in the first half of cooking. For even cooking results, we recommend shaking the food after approximately one third and two thirds of the total cooking time. Shake for 5 to 10 seconds each time. We highly recommend to use a alarm as a reminder (see "Setting the alarm").<br>For better cooking results, you may shake/flip the food multiple times according to the shake alarm during cooking (shaking for 3 to 4 times is suggested for cooking French fries). |
| The food is not crispy.          | Some meals are traditionally prepared in a deep fryer. | Dab these foods with oil before cooking.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Error                                                  | Possible cause                                          | Solution                                                       |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| French fries are not cooked or crispy.                 | Wrong type of potato.                                   | Use another type of potato.                                    |
|                                                        | Fries were not rinsed after cutting.                    | Thoroughly rinse the fries after cutting to remove any starch. |
|                                                        | Fries were not dried after rinsing.                     | Dry the fries after rinsing (e.g. with paper towels).          |
|                                                        | Fries were not coated in oil.                           | Dab the fries with a little oil before cooking.                |
|                                                        | Fries are too large.                                    | Cut the fries into smaller or thinner fries.                   |
| The bowl [5] will not insert into the cooking chamber. | The bowl [5] was not inserted in the middle.            | Insert the bowl [5] at a right angle to the housing.           |
| White smoke rises continuously from the product.       | Grease has dripped into the bowl [5] and is vaporizing. | Use less oil when preparing your meals.                        |
|                                                        |                                                         | Prepare meals with less fat.                                   |
|                                                        |                                                         | Decrease the temperature or cooking time.                      |

## ● **Cleaning and care**

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

| Part                                                                                                                                                                                           | Cleaning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Product and all accessories<br><input type="checkbox"/> Housing<br><input type="checkbox"/> Cooking chamber [6]<br><input type="checkbox"/> Power cord with plug [10] | <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> <input type="checkbox"/> Always disconnect the product from the power supply before cleaning.<br><input type="checkbox"/> Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product.<br><input type="checkbox"/> Clean the product with a slightly damp cloth. You can use a little dish soap if necessary.                                                                                           |
| <input type="checkbox"/> Basket [2]<br><input type="checkbox"/> Bowl [5]                                                                                                                       | <input type="checkbox"/> 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 [7] with the other hand to remove the bowl and the basket.<br><input type="checkbox"/> 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.<br><input type="checkbox"/> The bowl and the basket are dishwasher-safe. |

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

## ● Maintenance

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

## ● Storage

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

## ● Disposal

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



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

## Product:



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



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

## ● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

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

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

## ● Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 460033\_2401) available as proof of purchase.

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

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

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

## ● Service



### **Service Great Britain**

Tel.: 0800 0569216

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



### **Service Ireland**

Tel.: 1800 200736



### **Service Northern Ireland**

Tel.: 0800 0927852

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



|                                                |      |    |
|------------------------------------------------|------|----|
| <b>Avertissements et symboles utilisés</b>     | Page | 26 |
| <b>Introduction</b>                            | Page | 26 |
| Utilisation conforme aux prescriptions         | Page | 26 |
| Contenu de l'emballage                         | Page | 27 |
| Description des pièces                         | Page | 27 |
| Données techniques                             | Page | 27 |
| <b>Consignes de sécurité</b>                   | Page | 27 |
| <b>Avant la première utilisation</b>           | Page | 32 |
| <b>Fonctionnement</b>                          | Page | 32 |
| Mode veille                                    | Page | 33 |
| Préparation                                    | Page | 33 |
| Sélection d'un programme                       | Page | 34 |
| Démarrage du processus de cuisson              | Page | 35 |
| Interrompre le processus de cuisson            | Page | 35 |
| Stopper le processus de cuisson                | Page | 36 |
| Maintien au chaud                              | Page | 36 |
| Programmation de temporisation                 | Page | 36 |
| Détacher le panier de la cuve                  | Page | 37 |
| Enlever l'aliment                              | Page | 37 |
| <b>Tableau de cuisson</b>                      | Page | 37 |
| <b>Propositions de recettes</b>                | Page | 39 |
| Hot Dog croustillant au fromage                | Page | 39 |
| Quiche aux oignons et fromage avec champignons | Page | 40 |
| Poulet épicé et pimenté                        | Page | 40 |
| Rondelle de poivron                            | Page | 40 |
| Œuf au four avec bacon et épinards             | Page | 41 |
| Poularde                                       | Page | 41 |
| Pommes de terre en papillote                   | Page | 41 |
| Petit gâteau                                   | Page | 42 |
| Petit pain                                     | Page | 42 |
| Filet de poisson                               | Page | 42 |
| <b>Dépannage</b>                               | Page | 43 |
| <b>Nettoyage et entretien</b>                  | Page | 44 |
| Entretien                                      | Page | 44 |
| Rangement                                      | Page | 44 |
| <b>Mise au rebut</b>                           | Page | 45 |
| <b>Garantie</b>                                | Page | 45 |
| Faire valoir sa garantie                       | Page | 45 |
| <b>Service après-vente</b>                     | Page | 46 |

## Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans le mode d'emploi, le guide de démarrage rapide et sur l'emballage :

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>DANGER !</b> Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.              |  | <b>Avertissement ! Risque de brûlures :</b> Ce symbole indique une surface chaude.             |
|   | <b>AVERTISSEMENT !</b> Ce symbole avec ce signal important d'« Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée. |  | Convient pour les aliments<br>Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur. |
|   | <b>REMARQUE :</b> Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.                                                                                         |  | Courant alternatif/tension alternative                                                         |
|   | Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec les matériaux d'emballage et le produit.                                                                                                     |  | Le panier <b>2</b> et la cuve <b>5</b> vont au lave-vaisselle.                                 |
|  | Consignes de sécurité<br>Instructions de manipulation                                                                                                                                             |  | Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.              |

## FRITEUSE À AIR CHAUD NUMÉRIQUE XL

### ● Introduction

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

Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

### ● Utilisation conforme aux prescriptions

- Ce produit convient à la préparation d'aliments qui nécessitent une température de cuisson élevée ou qui devraient être frits. Le produit sert exclusivement à préparer des produits alimentaires.

- Le produit est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. Une utilisation commerciale n'est pas prévue.
- N'utilisez le produit que sous des conditions climatiques modérées. L'utilisation dans des zones climatiques tropicales n'est pas recommandée.
- Des applications et utilisations, qui ne sont pas décrites dans les instructions du mode d'emploi, peuvent causer des dommages au produit et provoquer des blessures graves.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

## ● Contenu de l'emballage

Contrôlez l'exhaustivité des pièces livrées après avoir déballé le produit et vérifiez l'état parfait de toutes les pièces. Avant l'utilisation, enlevez tous les matériaux d'emballage :

- Matériau d'emballage utilisé pour couvrir le produit (par ex. sacs en plastique)
- Matériaux se trouvant dans la cuve et le panier (par ex. plaque de protection)

Adressez-vous à notre service après-vente, si des pièces manquent ou sont endommagées.

- 1 Friteuse à air chaud numérique XL
- 1 Mode d'emploi

## ● Description des pièces

- 1 Affichage (avec panneau de commande)
- 2 Panier
- 3 Déverrouillage du panier (avec couvercle protecteur)
- 4 Limite de remplissage **MAX** (à l'intérieur)
- 5 Cuve
- 6 Compartiment de cuisson
- 7 Poignée
- 8 Fente d'aération
- 9 Enroulement de cordon
- 10 Cordon d'alimentation avec fiche secteur

### Affichage (avec panneau de commande)

- 11 Affichage de la sélection des menus
- 12 Affichage de maintien au chaud

- 13 Affichage de programmation de temporisation
- 14 Indicateur numérique (température et temps de cuisson)
- 15 Affichage de l'unité de température
- 16 Affichage en minutes
- 17 Affichage de la sélection des menus
- 18 Touche (prolonger le temps de cuisson)
- 19 Touche (raccourcir le temps de cuisson)
- 20 Touche (sonnerie d'alerte)
- 21 Touche (programmation de temporisation)
- 22 Touche (veille)
- 23 Affichage du ventilateur
- 24 Touche (démarrage/pause)
- 25 Touche (maintien au chaud)
- 26 Touche (sélection des menus)
- 27 Touche (diminuer la température)
- 28 Touche (augmenter la température)

## ● Données techniques

|                                             |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| Tension d'entrée :                          | 220-240 V~,<br>50-60 Hz |
| Classe de protection :                      | I                       |
| Consommation d'énergie :                    | 2150 W                  |
| Consommation d'électricité en mode veille : | 0,4 W                   |
| Température de cuisson :                    | de 60 °C à 200 °C       |
| Temps de cuisson :                          | 1 à 60 minutes          |



## Consignes de sécurité

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DU PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT !**

## TRANSMETTEZ L'ENSEMBLE DES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

Tout dommage résultant du non-respect des instructions contenues dans le mode d'emploi entraîne la suppression de la garantie ! Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages consécutifs ! Nous déclinons toute responsabilité pour d'éventuels dommages aux biens et aux personnes dus à une manipulation non-conforme ou au non-respect des consignes de sécurité !

### Enfants et personnes atteintes d'un handicap



#### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE MORTEL ET D'ACCIDENT POUR LES NOURRISSONS ET LES ENFANTS !**

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

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Le produit et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.

### Sécurité électrique

#### **⚠ DANGER ! Risque d'électrocution !**

N'essayez pas de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

**⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** Il est interdit de plonger le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Prière de ne pas maintenir le produit sous l'eau courante.

**⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit du réseau électrique et adressez-vous à votre détaillant s'il est endommagé.

**⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** Ne positionnez pas le produit à côté d'un évier ou dans des endroits humides.

- Assurez-vous avant le branchement sur l'alimentation électrique que la tension et l'intensité du courant correspondent bien aux indications de l'étiquette signalétique du produit.
- Ne branchez le produit que sur une prise de courant mise à la terre. Assurez-vous que la fiche de secteur soit correctement branchée.

- Afin d'éviter tout endommagement du cordon d'alimentation, il est interdit de le coincer, de le plier ou de le faire passer sur des arêtes vives. Maintenez-le aussi à l'écart de surfaces chaudes et de flammes.
- Positionnez le cordon d'alimentation de telle sorte que personne ne puisse le tirer par inadvertance ou trébucher dessus.
- Si le cordon d'alimentation de ce produit est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente soit par une main d'œuvre qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Lorsque vous débranchez le produit du réseau électrique, tirez sur la fiche de secteur et non pas sur le cordon d'alimentation.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du produit. Branchez le produit sur une prise de courant facilement accessible, afin que vous puissiez en cas d'urgence le débrancher immédiatement du réseau électrique.

- Le produit n'est pas prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- N'utilisez pas le produit avec des mains humides. Il est interdit de toucher le produit avec les mains mouillées.

## **Risque d'incendie/de brûlures et dégagement de chaleur**

-  **AVERTISSEMENT ! Surface chaude !** La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque le produit fonctionne. Tenez le produit hors de la portée des enfants et des animaux pendant qu'il fonctionne ou refroidit. Les pièces accessibles sont chaudes.

**⚠ PRUDENCE ! Risque de brûlures !** Ne touchez jamais l'intérieur du produit lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

**⚠ PRUDENCE ! Risque d'incendie !** Ne placez pas le produit à proximité de matériaux inflammables (tels que des rideaux, des nappes).

**⚠ PRUDENCE ! Risque d'incendie !** Pour éviter une surchauffe, le produit ne doit pas être couvert durant son fonctionnement.

**⚠ PRUDENCE ! Risque de brûlures !** N'utilisez pas le produit avec des liquides bouillants ou de la graisse chaude.

**⚠ PRUDENCE ! Risque de brûlures !** De la vapeur chaude s'échappe des fentes d'aération durant le fonctionnement. Tenez les mains et le visage hors de portée de la vapeur et des fentes d'aération.

**⚠ PRUDENCE ! Ce produit n'est pas un jouet pour les enfants !** Les enfants ne sont pas conscients des dangers lors de l'utilisation d'appareils électriques.

**⚠ PRUDENCE ! Risque de brûlures !** Lors de l'ouverture, assurez-vous que la vapeur chaude puisse monter.

- Si de la fumée ou des bruits inhabituels apparaissent, débranchez immédiatement le produit du réseau électrique. Faites contrôler le produit par un technicien, avant de le réutiliser.

- En cas d'incendie, débranchez d'abord la fiche de la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique arrivant au produit avant d'entreprendre d'autres mesures appropriées pour combattre le feu.
- Ne couvrez jamais les fentes d'aération du produit. Veillez à avoir une aération suffisante. Ne placez pas le produit dans un placard.
- Ne placez aucun objet sur le produit.
- Laissez au moins une distance de 10 cm tout autour du produit afin de garantir une aération suffisante.

### Remarques sur le positionnement

- Le produit ne doit pas être directement placé sous une prise électrique murale.
- Ne posez pas le produit sur des sources de chaleur (bouches de gaz, plaques électriques, poêle à charbon, etc.).
- Faites toujours fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Laissez toujours refroidir le produit avant de le bouger.

### Fonctionnement

**⚠ Si vous remplissez directement la cuve d'huile, il existe un risque d'incendie.**

- Ne touchez jamais l'intérieur du produit lorsque ce dernier fonctionne.
- Laissez tous les ingrédients dans le panier afin d'éviter tout contact avec la résistance.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant qu'il est en cours d'utilisation.
- Ne remplissez pas trop le produit. Remplissez le produit uniquement jusqu'à la limite de remplissage **MAX** 4. C'est important pour que ni des aliments, ni une feuille d'aluminium, ni un récipient inséré n'entrent en contact direct avec la résistance.
- Ne mettez pas plus de 1,4 kg d'aliments et d'ustensiles de cuisson (par ex. une feuille d'aluminium ou un récipient inséré) dans le panier 2. Cela pourrait endommager le produit.

### Nettoyage et rangement

- Le produit ne doit pas être exposé aux gouttes et projections d'eau.

■ Débranchez le produit du réseau électrique lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage.

■ Remarques sur le nettoyage du produit : voir le chapitre « Nettoyage et entretien ».

## ● Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.

## ● Fonctionnement

❗ **REMARQUE :** Lors de la première mise en service, des éventuels résidus de fabrication entraînent la formation d'odeurs. C'est normal et ne signifie pas un dysfonctionnement du produit.

2. Afin d'éliminer tout résidu de fabrication, faites fonctionner le produit avec une la cuve  vide pendant env. 10 à 15 minutes à 200 °C. Veillez à une bonne aération.
3. Nettoyez le produit (voir « Nettoyage et entretien »).

| Affichage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | État                           | Appuyer (oui/non) | Fonction                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Touche    <br> | En marche (allumé)             | Oui               | Appuyer une fois pour activer la fonction. 1 signal sonore retentit.                                                                                                                                                                           |
| Touche                                                                                                                                                                                                                                                           | En marche (allumé) et clignote | Oui               | Pour modifier la fonction ou reprendre le programme, appuyez une fois sur pendant un programme en pause.                                                                                                                                       |
| Touche pour les réglages des fonctions <br>                                                                                                                                     | Clignote                       | Oui               | La fonction correspondante est activée et en cours de traitement. Maintenir appuyé 3 secondes pour interrompre la fonction. 1 signal sonore retentit.                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | En marche (allumé)             | Oui               | La fonction est disponible dans le mode de sélection du programme.<br>La fonction est activée en mode cuisson. Appuyer une fois pour modifier la fonction. Maintenir appuyé 3 secondes pour interrompre la fonction. 1 signal sonore retentit. |
| Affichage de la sélection des menus                                                                                                                                                                                                                         | En marche (allumé)             | Non               | La fonction de sélection est disponible en mode de sélection de programme.<br>La fonction est activée en mode cuisson.                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Clignote                       | Oui               | La fonction correspondante est activée et en cours de traitement.                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | En marche (allumé)             | Non               | La résistance et le ventilateur fonctionnent.                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Clignote                       | Non               | Seul le ventilateur fonctionne.                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                             | En marche (allumé)             | Non               | La fonction correspondante est en marche.                                                                                                                                                                                                      |

## ❗ REMARQUES :

- ❑ Vous pouvez enlever la cuve [5] à tout moment, mais aussi pendant le processus de cuisson.
  - Si la cuve [5] est enlevée, la résistance chauffante et le ventilateur s'éteignent.
  - Si la cuve [5] est remis en place dans les 3 minutes qui suivent son retrait, le produit repasse au mode de fonctionnement précédent.
  - Si la cuve [5] est remis en place après plus de 3 minutes, le produit passe en mode veille.
- ❑ De grandes quantités d'aliments nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus long, et les petites quantités, un temps plus court.
- ❑ Lisez au chapitre du « Tableau de cuisson », quels aliments devraient être secoués durant la cuisson. Nous recommandons de secouer les aliments à environ un tiers du temps de cuisson et aux deux tiers pendant 5 à 10 secondes. Vous obtenez de cette manière un résultat uniforme.

Obtenir de meilleurs résultats de cuisson :  
Secouez/retournez les aliments plusieurs fois durant le processus de cuisson en fonction de la sonnerie d'alerte donnée pour cette action (exemple : Secouez les frites 3 à 4 fois durant le processus de cuisson).  
Si secouer vous est difficile, utilisez donc un ustensile pour vous aider (par ex. une cuillère).  
Conseil : Nous vous recommandons de régler la sonnerie pour vous alerter (voir « Réglage de l'alarme »).
- ❑ Pour enlever la cuve [5] et le panier [2] du compartiment de cuisson [6], maintenez prudemment la partie supérieure de la carcasse du produit d'une main. Tirez la poignée [7] avec l'autre main afin d'enlever la cuve et le panier.
- ❑ Placez le panier [4] toujours horizontalement et sans exercer de pression sur la cuve [5]. La fermeture doit s'enclencher de manière audible et être aussi ressentie (ill. B).

- Ne mettez pas plus de 1,4 kg d'aliments et d'ustensiles de cuisson (par ex. un plat en métal) dans le panier [4]. Cela pourrait endommager le produit.

**⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration du produit !** N'appuyez jamais sur le déverrouillage du panier [2], lorsque vous maintenez le panier [4] et la cuve [5] en l'air. La cuve serait libérée et tomberait de manière incontrôlable (ill. C).

- ❑ Pour actionner le déverrouillage du panier [2], poussez d'abord son couvercle protecteur vers l'avant. Ensuite, appuyez sur le déverrouillage du panier (ill. D).

## ● Mode veille

- ❑ Le produit se met automatiquement en mode veille dès qu'il est branché sur le secteur. Dans l'affichage numérique [14] apparaît « --- ».
- ❑ Si vous n'appuyez sur aucune touche durant 60 secondes dans le programme de mode de sélection, le produit passe automatiquement en mode veille.

## ● Préparation

1. Branchez le produit sur une prise de courant compatible. ☺ [22] s'allume et l'indicateur numérique [14] affiche « --- ». 1 signal sonore retentit.
2. Remplissez le panier [4] avec l'aliment à cuire. Ne dépassez pas la limite de remplissage **MAX** [3] (repère à l'intérieur du panier).
3. Placez la cuve [5] avec le panier [4] rempli dans le compartiment de cuisson [6].

**⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration du produit !** Ne remplissez jamais la cuve [5] de liquides (par ex. huile ou eau). Cela pourrait porter atteinte au fonctionnement du produit.

## ● Sélection d'un programme

- Passer au mode de sélection de programme :
  - Appuyez sur **22**.
  - Tous les affichages exception faite des **12**, **13** et **23** s'allument.
- Au début, la température est pré-réglée sur 180 °C et le temps de cuisson sur 15 minutes.  
La température (par intervalles de 5 °C) et le temps de cuisson (par intervalles de 1 minute) peuvent être ajustés :

| Touche    | Fonction (température)                 |
|-----------|----------------------------------------|
| <b>28</b> | Augmenter la température (200 °C maxi) |
| <b>27</b> | Diminuer la température (60 °C mini)   |

| Touche    | Fonction (temps de cuisson)          |
|-----------|--------------------------------------|
| <b>18</b> | Prolonger le temps (60 minutes maxi) |
| <b>19</b> | Raccourcir le temps (1 minute mini)  |

## Sélection d'un programme

Selon les aliments à cuire, vous pouvez sélectionner un programme approprié.

- Appuyez sur **26** pour passer d'un programme à l'autre. Le programme sélectionné **11** **17** clignote. Les programmes non sélectionnés s'allument.

| Aliments à cuire | °C  | min | Opt. quantité | Intervalle*       |
|------------------|-----|-----|---------------|-------------------|
| Préréglage       | 180 | 15  | -             | -                 |
| Poisson          | 160 | 25  | 500 g         | toutes les 10 min |
| Gâteau           | 160 | 15  | 6 x 50 g      | -                 |
| Légumes          | 180 | 10  | 400 g         | toutes les 3 min  |

\* Intervalle : Secouer, tourner, retourner

| Aliments à cuire | °C  | min | Opt. quantité | Intervalle*       |
|------------------|-----|-----|---------------|-------------------|
| Bacon            | 200 | 8   | 200 g         | toutes les 4 min  |
| Cuisse de poulet | 200 | 25  | 500 g         | toutes les 7 min  |
| Frites           | 180 | 20  | 500 g         | toutes les 5 min  |
| Poulet           | 200 | 35  | 1000 g        | toutes les 10 min |
| Steak            | 180 | 15  | 500 g         | toutes les 7 min  |
| Crevettes        | 160 | 20  | 600 g         | toutes les 5 min  |
| Pain             | 180 | 10  | 200 g         | toutes les 5 min  |

\* Intervalle : Secouer, tourner, retourner

## ❗ REMARQUES :

- Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de préchauffer le produit pendant 3 minutes.
- Lisez au chapitre du « Tableau de cuisson », quels aliments devraient être secoués durant la cuisson. Le tableau de cuisson contient aussi des indications sur la quantité minimale/ maximale recommandée pour différents produits alimentaires.
- Le rappel qu'un aliment doit être secoué est pré-réglé dans le programme. Vous pouvez arrêter la sonnerie d'alerte en appuyant sur la touche **20** pendant 3 secondes. Réinitialisez ensuite la sonnerie d'alerte comme vous le souhaitez.

## Réglage de l'alarme

Vous pouvez régler une sonnerie d'alerte qui vous rappellera de mélanger les aliments à intervalles.

- Préparation : Effectuez les réglages (voir « Sélection d'un programme »).
- Activation de l'alarme : Appuyez sur **20**. **20** clignote. L'alarme est pré-réglée pour sonner toutes les 5 minutes. Intervalles à sélectionner : de 1 à 60 minutes (par palier de chacun 1 minute).

| Touche | Fonction (temps de cuisson)          |
|--------|--------------------------------------|
| 18     | Prolonger le temps (60 minutes maxi) |
| 19     | Raccourcir le temps (1 minute mini)  |

- ❑ Après avoir réglé la durée de l'alarme, aucune touche ne doit être pressée pour réactiver l'alarme.
- ❑ Après le réglage de l'alarme : Si vous souhaitez modifier la température/le temps de cuisson ou sélectionner un autre menu, appuyez sur 26 ou attendez 10 secondes pour continuer les réglages du programme principal.
- ❑ Si vous souhaitez activer/modifier la fonction de maintien au chaud ou la programmation de temporisation, appuyez sur 25 ou 21.
- ❑ Lorsque le processus de cuisson commence, la fonction d'alerte démarre également. 20 reste allumé.
- ❑ Interrompre l'alarme : Appuyez sur la touche 24 pour interrompre le processus de cuisson. Maintenez ensuite 20 enfoncé pendant 3 secondes.

### ❗ REMARQUES :

- ❑ Lorsque l'alarme retentit, le processus de cuisson n'est PAS interrompu. Le réglage de l'alarme redémarre et la sonnerie retentit une fois l'intervalle suivant écoulé.
  - Le fonctionnement est seulement interrompu, si la cuve 5 est enlevée du compartiment de cuisson 6.
  - Dès que vous remettez la cuve 5, le processus de cuisson est relancé automatiquement.
- ❑ Si le poids combiné du panier 4, de la cuve 5 et de l'aliment s'avérerait être trop lourd pour le mélanger : Placez la cuve sur une surface résistante à la chaleur et enlevez le panier (ill. E).

## ● Démarrage du processus de cuisson

- ❑ Si vous avez entrepris tous les réglages souhaités, appuyez sur 24. Le processus de cuisson commence.

### ❗ REMARQUES :

- ❑ Durant la cuisson, les affichages et indicateurs suivants sont actifs :
  - 23 s'allume
  - L'affichage de la sélection des menus 11 17, qui ont été choisis, s'allume. Le menu non sélectionné restant s'éteint.
- ❑ Pour annuler tous les réglages et interrompre le fonctionnement, maintenez la touche 26 enfoncée pendant 3 secondes. Le produit passe en mode de sélection de programme.
- ❑ Pendant la cuisson, l'afficheur 1 indique alternativement la température réglée et le temps de cuisson restant. Pendant le processus de cuisson, la température 18 19 et la minuterie 27 28 peuvent être réglées à tout moment.
- ❑ Une fois que le processus de cuisson est terminé, le ventilateur continue à refroidir le produit pendant encore 1 minute. L'indicateur numérique 14 décompte le temps restant (en secondes). Pendant le processus de refroidissement, 22 et 23 clignotent.
- ❑ Pour passer en mode veille durant le processus de refroidissement, maintenez 22 enfoncé pendant 3 secondes.
- ❑ Une fois le processus de refroidissement terminé, le produit passe en mode veille. Un double bip retentit 5 fois.
- ❑ Vous pouvez enlever la cuve 5 à tout moment ; vous n'avez pas besoin d'attendre que le ventilateur se soit éteint. Tous les affichages et indicateurs s'éteignent et l'indicateur numérique 14 indique « --- ».

## ● Interrompre le processus de cuisson

Vous pouvez interrompre le processus de cuisson afin de p. ex. modifier les réglages effectués.

- ❑ Interrompre un processus de cuisson (mode pause) : Appuyez sur 24.
- ❑ Si le processus de cuisson est interrompu : 23, 24, 26 et l'affichage de la sélection des menus 11 17 sélectionné clignotent.
- ❑ Poursuivre le processus de cuisson : Appuyez sur 24 encore une fois.

## ❗ REMARQUES :

- ❑ La résistance et la minuterie s'arrêtent, si le processus de cuisson est interrompu. Cependant, le ventilateur continue à tourner, pour prolonger la durée de vie du produit.
- ❑ Si le processus de cuisson est interrompu : Si la cuve [5] est enlevé du compartiment de cuisson [6], le ventilateur s'arrête lui aussi.
- ❑ Si le processus de cuisson est interrompu :
  - Les réglages suivants peuvent être effectués :
    - Modifier la température de cuisson/le temps de cuisson
    - Activer/modifier les intervalles d'alerte
    - Activer/modifier la fonction de maintien au chaud
  - Les réglages suivants ne peuvent pas être effectués :
    - Sélection de menus
    - Programmation différée (déjà écoulée/terminée)

## ● Stopper le processus de cuisson

- ❑ Pendant le processus de cuisson, maintenez  [22] enfoncé pendant 3 secondes.
- ❑ Une fois que le processus de cuisson est interrompu, le ventilateur continue à refroidir le produit pendant encore 1 minute.
- ❑ Alternativement, vous pouvez annuler tous les réglages et interrompre le fonctionnement, en maintenant la touche  [26] enfoncée pendant 3 secondes. Le produit passe en mode de sélection de programme. Dans ce cas, le produit ne réalise pas la fonction de refroidissement.

## ● Maintien au chaud

- ❑ Après avoir interrompu le processus de cuisson en appuyant sur  [24], appuyez sur  [25] pour que la fonction de maintien au chaud démarre automatiquement à la fin du processus de cuisson.  [25] clignote pendant que vous réglez la fonction de maintien au chaud et s'allume lorsque la fonction de maintien au chaud est activée.

- ❑ Au début, la température est pré-réglée sur 80 °C et le temps de cuisson sur 30 minutes. Seul le temps peut être ajusté :

| Touche                                                                                                                                                                   | Fonction (temps de cuisson)          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|   [18] | Prolonger le temps (60 minutes maxi) |
|   [19] | Raccourcir le temps (1 minute mini)  |

- ❑ Après avoir réglé le temps de maintien au chaud, aucune touche ne doit être à nouveau enfoncée pour activer la fonction de maintien au chaud.
- ❑ Après le réglage de la fonction de maintien au chaud : Si vous souhaitez modifier la température/le temps de cuisson ou sélectionner un autre menu, appuyez sur  [26] ou attendez 10 secondes pour continuer les réglages du programme principal.
- ❑ Si vous souhaitez activer/modifier la fonction d'alerte ou la programmation de temporisation, appuyez sur  [20] ou  [21].
- ❑ Pendant le processus de cuisson,  [25] s'allume afin d'indiquer que la fonction de maintien au chaud a été activée.
- ❑ Une fois le processus de cuisson terminé, le produit passe automatiquement en mode de maintien au chaud.  
1 double bip retentit 5 fois.  [12] s'allume.
- ❑ Annuler l'activation du mode de maintien au chaud : Appuyez sur la touche  [24] pour interrompre le processus de cuisson. Maintenez ensuite  [25] enfoncé pendant 3 secondes.
- ❑ Interrompre le mode de maintien au chaud : Maintenez  [22] enfoncé pendant 3 secondes.

## ● Programmation de temporisation

Vous pouvez lancer le processus de cuisson après un compte à rebours. Le réglage de la programmation de temporisation peut être entrepris à tout moment durant la sélection du programme, de la même manière que les fonctions d'alerte et de maintien au chaud.

- ❑ Appuyez sur **21** pour activer la fonction de programmation de temporisation. Le compte à rebours est préréglé sur 5 minutes.
- ❑ Après le réglage de la programmation de temporisation : Si vous souhaitez modifier la température/la durée de la cuisson ou sélectionner un autre menu, appuyez sur **26** ou attendez 10 secondes pour continuer les réglages du programme principal.
- ❑ Si vous souhaitez activer/modifier la fonction d'alerte ou la fonction de maintien au chaud, appuyez sur **20** ou **25**.

| Touche    | Fonction (temps de cuisson)          |
|-----------|--------------------------------------|
| <b>18</b> | Prolonger le temps (60 minutes maxi) |
| <b>19</b> | Raccourcir le temps (1 minute mini)  |

- ❑ Appuyez sur **24**, **27** et **28** s'éteignent. La durée de la fonction peut être réglée en appuyant sur **18** et **19**. Pendant le compte à rebours, **13** s'allume. Le temps restant est affiché par l'indicateur numérique **14**.
- ❑ Une fois le compte à rebours écoulé, le processus de cuisson démarre. **21** et **13** s'éteignent. **23** s'allume. 1 signal sonore retentit.

## ● Détacher le panier de la cuve

Le panier **4** et la cuve **5** peuvent être détachés l'un de l'autre. Cela peut être utile, afin de pouvoir mieux mélanger l'aliment ou pour nettoyer les pièces.

1. Enlevez la cuve **5** avec le panier **4** du compartiment de cuisson **6**.
2. Placez la cuve **5** sur une surface appropriée (plane, stable, résistante à la chaleur).
3. Poussez le couvercle du déverrouillage du panier **2** vers l'avant.
4. Appuyez sur la touche de déverrouillage du panier **2**.
5. Ôtez le panier **4** de la cuve **5** par la poignée **7**.
6. Lorsque vous replacez le panier **4** dans la cuve **5**, l'enclenchement doit être nettement audible et perceptible.

## ● Enlever l'aliment

- ❑ Nous vous recommandons d'enlever l'aliment avec des ustensiles de cuisine appropriés (par ex. une pince de service).
- ❑ Si vous souhaitez vider le panier **4** de ses aliments, détachez-le d'abord de la cuve **5**. Des liquides chauds peuvent s'être accumulés dans la cuve et pourraient couler de manière incontrôlée.

## ● Tableau de cuisson

| Aliments                                                                                                                                              | Quantité recommandée (g) | Temps de cuisson (min) | Temp. (°C) | Besoin de secouer | Préparation |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------|------------|-------------------|-------------|
| <b>Pommes de terre et frites</b>                                                                                                                      |                          |                        |            |                   |             |
| Frites surgelées (fines)                                                                                                                              | 500-1400                 | 20-30                  | 180        | ○                 |             |
| Frites surgelées (grosses)                                                                                                                            | 500-1400                 | 20-30                  | 180        | ○                 |             |
| Frites faites maison (8 x 8 mm)                                                                                                                       | 500-1400                 | 20-30                  | 180        | ○                 |             |
| <sup>1</sup> = ajouter une +1/2 cuillère à café d'huile<br><sup>2</sup> = utiliser un moule<br><sup>3</sup> = mariner avec des épices (selon le goût) |                          |                        |            |                   |             |

| Aliments                                                                                                                                              | Quantité recommandée (g) | Temps de cuisson (min) | Temp. (°C) | Besoin de secouer | Préparation                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------|------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Quartiers de pommes de terre <sup>1</sup>                                                                                                             | 300-800                  | 18-22                  | 180        | O                 |                                                                 |
| Dés de pommes de terre <sup>1</sup>                                                                                                                   | 300-750                  | 12-18                  | 180        | O                 |                                                                 |
| Rösti                                                                                                                                                 | 500                      | 20                     | 180        | O                 |                                                                 |
| Gratin dauphinois                                                                                                                                     | 500                      | 30-40                  | 160        | O                 |                                                                 |
| <b>Viande et volaille</b>                                                                                                                             |                          |                        |            |                   |                                                                 |
| Steak <sup>3</sup>                                                                                                                                    | 100-500                  | 7-15                   | 180        | O                 |                                                                 |
| Côtelette d'agneau <sup>3</sup>                                                                                                                       | 100-500                  | 10-14                  | 180        | N                 |                                                                 |
| Bifteck haché <sup>3</sup>                                                                                                                            | 100-500                  | 7-14                   | 180        | N                 |                                                                 |
| Saucisse <sup>3</sup>                                                                                                                                 | 100-500                  | 8-10                   | 180        | N                 |                                                                 |
| Cuisse de volaille <sup>3</sup>                                                                                                                       | 300-1000                 | 25                     | 200        | O                 |                                                                 |
| Blanc de poulet <sup>3</sup>                                                                                                                          | 100-500                  | 10-15                  | 180        | N                 |                                                                 |
| <b>Poisson et fruits de mer</b>                                                                                                                       |                          |                        |            |                   |                                                                 |
| Crevettes <sup>3</sup>                                                                                                                                | 100-600                  | 20                     | 160        | O                 |                                                                 |
| Filet de saumon <sup>1,3</sup>                                                                                                                        | 100-500                  | 16-21                  | 160        | N                 |                                                                 |
| Capélan <sup>1,3</sup>                                                                                                                                | 300                      | 15                     | 160        | O                 |                                                                 |
| Filet de cabillaud <sup>1,3</sup>                                                                                                                     | 100-500                  | 20-25                  | 160        | N                 |                                                                 |
| <b>Légumes</b>                                                                                                                                        |                          |                        |            |                   |                                                                 |
| Gombo <sup>1</sup>                                                                                                                                    | 100-200                  | 8                      | 160        | N                 | Coupez la tête, puis coupez-le en deux.                         |
| Asperges <sup>1</sup>                                                                                                                                 | 100-500                  | 6-10                   | 180        | N                 | Coupez-les en deux.                                             |
| Maïs <sup>1</sup>                                                                                                                                     | 200-600                  | 6-9                    | 200        | O                 | Retirez les feuilles et la barbe du maïs.                       |
| Poivron <sup>1</sup>                                                                                                                                  | 200-400                  | 8                      | 200        | O                 | Retirez le pédoncule et les graines. Coupez-le en 2-4 morceaux. |
| <sup>1</sup> = ajouter une +1/2 cuillère à café d'huile<br><sup>2</sup> = utiliser un moule<br><sup>3</sup> = mariner avec des épices (selon le goût) |                          |                        |            |                   |                                                                 |

| Aliments                                                                                                                                              | Quantité recommandée (g) | Temps de cuisson (min) | Temp. (°C) | Besoin de secouer | Préparation |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------|------------|-------------------|-------------|
| <b>Snacks</b>                                                                                                                                         |                          |                        |            |                   |             |
| Samosa                                                                                                                                                | 100-400                  | 12-15                  | 200        | O                 |             |
| Nuggets de poulet surgelés                                                                                                                            | 100-700                  | 6-10                   | 200        | O                 |             |
| Bâtonnets de poisson surgelés                                                                                                                         | 100-400                  | 6-10                   | 200        | N                 |             |
| Snacks au fromage panés, surgelés                                                                                                                     | 100-400                  | 8-12                   | 180        | N                 |             |
| Légumes farcis                                                                                                                                        | 100-400                  | 10                     | 180        | N                 |             |
| <b>Pâtisserie</b>                                                                                                                                     |                          |                        |            |                   |             |
| Gâteau <sup>2</sup>                                                                                                                                   | 6 x 50 - 9 x 50          | 15                     | 160        | N                 |             |
| Sandwich                                                                                                                                              | 2 morceaux               | 4-6                    | 180        | N                 |             |
| Croutons                                                                                                                                              | 400                      | 6-10                   | 180        | N                 |             |
| <sup>1</sup> = ajouter une +1/2 cuillère à café d'huile<br><sup>2</sup> = utiliser un moule<br><sup>3</sup> = mariner avec des épices (selon le goût) |                          |                        |            |                   |             |

- ☐ Vérifiez régulièrement les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient cuits ou aient atteint le niveau de brunissage souhaité. Le temps de cuisson requis peut être plus court ou plus long que celui indiqué dans les recettes.
- ☐ Pour éviter un temps de cuisson plus long, les ingrédients ne doivent pas être trop épais.
- ☐ La hauteur du moule ou du plat ne doit pas dépasser la limite de remplissage **MAX** [3] dans le panier [4].

## ● Propositions de recettes

### ● Hot Dog croustillant au fromage

#### Ingrédients

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| 4               | Saucisses            |
| 4               | Pains à Hot Dog      |
| Selon les goûts | Fromage cheddar râpé |
| Facultatif      | Ketchup              |
| Facultatif      | Moutarde             |

#### Préparation

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

## ● Quiche aux oignons et fromage avec champignons

### Ingrédients

|           |                         |
|-----------|-------------------------|
| 3         | Œufs                    |
| 2 Tasses  | De champignons nettoyés |
| 1         | Oignon rouge            |
| 1 c. à s. | D'huile d'olive         |
| 3 c. à s. | De fromage émietté      |
| 1 pincée  | Sel                     |

### Préparation

1. Éplucher un oignon rouge et le couper en fines tranches de 5 mm. Nettoyer les champignons puis les couper en tranches fines de 5 mm.
  2. Faire suer les oignons et les champignons à feu moyen dans une cuve avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Retirer du feu et réserver sur un tissu absorbant pour refroidir les aliments.
  3. Préchauffer le produit à 180 °C.
  4. Battre les 3 œufs dans un bol. Fouetter vigoureusement pour obtenir un bon mélange. Ajouter une pincée de sel.
  5. Enduire d'une fine couche de spray de cuisson les côtés et le fond d'un plat résistant à la chaleur.
  6. Mettre les œufs dans le plat, puis le mélange oignons-champignons et le fromage.
  7. Placer le plat dans le panier **4**. Cuire les aliments dans le produit pendant 20 minutes.
- ☐ **Conseil :** 5 à 8 minutes avant la fin de la cuisson : Ajouter plus de fromage à la quiche selon votre goût.
- ☐ La quiche est prête, si vous pouvez mettre un couteau au centre et qu'il ressort propre.

## ● Poulet épicé et pimenté

### Ingrédients

|           |                   |
|-----------|-------------------|
| 6         | Cuisses de poulet |
| 1         | Gousse d'ail      |
| 1 c. à c. | Moutarde          |

|                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| 3 c. à c.       | Sucre               |
| 2 c. à c.       | De piment en poudre |
| 2 c. à c.       | D'huile d'olive     |
| Selon les goûts | Poivre et sel       |

### Préparation

1. Préchauffer le produit à 200 °C.
2. Écraser l'ail dans un bol et mélanger avec le sucre, l'huile d'olive, le piment en poudre et la moutarde.
3. Assaisonner de sel et poivre.
4. Passer la marinade sur les cuisses de poulet. Laisser pauser 20 minutes.
5. Mettre les cuisses de poulet dans le produit. Les cuire pendant 10 minutes.
6. Réglez la chaleur sur 140 °C. Cuire encore 10 minutes.
7. Une fois la cuisson terminée, placer les cuisses de poulet sur une assiette.

## ● Rondelle de poivron

### Ingrédients

|           |                   |
|-----------|-------------------|
| 50 g      | Farine            |
| 2         | Œufs              |
| 20 ml     | Eau               |
| 2 c. à s. | Huile végétale    |
| 1 c. à c. | Sel               |
| 1 c. à c. | Poivre            |
| 1 c. à c. | Paprika en poudre |
| 50 g      | Chapelure         |
| 2         | Poivrons          |

### Préparation

1. Préchauffer le produit à 200 °C.
2. Placer la farine dans un bol.
3. Battre les œufs dans un autre bol avec de l'eau.
4. Mélanger l'huile végétale, le sel, le poivre, le paprika en poudre et la chapelure sèche dans un autre bol jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
5. Couper la tête des poivrons et retirer les graines.

- Couper chaque poivron en 4 morceaux et enlever le dessous.
- Saupoudrer les poivrons coupés de farine.
- Plonger les poivrons dans l'œuf battu.
- Passer les poivrons dans le mélange de chapelure jusqu'à ce qu'ils soient complètement enrobés.
- Placer les poivrons dans le panier **4**. Cuire 5 minutes des deux côtés.

## ● Œuf au four avec bacon et épinards

□ Nécessaire : 6 moules à muffins

### Ingrédients

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| 4 tranches       | Bacon                |
| Quelques gouttes | Huile végétale       |
| 6                | Œufs                 |
| 6 c. à s.        | Lait                 |
| 30 g             | Épinard              |
| Selon les goûts  | Fromage cheddar râpé |
| Selon les goûts  | Sel et poivre        |

### Préparation

- Préchauffer le produit à 200 °C.
- Placer le bacon dans le panier **4**. Cuire 2 minutes des deux côtés.
- Retirer le bacon, couper en morceaux et réserver.
- Huiler les moules à muffins.
- Casser 1 œuf dans chaque moule à muffins. Ne pas battre les œufs.
- Ajouter le lait, les épinards et le bacon dans chaque moule à muffins.
- Ajouter le cheddar râpé, le sel et le poivre dans chaque moule à muffins.
- Placer les moules à muffins dans le panier **4**. Cuire 8 minutes à 160 °C.

## ● Poularde

### Ingrédients

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| 1000 g          | Poularde        |
| 5 c. à c.       | D'huile d'olive |
| 30 g            | Beurre          |
| 40 g            | Miel            |
| Selon les goûts | Poivre et sel   |

### Préparation

- Enduire la poularde d'huile d'olive, de poivre et sel. Mariner pendant 1 heure.
- Préchauffer le produit à 200 °C.
- Faire fondre le beurre et mélanger avec le miel.
- Enduire la poularde avec ce mélange de beurre et miel.
- Placer la poularde dans le panier **4**. Cuire 20 minutes à 200 °C.
- Tourner la poularde. Faire cuire encore 20 minutes.

## ● Pommes de terre en papillote

### Ingrédients

|                 |                             |
|-----------------|-----------------------------|
| 3               | Pommes de terre (200-300 g) |
| 60 g            | Oignon                      |
| 80 g            | Bacon                       |
| 3 c. à c.       | D'huile d'olive             |
| 30 g            | Fromage                     |
| 30 g            | Mayonnaise                  |
| Selon les goûts | Poivre et sel               |

### Préparation

- Nettoyer la pomme de terre avec une brosse.
- Enduire la pomme de terre avec l'huile d'olive.
- Couper le bacon et l'oignon en petits morceaux.
- Envelopper les pommes de terre dans du papier aluminium afin d'éviter qu'elles ne brûlent.
- Placer les pommes de terre dans le panier **4**. Cuire 30 minutes à 200 °C.

- Piquer les pommes de terre avec une fourchette. Les pommes de terre sont cuites lorsque la fourchette s'enfonce et se retire facilement.
- Retirer les pommes de terre et les couper en deux. Ne pas séparer complètement les pommes de terre.
- Assaisonner de poivre et sel.
- Mettre le bacon, l'oignon et le fromage dans les pommes de terre.
- Placer les pommes de terre dans le panier **4**. Cuire 10 minutes à 180 °C.
- Servir les pommes de terre avec de la mayonnaise.

## ● Petit gâteau

- ☐ Nécessaire : 6 moules à cupcakes en papier

### Ingrédients

|             |                       |
|-------------|-----------------------|
| 110 g       | Beurre salé           |
| 110 g       | Sucre cristallisé     |
| 3           | Œufs                  |
| 150 g       | Farine de blé blanche |
| 5 g         | Levure en poudre      |
| 1/8 c. à c. | Sel                   |

### Préparation

- Battre les œufs en neige et les mélanger avec le sucre.
- Faire ramollir le beurre et le mélanger avec tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit mou et de couleur claire.
- Verser le mélange dans les moules à cupcakes en papier.
- Préchauffer le produit à 160 °C.
- Placer les moules à cupcakes en papier remplis dans le panier **4**.
- Sélectionner le programme Auto pour les cupcakes et cuire à 160 °C pendant 15 minutes.

## ● Petit pain

### Ingrédients

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

### Préparation

- Battre l'œuf en neige et incorporer la farine, le sucre et la levure.
- Ajouter le lait et la crème à la pâte. Pétrir pendant 15 à 20 minutes.
- Réserver env. 1 heure (jusqu'à ce que la taille ait doublé).
- Couper la pâte en 7 morceaux. Pétrir pendant 10 à 15 minutes.
- Placez les 7 portions dans le panier **4**. Attendre encore 30 minutes.
- Cuire 15 minutes à 160 °C.
- Faire fondre le beurre et enduire les petits pains. Faire cuire encore 5 minutes.

## ● Filet de poisson

### Ingrédients

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| 300 g           | Filet de poisson |
| 1               | Citron           |
| 2               | Gousses d'ail    |
| 1               | Échalote         |
| 20 g            | Beurre           |
| Selon les goûts | Poivre et sel    |

### Préparation

- Assaisonner le poisson de poivre et sel.
- Couper le citron en deux. Couper le citron en rondelles et les placer sous le filet de poisson.
- Presser 1 gousse d'ail et couper l'échalote en rondelles ; les poser sur le filet de poisson.

4. Placer le filet de poisson dans le panier **4**. Cuire 15 minutes à 180 °C.
5. Faire fondre le beurre et y ajouter 1 gousse d'ail.
6. Verser le beurre à l'ail sur le filet de poisson. Cuire 3 minutes à 180 °C.
7. Presser l'autre moitié du citron sur le filet de poisson.

## ● Dépannage

| Erreur                                                                                      | Cause possible                                                          | Mesure à prendre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aucun fonctionnement                                                                        | Aucune alimentation électrique                                          | Vérifiez si le produit est bien branché.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                             |                                                                         | Vérifiez si la prise de courant est sous tension, en branchant un autre appareil électrique.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                             |                                                                         | Branchez le produit sur une autre prise de courant.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Aliment trop cru ou cuit irrégulièrement.                                                   | Beaucoup trop d'aliments                                                | Réduisez la quantité d'aliments et répartissez celle-ci de manière égale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                             | La température de cuisson est trop basse.                               | Augmentez la température de cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                             | Le produit n'a pas été mélangé entre-temps.                             | Mélangez l'aliment au moins 1 fois à la moitié du temps de cuisson. Nous recommandons de secouer les aliments à environ un tiers du temps de cuisson et aux deux tiers pendant 5 à 10 secondes. Vous obtenez de cette manière un résultat uniforme. Nous vous recommandons de régler une sonnerie pour vous alerter (voir « Réglage de l'alarme »).<br>Obtenir de meilleurs résultats de cuisson : Secouez/retournez les aliments plusieurs fois durant le processus de cuisson en fonction de la sonnerie d'alerte donnée pour cette action (exemple : Secouez les frites 3 à 4 fois durant le processus de cuisson). |
| L'aliment n'est pas croustillant.                                                           | Certains plats doivent être préparés dans une friteuse traditionnelle.  | Avant la cuisson, badigeonnez les plats avec de l'huile.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Les frites préparées avec des pommes de terre fraîches ne sont ni cuites ni croustillantes. | Variété de pommes de terre ne convenant pas                             | Utilisez une autre variété de pommes de terre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                             | Les morceaux de pomme de terre n'ont pas été rincés après la coupe.     | Après avoir coupé les pommes de terre en morceaux, rincez-les soigneusement afin d'enlever l'amidon.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                             | Les pommes de terre en morceaux n'ont pas été séchées après le rinçage. | Après le rinçage, séchez soigneusement les morceaux de pomme de terre (par ex. avec du papier essuie-tout).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                             | Les morceaux de pomme de terre ne sont pas huilés.                      | Badigeonnez les morceaux de pomme de terre avec un peu d'huile avant la cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                             | Les morceaux de pomme de terre sont trop gros.                          | Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits ou en tranches plus fines.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Erreur                                                   | Cause possible                                              | Mesure à prendre                                                                          |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| La cuve [5] n'entre pas dans le compartiment de cuisson. | La cuve [5] n'est pas introduit au centre.                  | Placez la cuve [5] à angle droit par rapport à la carcasse.                               |
| De la fumée blanche s'échappe du produit.                | De la graisse s'est égouttée dans la cuve [5] et s'évapore. | Utilisez moins d'huile lors de la préparation des plats.                                  |
|                                                          |                                                             | Utilisez des plats pauvres en graisse.<br>Diminuez la température ou le temps de cuisson. |

## ● Nettoyage et entretien

- ❶ **REMARQUE :** Pour préserver le fonctionnement et l'apparence du produit, nous vous recommandons de le nettoyer soigneusement après chaque utilisation.

| Pièce                                                                                                                                                                                                                          | Nettoyage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Produit et tous les accessoires<br><input type="checkbox"/> Boîtier<br><input type="checkbox"/> Compartiment de cuisson [6]<br><input type="checkbox"/> Cordon d'alimentation avec fiche secteur [10] | <p><b>⚠ AVERTISSEMENT !</b> Pendant le nettoyage ou le fonctionnement, le produit ne doit pas être plongé dans l'eau ou tout autre liquide. Prière de ne pas maintenir le produit sous l'eau courante.</p> <input type="checkbox"/> Avant chaque nettoyage, débranchez le produit du réseau électrique.<br><input type="checkbox"/> N'utilisez jamais d'agent abrasif, de solutions agressives ou brosses dures pour le nettoyage.<br><input type="checkbox"/> Nettoyez le produit avec un chiffon légèrement humidifié. Si nécessaire, vous pouvez utiliser un liquide vaisselle doux.                                                                                                                       |
| <input type="checkbox"/> Panier [4]<br><input type="checkbox"/> Cuve [5]                                                                                                                                                       | <input type="checkbox"/> La cuve et le panier peuvent être rincés à la main comme de la vaisselle ordinaire : Nettoyez à fond ces deux pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Retenez prudemment la partie supérieure de la carcasse du produit avec une main. Tirez la poignée [7] avec l'autre main afin d'enlever la cuve et le panier.<br><input type="checkbox"/> Si des résidus adhèrent au panier ou au fond de la cuve, remplissez ce dernier d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans la cuve et laissez tremper les deux pièces pendant environ 10 minutes.<br><input type="checkbox"/> Le panier et la cuve vont au lave-vaisselle. |

- ☐ Avant la réutilisation et avant le rangement : Essuyez toutes les pièces avec un chiffon propre jusqu'à séchage.

## ● Entretien

- ☐ Contrôlez le produit avant chaque utilisation pour déceler des dommages visibles.
- ☐ À part un nettoyage occasionnel, ce produit est sans maintenance.

## ● Rangement

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

## ● **Mise au rebut**

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



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

## **Produit :**



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



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

## ● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

## ● **Faire valoir sa garantie**

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 460033\_2401) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

## ● **Service après-vente**

### **FR Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

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

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

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

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



|                                                   |        |    |
|---------------------------------------------------|--------|----|
| <b>Gebruikte waarschuwingen en symbolen</b> ..... | Pagina | 48 |
| <b>Inleiding</b> .....                            | Pagina | 48 |
| Beoogd gebruik .....                              | Pagina | 49 |
| Leveringsomvang .....                             | Pagina | 49 |
| Onderdelenbeschrijving .....                      | Pagina | 49 |
| Technische gegevens .....                         | Pagina | 49 |
| <b>Veiligheidsaanwijzingen</b> .....              | Pagina | 49 |
| <b>Voor het eerste gebruik</b> .....              | Pagina | 54 |
| <b>Bediening</b> .....                            | Pagina | 54 |
| Standby-modus .....                               | Pagina | 55 |
| Vorbereiding .....                                | Pagina | 55 |
| Programma kiezen .....                            | Pagina | 55 |
| Het bakproces starten .....                       | Pagina | 57 |
| Bakproces onderbreken .....                       | Pagina | 57 |
| Bakproces afbreken .....                          | Pagina | 58 |
| Warmhouden .....                                  | Pagina | 58 |
| Vertragingstijdschakelaar .....                   | Pagina | 58 |
| Mand van pan loskoppelen .....                    | Pagina | 59 |
| Bereid gerecht uit het product halen .....        | Pagina | 59 |
| <b>Baktabel</b> .....                             | Pagina | 59 |
| <b>Voorgestelde recepten</b> .....                | Pagina | 61 |
| Krokante Hotdog met kaas .....                    | Pagina | 61 |
| Ui-kaasquiche met champignons .....               | Pagina | 62 |
| Scherp gekruide kip .....                         | Pagina | 62 |
| Paprikaringen .....                               | Pagina | 62 |
| Gebakken ei met spek en spinazie .....            | Pagina | 63 |
| Poularde .....                                    | Pagina | 63 |
| Folieaardappelen .....                            | Pagina | 63 |
| Kleine koekjes .....                              | Pagina | 64 |
| Broodjes .....                                    | Pagina | 64 |
| Visfilet .....                                    | Pagina | 64 |
| <b>Probleemoplossing</b> .....                    | Pagina | 65 |
| <b>Schoonmaken en onderhoud</b> .....             | Pagina | 66 |
| Onderhoud .....                                   | Pagina | 66 |
| Opbergen .....                                    | Pagina | 66 |
| <b>Afvoer</b> .....                               | Pagina | 66 |
| <b>Garantie</b> .....                             | Pagina | 67 |
| Afwikkeling in geval van garantie .....           | Pagina | 67 |
| <b>Service</b> .....                              | Pagina | 67 |

## Gebruikte waarschuwingen en symbolen

In de gebruiksaanwijzing, de beknopte handleiding en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                   |                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>GEVAAR!</b> Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>                   |  | <p><b>Waarschuwing! Gevaar voor brandwonden:</b> Dit symbool geeft aan dat er een heet oppervlak aanwezig is.</p> |
|   | <p><b>WAARSCHUWING!</b> Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p> |  | <p>Geschikt voor levensmiddelen<br/>Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.</p>               |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                    |  | <p>Wisselstroom/-spanning</p>                                                                                     |
|   | <p><b>TIP:</b> Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.</p>                                                                                                        |  | <p>De mand <b>2</b> en de pan <b>5</b> zijn geschikt voor de afwasmachine.</p>                                    |
|   | <p>Laat kinderen nooit zonder toezicht bij het verpakkingsmateriaal of het product komen.</p>                                                                                                      |  | <p>Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.</p>                          |
|  | <p>Veiligheidstips</p>                                                                                                                                                                             |                                                                                   |                                                                                                                   |
|  | <p>Aanwijzingen voor het gebruik</p>                                                                                                                                                               |                                                                                   |                                                                                                                   |

## DIGITALE HETELUCHT FRITEUSE

### ● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd.

Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij afgifte van het product aan derden.

## ● Beoogd gebruik

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

## ● Leveringsomvang

Controleer na uitpakken of het product volledig is en of alle onderdelen zonder gebreken zijn afgeleverd. Verwijder vóór gebruik al het verpakkingsmateriaal:

- Verpakkingsmateriaal dat wordt gebruikt om het product af te dekken (bijv. plastic zakken)
- Materialen die zich in de pan en mand bevinden (bijv. beschermplaat)

Neem contact op met onze klantendienst als er delen ontbreken of zijn beschadigd.

- 1 Digitale hetelucht fritusee
- 1 Gebruiksaanwijzing

## ● Onderdelenbeschrijving

- 1 Beeldscherm (met bedieningspaneel)
- 2 Mand
- 3 Mandontgrendeling (met veiligheidsafdekking)
- 4 Vulgrens **MAX** (binnenkant)
- 5 Pan
- 6 Friteuse
- 7 Greep
- 8 Ventilatiesleuven

- 9 Kabelhaspel
- 10 Aansluitsnoer met netstekker

## Beeldscherm (met bedieningspaneel)

- 11 Menukeuze-aanduiding
- 12 Aanduiding warmhouden
- 13 Aanduiding vertragingstijdschakelaar aan
- 14 Getallenaanduiding (temperatuur en tijd)
- 15 Aanduiding temperatuureenheid
- 16 Aanduiding minuteneenheid
- 17 Menukeuze-aanduiding
- 18 Toets (baktijd verlengen)
- 19 Toets (baktijd verkorten)
- 20 Toets (alarm)
- 21 Toets (vertragingstijdschakelaar)
- 22 Toets (stand-by)
- 23 Aanduiding ventilator ingeschakeld
- 24 Toets (start/pauze)
- 25 Toets (warmhouden)
- 26 Toets (menukeuze)
- 27 Toets (temperatuur verlagen)
- 28 Toets (temperatuur verhogen)

## ● Technische gegevens

|                                       |                         |
|---------------------------------------|-------------------------|
| Voedingsspanning:                     | 220-240 V~,<br>50-60 Hz |
| Beschermingsklasse:                   | I                       |
| Energieverbruik:                      | 2150 W                  |
| Vermogensgebruik in<br>standby-modus: | 0,4 W                   |
| Kooktemperatuur:                      | 60 °C tot 200 °C        |
| Baktijd:                              | 1 tot 60 minuten        |



## Veiligheidsaanwijzingen

**ZORG ERVOOR DAT U,  
VOORDAT U HET PRODUCT  
VOOR HET EERST GEBRUIKT,  
VERTROUWD BENT MET  
ALLE VEILIGHEIDS- EN  
BEDIENINGSAANWIJZINGEN!**

## ALS U HET PRODUCT AAN EEN DERDE DOORGEeft, OVERHANDIG DAN OOK ALLE HIERBIJ BEHORENDE DOCUMENTATIE!

De garantie vervalt in geval van schade veroorzaakt door het niet volgen van deze gebruiksaanwijzing! Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade aan eigendommen of letsel veroorzaakt door onjuist gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

### Kinderen en personen met beperkingen



#### **⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN GEVAAR VOOR ONGEVALLen VOOR (KLEINE) KINDEREN!**

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Gevaar voor verstikking door het verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten gevaren vaak. Houd kinderen altijd uit de buurt van het product en het verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis alleen gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.
- Schoonmaken en onderhoud mogen niet door kinderen worden verricht tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Het product en het aansluitsnoer moeten uit de buurt worden gehouden van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.

### Elektrische veiligheid

#### **⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!**

Probeer niet het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

## **⚠ WAARSCHUWING!**

### **Gevaar voor elektrische schokken!**

Dompel het product niet onder in water of in andere vloeistoffen. Product niet onder stromend water houden.

## **⚠ WAARSCHUWING!**

### **Gevaar voor elektrische schokken!**

Gebruik het product nooit als het is beschadigd. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd mocht zijn.

## **⚠ WAARSCHUWING!**

### **Gevaar voor elektrische schokken!**

Zet product niet neer naast de gootsteen of op vochtige plekken.

- Controleer voor aansluiting op de stroomvoorziening of de spanning en de stroomsterkte overeenkomen met wat vermeld is op het typeplaatje van het product.
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Vergewis uzelf ervan dat de netstekker goed in het stopcontact is gestoken.
- Kneus of buig het aansluitsnoer niet om beschadigingen te voorkomen en zorg ervoor dat het niet over scherpe randen hangt. Houd het ook uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Leg het aansluitsnoer zo neer dat niemand er per ongeluk aan kan trekken of erover kan struikelen.
- Als het aansluitsnoer van dit product beschadigd wordt, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Als u het product los wilt koppelen van het elektriciteitsnet, trek dan aan de netstekker en niet aan het aansluitsnoer.
- Wikkel het aansluitsnoer niet om het product. Sluit het product aan op een gemakkelijk bereikbaar stopcontact zodat het in geval van nood snel van het elektriciteitsnet kan worden losgekoppeld.
- Het product is niet bestemd om te worden gebruikt met een externe timer of een aparte afstandsbediening.

- Gebruik het product niet met natte handen. Raak het product niet aan met natte handen.

## **Gevaar voor brand/ brandwonden en hitte**

-  **WAARSCHUWING! Heet oppervlak!** De

deur of de buitenoppervlakken kunnen heet worden als het product gebruikt wordt. Houd kinderen uit de buurt van het product als het gebruikt wordt of als het afkoelt. Onderdelen die aangeraakt kunnen worden, zijn heet.

- ⚠ **VOORZICHTIG! Gevaar voor verbrandingen!** Raak de binnenkant van het product nooit aan zolang het nog in gebruik of heet is.

- ⚠ **VOORZICHTIG! Brandgevaar!** Plaats het product niet in de buurt van gemakkelijk ontvlambare materialen (bijv. gordijnen, tafelkleden).

- ⚠ **VOORZICHTIG! Brandgevaar!** Om oververhitting te vermijden mag het product tijdens gebruik niet afgedekt worden.

- ⚠ **VOORZICHTIG! Gevaar voor verbrandingen!** Gebruik het product niet met kokende vloeistoffen of heet vet.

- ⚠ **VOORZICHTIG! Gevaar voor verbrandingen!**

Tijdens gebruik ontsnapt hete damp uit de ventilatiesleuven. Houd handen en gezicht op een veilige afstand van de dampen en de ventilatiesleuven.

- ⚠ **VOORZICHTIG! Dit product is geen kinderspeelgoed!** Kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren van het omgaan met elektrische producten.

- ⚠ **VOORZICHTIG! Gevaar voor verbrandingen!** Let erop dat er bij het openen hete damp vrij kan komen.

- Bij rook en ongewone geluiden moet het product direct van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld. Laat het product in een dergelijk geval door een vakman controleren voordat u het opnieuw gebruikt.

- Mocht er brand ontstaan, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact of koppel het product los van de stroomvoorziening voordat u maatregelen neemt om de brand te bestrijden.
- Dek de ventilatieopeningen van het product nooit af. Zorg voor voldoende ventilatie. Plaats het product niet in een kast.
- Zet niets op het product.
- Laat in alle richtingen een ruimte van minstens 10 cm rond het apparaat vrij om te zorgen voor voldoende ventilatie.

### Tips voor het neerzetten

- Het product mag niet direct onder een muurstopcontact worden neergezet.
- Zet het product niet neer op een kookplaat (gas-, elektrische, gas- of kolenhaard, etc.).
- Gebruik het product alleen op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Laat het product na gebruik eerst afkoelen voordat u het verplaatst.

## Gebruik

### ⚠ Als u de pan direct vult met olie, bestaat er kans op brand.

- Raak de binnenkant van het product nooit aan zolang het in gebruik is.
- Laat alle ingrediënten in de mand zitten om contact met de verwarmingselementen te vermijden.
- Houd het product altijd onder toezicht als het gebruikt wordt.
- Doe niet teveel water in het product. Vul het product nooit verder dan tot de vulgrens **MAX** [4]. Dit is belangrijk omdat zo noch de voedingsmiddelen, noch aluminiumfolie, noch een in het product geplaatste houder in direct contact komen met de verwarmingselementen.
- Doe niet meer dan 1,4 kg levensmiddelen en kookgerei (bijv. aluminiumfolie of een in het product geplaatste houder) in de mand [2]. Hierdoor zou het product beschadigd kunnen worden.

### Schoonmaken en opbergen

- Het product mag niet worden blootgesteld aan waterdruppels of -spatten.

- Als het product niet wordt gebruikt of schoongemaakt, koppel het dan los van het elektriciteitsnet.
- Raadpleeg voor tips over hoe het product schoon te maken de sectie "Schoonmaken en onderhoud".

## ● Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ① **TIP:** Eventuele productieresten kunnen tijdens het eerste gebruik tot geurvorming leiden. Dit is normaal en is niet het gevolg van een defect van het product.
2. Gebruik het product met een lege pan  gedurende ca. 10 tot 15 minuten bij 200 °C, om deze productieresten te verwijderen. Zorg voor voldoende ventilatie.
3. Maak het product schoon (zie "Schoonmaken en onderhoud").

## ● Bediening

| Aanduiding                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Status                     | Druk op (Ja/Nee) | Functie                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Toets    <br> | Aan (licht op)             | Ja               | Eén keer drukken om de functie te activeren. Er klinkt 1 geluidssignaal.                                                                                                                                                                                  |
| Toets                                                                                                                                                                                                                                                           | Aan (licht op) en knippert | Ja               | Druk tijdens een onderbroken programma eenmaal in om de functie te bewerken of het programma te vervolgen.                                                                                                                                                |
| Toets voor functie-instellingen <br>                                                                                                                                         | Knippert                   | Ja               | De betreffende functie is geactiveerd en wordt bewerkt. 3 seconden lang ingedrukt houden om de functie af te breken. Er klinkt 1 geluidssignaal.                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Aan (licht op)             | Ja               | In de modus voor programmaselectie kan de functie worden geselecteerd.<br>In de kookmodus is de functie geactiveerd. Eén keer drukken om de functie te bewerken. 3 seconden lang ingedrukt houden om de functie af te breken. Er klinkt 1 geluidssignaal. |
| Aanduiding van de menukeuze                                                                                                                                                                                                                                 | Aan (licht op)             | Nee              | In de modus voor programmaselectie kan de functie worden geselecteerd.<br>In de kookmodus is de functie geactiveerd.                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Knippert                   | Ja               | De betreffende functie is geactiveerd en wordt bewerkt.                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                             | Aan (licht op)             | Nee              | Verwarmingselement en ventilator werken.                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Knippert                   | Nee              | Alleen de ventilator werkt.                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                                          | Aan (licht op)             | Nee              | De betreffende functie werkt.                                                                                                                                                                                                                             |

### **TIPS:**

- ☐ U kunt de pan [5] op ieder moment, ook tijdens het bakproces, uit het product halen.
  - Als de pan [5] uit het product wordt gehaald, schakelen het verwarmingselement en de ventilator zichzelf uit.
  - Als u de pan [5] binnen 3 minuten na het uitnemen weer terugplaatst, schakelt het product terug naar de vorige bedrijfsmodus.
  - Als u de pan [5] na meer dan 3 minuten na het uitnemen weer terugplaatst, schakelt het product naar de stand-by modus.
- ☐ Het kost meestal wat meer tijd om een grote hoeveelheid van een gerecht te bereiden, wat minder voor kleinere.
- ☐ Raadpleeg het hoofdstuk "Baktabel" om te zien welke levensmiddelen tijdens het bakken moeten worden opgeschud. Wij bevelen aan de te bereiden spijzen ongeveer na een derde en na twee derde van de aangegeven baktijd 5 tot 10 seconden lang op te schudden. Op die manier worden de spijzen gelijkmatig gaar.

Betere garingsresultaten verkrijgen: Schud de gerechten tijdens het bakproces meerdere keren op of keer ze om aan de hand van het schudalarm (voorbeeld: Schud patat friet tijdens het bakproces 3-4x op).

Als het opschudden voor u moeilijk is, gebruik dan een hulpmiddel (bijv. een lepel).

Tip: Wij bevelen aan om als herinnering een alarm in te stellen (zie "Alarm instellen").
- ☐ Om de pan [5] en de mand [2] uit de friteuse [6] te halen, moet u met een hand het bovenste deel van de behuizing van het product naar achteren duwen. Trek met de andere hand aan de greep [7] om pan en mand uit het product te trekken.
- ☐ Plaats de mand [2] altijd loodrecht en zonder erop te duwen in de pan [5]. De sluiting moet hoor- en merkbaar vastklikken (afb. B).
- ☐ Doe niet meer dan 1,4 kg levensmiddelen en kookgerei (bijv. een bakblik) in de mand [2]. Hierdoor zou het product beschadigd kunnen worden.

### **⚠ OPGELET! Risico op schade**

**aan het product!** Druk nooit op de mandontgrendeling [3], als u de mand [2] en de pan [5] optilt. De pan schiet dan los en valt ongecontroleerd naar beneden (afb. C).

- ☐ Om de mandontgrendeling [3] te kunnen activeren, moet u eerst het veiligheidsafdekking ervan naar voren schuiven. Druk pas dan op de mandontgrendeling (afb. D).

### ● **Standby-modus**

- ☐ Het product schakelt automatisch over naar de stand-bymodus zodra het op de netspanning is aangesloten. In de getallenaanduiding [14] licht "---" op.
- ☐ Als gedurende 60 seconden niet op een toets wordt gedrukt, gaat het product automatisch naar de standby-modus.

### ● **Vorbereiding**

1. Sluit het product alleen op een daarvoor geschikt stopcontact aan. ☉ [22] licht op en in de getallenaanduiding [14] verschijnt "---". Er klinkt 1 geluidssignaal.
2. Vul de mand [2] met het te bereiden gerecht. Doe er niet meer in dan aangegeven door de vulgrens **MAX** [4] (aangegeven op de binnenkant van de mand).
3. Zet de pan [5] met de gevulde mand [2] in de friteuse [6].

**⚠ OPGELET! Risico op schade aan het product!** Doe geen vloeistoffen (bijv. olie of water) in de pan [5]. Dit kan invloed hebben op de manier waarop het product werkt.

### ● **Programma kiezen**

- ☐ Overschakelen naar de programmakeuzemodus:
  - Druk op ☉ [22].
  - Alle aanduidingen, behalve ☼ [12], ⌚ [13] en ⚙ [23], lichten op.
- ☐ Af fabriek is de temperatuur ingesteld op 180 °C en de baktijd op 15 minuten.

De temperatuur (in stappen van 5 °C) en de baktijd (in stappen van 1 minuut) kunnen aangepast worden:

| Toets | Funcție (temperatuur)             |
|-------|-----------------------------------|
| 28    | Temperatuur verhogen(max. 200 °C) |
| 27    | Temperatuur verlagen (min. 60 °C) |

| Toets | Funcție (tijd)                   |
|-------|----------------------------------|
| 18    | Tijd verlengen (max. 60 minuten) |
| 19    | Tijd verkorten (min. 1 minuut)   |

### Programma kiezen

U kunt, afhankelijk van het te bereiden gerecht, een geschikt programma kiezen.

- ☐ Druk op 26 om één van de verschillende programma's te kiezen. Het gekozen programma knippert. Niet-geselecteerde programma's lichten op.

| Te bereiden gerecht                       | °C  | min | Opt. hoeveelheid | Intervallen* |
|-------------------------------------------|-----|-----|------------------|--------------|
| Fabrieksinstellingen                      | 180 | 15  | -                | -            |
| Vis                                       | 160 | 25  | 500 g            | elke 10 min  |
| Gebak                                     | 160 | 15  | 6 x 50 g         | -            |
| Groenten                                  | 180 | 10  | 400 g            | elke 3 min   |
| Spek                                      | 200 | 8   | 200 g            | elke 4 min   |
| Kippenpoten                               | 200 | 25  | 500 g            | elke 7 min   |
| Patat friet                               | 180 | 20  | 500 g            | elke 5 min   |
| Kip                                       | 200 | 35  | 1000 g           | elke 10 min  |
| Steak                                     | 180 | 15  | 500 g            | elke 7 min   |
| * Intervallen: Schudden, omdraaien, keren |     |     |                  |              |

| Te bereiden gerecht                       | °C  | min | Opt. hoeveelheid | Intervallen* |
|-------------------------------------------|-----|-----|------------------|--------------|
| Garnalen                                  | 160 | 20  | 600 g            | elke 5 min   |
| Brood                                     | 180 | 10  | 200 g            | elke 5 min   |
| * Intervallen: Schudden, omdraaien, keren |     |     |                  |              |

### TIPS:

- ☐ Voor betere bakresultaten bevelen wij aan het product 3 minuten lang voor te verwarmen.
- ☐ Raadpleeg het hoofdstuk “Baktabel” om te zien welke levensmiddelen tijdens het bakken moeten worden opgeschud. In de baktabel treft u ook tips aan over de aanbevolen minimale/maximale hoeveelheden van de verschillende levensmiddelen.
- ☐ De opschudherinnering is reeds in het programma ingesteld. U kunt het alarm uitschakelen door toets 20 3 seconden lang in te drukken. Zet het alarm vervolgens naar wens terug.

### Alarm instellen

U kunt het alarm zo instellen dat het u eraan herinnert om na een bepaalde tijd de spijzen te mengen.

- ☐ Voorbereiding: Voer de instellingen uit (zie “Programma kiezen”).
- ☐ Alarm inschakelen: Druk op 20. 20 knippert. Het alarm is voor ingesteld om de 5 minuten.  
Te kiezen intervallen: 1 tot 60 minuten (in stappen van telkens 1 minuut).

| Toets | Funcție (tijd)                   |
|-------|----------------------------------|
| 18    | Tijd verlengen (max. 60 minuten) |
| 19    | Tijd verkorten (min. 1 minuut)   |

- ☐ Na het instellen van de alarmtijd moet niet op een toets gedrukt worden om te voorkomen dat het alarm opnieuw wordt geactiveerd.

- Na het instellen van het alarm: Als u de kooktemperatuur/-tijd wilt bewerken of een ander menu wilt kiezen, drukt u op **(⊞) 26** of wacht u 10 seconden, om door te gaan met de instellingen van het hoofdprogramma.
- Als u de warmhoudfunctie of de vertragingstijdschakelaar wilt activeren of bewerken, drukt u op **(Ⓜ) 25** of op **(Ⓢ) 21**.
- Als het bakproces begint, dan begint ook de alarmfunctie. **(Ⓢ) 20** licht verder op.
- Alarm annuleren: Druk op **(Ⓢ) 24**, om het bakproces te onderbreken. Houd vervolgens **(Ⓢ) 20** 3 seconden lang ingedrukt.

### **(i) TIPS:**

- Als het alarm afgaat, wordt het bakproces NIET onderbroken. Het alarm start opnieuw en gaat na afloop van het volgende alarminterval af.
  - De werking wordt pas onderbroken als u de pan **[5]** uit de friteuse **[6]** haalt.
  - Als u de pan **[5]** weer terugzet, wordt het bakproces automatisch hervat.
- Als het gezamenlijke gewicht van mand **[2]**, pan **[5]** en het te bereiden gerecht te groot is om alles dooreen te mengen: Zet de pan dan op een hittebestendig oppervlak en haal de mand eruit (afb. E).

## **● Het bakproces starten**

- Als u de gewenste instellingen hebt ingevoerd, druk dan op **(Ⓜ) 24**. Het bakproces begint.

### **(i) TIPS:**

- Tijdens het bakken zijn de volgende aanduidingen actief:
  - **(Ⓢ) 23** licht op
  - De gekozen menukeuzeaanduiding **[11] 17** knippert. Het overblijvende niet-gekozen menu dooft.
- Om alle instellingen te wissen en het gebruik af te breken moet u **(⊞) 26** 3 seconden lang ingedrukt houden. Het product schakelt over naar de programmeerkeuze-modus.

- Tijdens het bakken worden op het beeldscherm **[1]** afwisselend de ingestelde temperatuur en de nog resterende baktijd getoond. U kunt de temperatuur **[18] 19** en de timer **[27] 28** tijdens het bakproces op elk moment instellen.
- Nadat het bakproces is afgelopen, blijft de ventilator om het product af te koelen nog 1 minuut doordraaien. Op de getallenaanduiding **[14]** wordt de resterende tijd (in seconden) teruggeteld. **(Ⓢ) 22** en **(Ⓢ) 23** knipperen tijdens het afkoelen.
- Om tijdens het afkoelen over te schakelen naar de stand-by modus, moet u **(Ⓢ) 22** 3 seconden lang ingedrukt houden.
- Als het afkoelen voltooid is, schakelt het product zichzelf in de stand-by modus. Er klinkt 5x een dubbel geluidssignaal.
- U kunt de pan **[5]** te allen tijde uit het product halen en u hoeft dan niet te wachten tot de ventilator stopt. Alle aanduidingen doven en in de getallenaanduiding **[14]** verschijnt " ---".

## **● Bakproces onderbreken**

U kunt het bakproces onderbreken om bijv. naderhand de instellingen te veranderen.

- Bakproces onderbreken (pauzmodus): Druk op **(Ⓜ) 24**.
- Als het bakproces onderbroken wordt: **(Ⓢ) 23**, **(Ⓜ) 24**, **(⊞) 26** de gekozen aanduidingen van de menukeuze **[11] 17** knipperen.
- Doorgaan met het bakproces: Druk nogmaals op **(Ⓜ) 24**.

### **(i) TIPS:**

- Het verwarmingselement en de timer schakelen zichzelf uit als het bakproces wordt onderbroken. De ventilator blijft draaien om geen afbreuk te doen aan de levensverwachting van het product.
- Als het bakproces onderbroken wordt: Als de pan **[5]** uit de friteuse **[6]** wordt gehaald, schakelt de ventilator zichzelf uit.
- Als het bakproces onderbroken wordt:
  - De volgende instellingen kunnen ingevoerd worden:

- Kooktemperatuur/-tijd bewerken
- Alarmintervallens activeren/bewerken
- Warmhoudfunctie activeren/bewerken
- De volgende instellingen kunnen niet ingevoerd worden:
  - Menukeuze
  - Vertragingstijdschakelaar (reeds afgelopen/beëindigd)

## ● Bakproces afbreken

- Houd tijdens het bakproces  **22** 3 seconden lang ingedrukt.
- Nadat het bakproces is afgelopen, draait de ventilator om het product af te koelen nog 1 minuut door.
- Om alle instellingen te wissen en het gebruik af te breken moet u  **26** 3 seconden lang ingedrukt houden. Het product schakelt over naar de programmeerkeuze-modus. Het product stopt in dit geval de afkoelfunctie.

## ● Warmhouden

- Druk tijdens het bakproces op  **25**, nadat u het bakproces hebt onderbroken door op  **24** te drukken, om, als het bakproces afgelopen is, automatisch de warmhoudfunctie van start te laten gaan.  **25** knippert tijdens het instellen van de warmhoudfunctie en licht op als de warmhoudfunctie is geactiveerd.
- Af fabriek is de temperatuur ingesteld op 80 °C en de tijd op 30 minuten. Alleen de duur kan aangepast worden:

| Toets                                                                                                                                                                            | Funcie (tijd)                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|   <b>18</b> | Tijd verlengen (max. 60 minuten) |
|   <b>19</b> | Tijd verkorten (min. 1 minuut)   |

- Na het instellen van de warmhoudtijd hoeft er geen toets te worden ingedrukt om de warmhoudfunctie opnieuw te activeren.
- Na het instellen van de warmhoudfunctie: Als u de kooktemperatuur/-tijd wilt bewerken of een ander menu wilt kiezen, drukt u op  **26** of wacht u 10 seconden, om door te gaan met de instellingen van het hoofdprogramma.

- Als u de alarmfunctie of de vertragingstijdschakelaar wilt activeren of bewerken, drukt u op  **20** of op  **21**.
- Tijdens het bakproces licht  **25** op, om aan te geven dat de warmhoudfunctie geactiveerd is.
- Nadat het bakproces is afgelopen, schakelt het product automatisch over naar de warmhoudmodus. Er klinkt 5x een dubbel geluidssignaal.  **12** licht op.
- Activeren van de warmhoudmodus annuleren: Druk op  **24**, om het bakproces te onderbreken. Houd vervolgens  **25** 3 seconden lang ingedrukt.
- Warmhoudmodus afbreken: Houdt  **22** 3 seconden lang ingedrukt.

## ● Vertragingstijdschakelaar

U kunt het bakproces na afloop van een countdown starten. U kunt de vertragingstijdschakelaar op elk moment tijdens de programmeerkeuze instellen, op dezelfde manier als de alarm- en warmhoudfunctie.

- Druk op  **21** om de vertragingstijdschakelaar te activeren. De countdown is voorinsteld op 5 minuten.
- Na het instellen van de vertragingstijdschakelaar: Als u de kooktemperatuur/-tijd wilt bewerken of een ander menu wilt kiezen, drukt u op  **26** of wacht u 10 seconden, om door te gaan met de instellingen van het hoofdprogramma.
- Als u de alarmfunctie of de warmhoudfunctie wilt activeren of bewerken, drukt u op  **20** of op  **25**.

| Toets                                                                                                                                                                             | Funcie (tijd)                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|   <b>18</b> | Tijd verlengen (max. 60 minuten) |
|   <b>19</b> | Tijd verkorten (min. 1 minuut)   |

- Druk op  **24**,  **27** en  **28** down. U kunt de functietijd instellen door op  **18** en op  **19** te drukken. Tijdens de countdown licht  **13** op. De resterende tijd wordt in de getallen aanduiding **14** getoond.

- Na afloop van de countdown gaat het bakproces van start. 21 en 13 doven. 23 licht op. Er klinkt 1 geluidssignaal.

## ● Mand van pan loskoppelen

Mand 2 en pan 5 kunnen van elkaar los worden gekoppeld. Dit kan handig zijn om het te bereiden gerecht beter te kunnen mengen of om de onderdelen apart schoon te kunnen maken.

- Haal de pan 5 met de mand 2 erin uit de friteuse 6.
- Zet de pan 5 neer op een daarvoor geschikt oppervlak (vlak, stabiel, hittebestendig).
- Schuif de afdekking van de mandontgrendeling 3 van de mand naar voren.

- Druk op de toets van de mandontgrendeling 3.
- Trek de mand 2 aan de greep 7 uit de pan 5.
- Als u de mand 2 in de pan 5 plaatst, moet deze hoor- en voelbaar vastklikken.

## ● Bereid gerecht uit het product halen

- Wij bevelen u aan bereide gerechten met daarvoor geschikt keukenbestek uit het product te halen (bijv. een keukentang).
- Als u het bereide gerecht uit de mand 2 wilt schudden, dan moet u de mand eerst uit de pan 5 halen. In de pan kunnen zich hete vloeistoffen hebben verzameld, die ongecontroleerd weg kunnen stromen.

## ● Baktabel

| Levensmiddel                                                                                                                        | Aanbevolen hoeveelheid (g) | Kooktijd (min) | Temp. (°C) | Schudden vereist | Vorbereiding |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------|------------|------------------|--------------|
| <b>Aardappels en patat friet</b>                                                                                                    |                            |                |            |                  |              |
| Diepgevroren patat friet (dun)                                                                                                      | 500-1400                   | 20-30          | 180        | J                |              |
| Diepgevroren patat friet (dik)                                                                                                      | 500-1400                   | 20-30          | 180        | J                |              |
| Zelfgemaakte patat friet (8 x 8 mm)                                                                                                 | <sup>1</sup> 500-1400      | 20-30          | 180        | J                |              |
| Zelfgemaakte aardappelpartjes                                                                                                       | <sup>1</sup> 300-800       | 18-22          | 180        | J                |              |
| Zelfgemaakte aardappeldobbelsteentjes                                                                                               | <sup>1</sup> 300-750       | 12-18          | 180        | J                |              |
| Rösti                                                                                                                               | 500                        | 20             | 180        | J                |              |
| Aardappelgratin                                                                                                                     | 500                        | 30-40          | 160        | J                |              |
| <sup>1</sup> = +½ theelepel olie toevoegen<br><sup>2</sup> = bakvorm gebruiken<br><sup>3</sup> = met kruiden marineren (naar smaak) |                            |                |            |                  |              |

| Levensmiddel                                                                                                                        | Aanbevolen<br>hoeveelheid<br>(g) | Kooktijd<br>(min) | Temp.<br>(°C) | Schudden<br>vereist | Voorberei-<br>ding                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|---------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Vlees en gevogelte</b>                                                                                                           |                                  |                   |               |                     |                                                                       |
| Steak <sup>3</sup>                                                                                                                  | 100-500                          | 7-15              | 180           | J                   |                                                                       |
| Lamskotelet <sup>3</sup>                                                                                                            | 100-500                          | 10-14             | 180           | N                   |                                                                       |
| Hamburger <sup>3</sup>                                                                                                              | 100-500                          | 7-14              | 180           | N                   |                                                                       |
| Worst <sup>3</sup>                                                                                                                  | 100-500                          | 8-10              | 180           | N                   |                                                                       |
| Poten van gevogelte <sup>3</sup>                                                                                                    | 300-1000                         | 25                | 200           | J                   |                                                                       |
| Kippenborst <sup>3</sup>                                                                                                            | 100-500                          | 10-15             | 180           | N                   |                                                                       |
| <b>Vis en zeevruchten</b>                                                                                                           |                                  |                   |               |                     |                                                                       |
| Garnalen <sup>3</sup>                                                                                                               | 100-600                          | 20                | 160           | J                   |                                                                       |
| Zalmfilet <sup>1,3</sup>                                                                                                            | 100-500                          | 16-21             | 160           | N                   |                                                                       |
| Lodde <sup>1,3</sup>                                                                                                                | 300                              | 15                | 160           | J                   |                                                                       |
| Kabeljauwfilet <sup>1,3</sup>                                                                                                       | 100-500                          | 20-25             | 160           | N                   |                                                                       |
| <b>Groenten</b>                                                                                                                     |                                  |                   |               |                     |                                                                       |
| Okra <sup>1</sup>                                                                                                                   | 100-200                          | 8                 | 160           | N                   | Top afsnijden<br>en in 2 stukken<br>snijden.                          |
| Asperges <sup>1</sup>                                                                                                               | 100-500                          | 6-10              | 180           | N                   | In 2 stukken<br>snijden.                                              |
| Mais <sup>1</sup>                                                                                                                   | 200-600                          | 6-9               | 200           | J                   | Pellen en<br>maishaar<br>verwijderen.                                 |
| Paprika <sup>1</sup>                                                                                                                | 200-400                          | 8                 | 200           | J                   | Kapje en<br>zaadlijsten<br>verwijderen. In<br>2-4 stukken<br>snijden. |
| <sup>1</sup> = +½ theelepel olie toevoegen<br><sup>2</sup> = bakvorm gebruiken<br><sup>3</sup> = met kruiden marineren (naar smaak) |                                  |                   |               |                     |                                                                       |

| Levensmiddel                                                                                                                         | Aanbevolen hoeveelheid (g) | Kooktijd (min) | Temp. (°C) | Schudden vereist | Voorbereiding |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------|------------|------------------|---------------|
| <b>Snacks</b>                                                                                                                        |                            |                |            |                  |               |
| Samosa                                                                                                                               | 100–400                    | 12–15          | 200        | J                |               |
| Diepgevroren kipnuggets                                                                                                              | 100–700                    | 6–10           | 200        | J                |               |
| Diepgevroren vissticks                                                                                                               | 100–400                    | 6–10           | 200        | N                |               |
| Diepgevroren, gepaneerde kaassnacks                                                                                                  | 100–400                    | 8–12           | 180        | N                |               |
| Gevulde vruchten                                                                                                                     | 100–400                    | 10             | 180        | N                |               |
| <b>Bakken</b>                                                                                                                        |                            |                |            |                  |               |
| Gebak <sup>2</sup>                                                                                                                   | 6 x 50 – 9 x 50            | 15             | 160        | N                |               |
| Sandwich                                                                                                                             | 2 Stuks                    | 4–6            | 180        | N                |               |
| Croutons                                                                                                                             | 400                        | 6–10           | 180        | N                |               |
| <sup>1</sup> = +½ theelepel olie toevoegen<br><sup>2</sup> = bakvorm gebruiken<br><sup>3</sup> = met kruiden marinieren (naar smaak) |                            |                |            |                  |               |

- ☐ Controleer de ingrediënten regelmatig om te zien of ze gaar zijn of in gewenste mate bruin zijn geworden. De vereiste bereidingstijd kan korter of langer zijn dan in de recepten aangegeven.
- ☐ Om lange bereidingstijden te vermijden moeten de ingrediënten niet te dik zijn.
- ☐ De hoogte van de bakvorm of ovenschaal mag de vulgrens **MAX** [4] die aangegeven is in de mand [2], niet overschrijden.

## ● Voorgestelde recepten

### ● Krokante Hotdog met kaas

#### Ingrediënten

|            |                      |
|------------|----------------------|
| 4          | Worstjes             |
| 4          | Hotdog-broodjes      |
| Naar smaak | Geraspte Cheddarkaas |
| Optioneel  | Ketchup              |
| Optioneel  | Mosterd              |

#### Bereiding

- Product op 180 °C voorverwarmen.
- De worstjes in de mand [2] leggen. 8 minuten lang op 180 °C bakken. De worstjes uit de mand halen.
- De gebakken worstjes in de hotdog-broodjes leggen.
- De geraspte Cheddarkaas over het worstje en het hotdog broodje strooien.
- De hotdog weer in de mand [2] leggen. 1 tot 2 minuten bakken tot de kaas gesmolten is.
- Als het bakken klaar is de hotdog op een bord leggen.
- Indien gewenst met ketchup en mosterd opdienen.

## ● Ui-kaasquiche met champignons

### Ingrediënten

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

### Bereiding

1. Een rode ui schillen en in 5 mm dikke schijfjes snijden. Champignons schoonmaken en daarna in 5 mm dikke schijfjes snijden.
  2. In een pan met olijfolie ui en champignons op middelhoog vuur smoren totdat ze zacht zijn. Van het vuur nemen en op een droge keukendoek leggen om ze af te laten koelen.
  3. Product op 180 °C voorverwarmen.
  4. In een mengbeker 3 eieren kloppen. Goed en krachtig door elkaar roeren. Een snufje zout toevoegen.
  5. De binnenkant en de bodem van de ovensvorm met een dunne laag bakspray bespuiten.
  6. Eieren in de ovensvorm gieten, dan het uien-champignonmengsel toevoegen gevolgd door de kaas.
  7. Plaats de ovensvorm in de mand **2**. Bak het mengsel 20 minuten lang in het product.
- ☐ **Tip:** 5 tot 8 minuten voor het einde van het bakproces: Indien gewenst meer kaas op de quiche doen.
- ☐ De quiche is klaar als men een mes erin kan steken en er niets aan dat mes blijft kleven.

## ● Scherp gekruide kip

### Ingrediënten

|              |                  |
|--------------|------------------|
| 6            | Kippenpoten      |
| 1            | Teentje knoflook |
| 1 theelepel  | Mosterd          |
| 3 theelepels | Suiker           |

|              |               |
|--------------|---------------|
| 2 theelepels | Chilipoeder   |
| 2 theelepels | Olijfolie     |
| Naar smaak   | Peper en zout |

### Bereiding

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

## ● Paprikaringen

### Ingrediënten

|             |                   |
|-------------|-------------------|
| 50 g        | Bloem             |
| 2           | Eieren            |
| 20 ml       | Water             |
| 2 eetlepels | Plantaardige olie |
| 1 theelepel | Zout              |
| 1 theelepel | Peper             |
| 1 theelepel | Paprikapoeder     |
| 50 g        | Paneermeel        |
| 2           | Paprika's         |

### Bereiding

1. Product op 200 °C voorverwarmen.
2. Meel in een kleine kom doen.
3. Klop de eieren in een andere kleine kom met water.
4. Plantaardige olie, peper, paprikapoeder en paneermeel in een andere kleine kom mengen totdat alle ingrediënten goed door elkaar zijn geroerd.
5. Kapje van de paprika afsnijden en zaadlijsten verwijderen.

- Elke paprika in 4 stukken snijden en de onderkant verwijderen.
- Gehakte paprika's met bloem bestrooien.
- Dompel de paprika's in het geklutste ei.
- Dompel de paprika's in het paneermeelmengsel tot de paprika's volledig bedekt zijn.
- Leg de paprika's in de mand [2]. Beide kanten 5 minuten lang bakken.

## ● Gebakken ei met spek en spinazie

- Benodigd: 6 muffinvormen

### Ingrediënten

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| 4 sneetjes        | Spek                 |
| Een paar druppels | Plantaardige olie    |
| 6                 | Eieren               |
| 6 eetlepels       | Melk                 |
| 30 g              | Spinazie             |
| Naar smaak        | Geraspte Cheddarkaas |
| Naar smaak        | Peper en zout        |

### Bereiding

- Product op 200 °C voorverwarmen.
- Spek in de mand [2] leggen. Beide kanten 2 minuten lang bakken.
- Spek uitnemen, in stukken snijden en opzijleggen.
- Muffinvormen met olie invetten.
- In elke muffinvorm 1 ei loskloppen. De eieren niet opkloppen.
- Melk, spinazie en spek in elke muffinvorm doen.
- Geraspte cheddarkaas, zout en peper in elke muffinvorm doen.
- Muffinvormen in de mand [2] leggen. 8 minuten lang op 160 °C bakken.

## ● Poularde

### Ingrediënten

|              |               |
|--------------|---------------|
| 1000 g       | Poularde      |
| 5 theelepels | Olijfolie     |
| 30 g         | Boter         |
| 40 g         | Honing        |
| Naar smaak   | Peper en zout |

### Bereiding

- Poularde met olijfolie, peper en zout inwrijven. 1 uur lang laten marineren.
- Product op 200 °C voorverwarmen.
- Boter smelten en met honing mengen.
- Poularde insmeren met het boter-honingmengsel.
- Poularde in de mand [2] leggen. 20 minuten lang op 200 °C bakken.
- Poularde omkeren. Nogmaals 20 minuten lang bakken.

## ● Folieaardappelen

### Ingrediënten

|              |                         |
|--------------|-------------------------|
| 3            | Aardappelen (200-300 g) |
| 60 g         | Ui                      |
| 80 g         | Spek                    |
| 3 theelepels | Olijfolie               |
| 30 g         | Kaas                    |
| 30 g         | Mayonaise               |
| Naar smaak   | Peper en zout           |

### Bereiding

- Aardappelen met een borstel schoonmaken.
- Aardappelen inwrijven met olijfolie.
- Spek en uien in kleine stukjes snijden.
- Aardappelen in aluminiumfolie wikkelen om overkoken te voorkomen.
- Aardappelen in de mand [2] leggen. 30 minuten lang op 200 °C bakken.
- Met een vork in de aardappelen prikken. De aardappelen zijn gekookt wanneer de vork gemakkelijk in en uit te trekken is.

- Aardappelen uit het product nemen en tot het midden opensnijden. Snijd aardappelen niet volledig door.
- Met peper en zout kruiden.
- Spek, uien en kaas in de aardappelen doen.
- Aardappelen in de mand **2** leggen. 10 minuten lang op 180 °C bakken.
- Aardappelen serveren met mayonaise.

## ● Kleine koekjes

- Benodigd: 6 papieren cupcake-vormen

### Ingrediënten

|               |                |
|---------------|----------------|
| 110 g         | Gezouten boter |
| 110 g         | Poedersuiker   |
| 3             | Eieren         |
| 150 g         | Wit tarwemeel  |
| 5 g           | Bakpoeder      |
| 1/8 theelepel | Zout           |

### Bereiding

- Klop de eieren tot schuimend en meng ze met suiker.
- Laat de boter smelten en meng met alle ingrediënten tot het mengsel zacht en helder is.
- Het mengsel in de cupcake-bakvormpjes doen.
- Product op 160 °C voorverwarmen.
- Cupcake-bakvormpjes met het mengsel in de mand **2** leggen.
- Selecteer het automatische programma voor cupcakes en kook 15 minuten bij 160 °C.

## ● Broodjes

### Ingrediënten

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

## Bereiding

- Ei tot schuim slaan en met meel, suiker en gist vermengen.
- Melk en room toevoegen. 15–20 minuten lang kneden.
- Ongeveer 1 uur opzietten (tot het volume is verdubbeld).
- Deeg in 7 stukken snijden. 10–15 minuten lang kneden.
- De 7 stukken in de mand **2** leggen. Nogmaals 30 minuten wachten.
- 15 minuten lang op 160 °C bakken.
- Boter smelten en broodjes daarmee bestrijken. Nogmaals 5 minuten lang bakken.

## ● Visfilet

### Ingrediënten

|            |                   |
|------------|-------------------|
| 300 g      | Visfilet          |
| 1          | Citroen           |
| 2          | Teentjes knoflook |
| 1          | Sjalot            |
| 20 g       | Boter             |
| Naar smaak | Peper en zout     |

### Bereiding

- Vis met peper en zout kruiden.
- Citroen in twee stukken snijden. Een helft van de citroen in schijfjes snijden en onder de visfilet leggen.
- 1 teentje knoflook platdrukken, in schijfjes snijden en op de visfilet leggen.
- De visfilet in de mand **2** leggen. 15 minuten lang op 180 °C bakken.
- Boter smelten en 1 teentje knoflook toevoegen.
- Knoflookboter over de visfilet sprenkelen. 3 minuten lang op 180 °C bakken.
- Kniip de andere helft van de citroen uit over de visfilet.

## ● Probleemoplossing

| Fout                                                              | Mogelijke oorzaak                                               | Wat te doen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Werkt niet                                                        | Er staat geen spanning op het product                           | Controleer of het product op het elektriciteitsnet is aangesloten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                   |                                                                 | Controleer of er spanning op het stopcontact staat door een ander elektrisch apparaat aan te sluiten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                   |                                                                 | Sluit het product aan op een ander stopcontact.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Het te bereiden gerecht is nog te rauw of ongelijkmatig gebakken. | Te grote hoeveelheid van het te bereiden gerecht                | Verminder de hoeveelheid van het te bereiden gerecht en verdeel dit gelijkmatig.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                   | De baktemperatuur is te laag.                                   | Verhoog de baktemperatuur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                   | Het te bereiden gerecht is tijdens het bakken niet gemengd.     | Schud de te bereiden spijs minimaal 1x halverwege de baktijd op. Wij bevelen aan de te bereiden spijs ongeveer na een derde en na twee derde van de aangegeven baktijd 5 tot 10 seconden lang op te schudden. Op die manier worden de spijs gelijkmatig gaar. Wij bevelen aan om als herinnering een alarm in te stellen (zie "Alarm instellen").<br>Betere garingsresultaten verkrijgen: Schud de gerechten tijdens het bakproces meerdere keren op of keer ze om aan de hand van het schudalarm (voorbeeld: Schud patat friet tijdens het bakproces 3-4x op). |
| Het gerecht wordt niet knapperig.                                 | Bepaalde gerechten moeten in een gewone friteuse worden bereid. | Doe met een penseel voordat het bakproces begint wat olie op de gerechten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Verse patat friet worden niet gaar of knapperig.                  | Onjuist soort aardappels                                        | Gebruik een ander soort aardappels.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                   | Aardappelstukjes zijn na het snijden niet afgespoeld.           | Spoel de stukjes aardappel na het snijden goed af om het zetmeel te verwijderen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                   | Stukjes aardappel worden na het spoelen niet afgedroogd.        | Droog de stukjes aardappel na het spoelen goed af (bijv. met keukenpapier).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                   | Er is geen olie op de stukjes aardappel gedaan.                 | Bestrijk de stukjes aardappel voor het bakken met een penseel met een beetje olie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| De pan [5] past niet in de friteuse.                              | De pan [5] zit niet in het midden van de friteuse.              | Plaats de pan [5] loodrecht in de behuizing.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                   | Er is vet in de pan [5] gedruppeld en dat verdampt.             | Gebruik minder olie bij het klaarmaken van de gerechten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Er stijgt witte rook uit het product omhoog.                      |                                                                 | Gebruik vetarmere gerechten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                   |                                                                 | Verlaag de temperatuur of verkort de baktijd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## ● Schoonmaken en onderhoud

- ❶ **TIP:** Om de functionaliteit en het voorkomen van het product te behouden, bevelen wij aan om het na iedere keer dat u het gebruikt, zorgvuldig schoon te maken.

| Onderdeel                                                                                                                                                                                                   | Schoonmaken                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Product en alle hulpstukken<br><input type="checkbox"/> Behuizing<br><input type="checkbox"/> Friteuse <b>6</b><br><input type="checkbox"/> Aansluitsnoer met netstekker <b>10</b> | <b>⚠ WAARSCHUWING!</b> Tijdens het schoonmaken of gebruik mag het product niet ondergedompeld worden in water of in andere vloeistoffen. Product niet onder stromend water houden.<br><input type="checkbox"/> Koppel het product, voordat u het schoon gaat maken, los van het elektriciteitsnet.<br><input type="checkbox"/> Gebruik voor het schoonmaken geen schuurmiddelen, agressieve oplossingen of harde borstels.<br><input type="checkbox"/> Maak het apparaat schoon met een enigszins vochtig doekje. Indien nodig kan een mild schoonmaakmiddel worden gebruikt.                                                                                                                 |
| <input type="checkbox"/> Mand <b>2</b><br><input type="checkbox"/> Pan <b>5</b>                                                                                                                             | <input type="checkbox"/> Pan en mand kunnen net als gewoon serviesgoed op de hand gewassen worden: Maak beide onderdelen goed schoon met heet water met een afwasmiddel. Houd met een hand voorzichtig het bovenste deel van de behuizing van het product tegen. Trek met de andere hand aan de greep <b>7</b> om pan en mand uit het product te halen.<br><input type="checkbox"/> Mocht er verontreinigingen aan de mand of aan de bodem van de pan blijven zitten, vul de pan dan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats de mand in de pan en laat beide onderdelen ongeveer 10 minuten weken.<br><input type="checkbox"/> De mand en de pan zijn geschikt voor de afwasmachine. |

- ☐ Voor het opnieuw gebruiken en opbergen: Wrijf alle onderdelen met een schone doek droog.

## ● Onderhoud

- ☐ Controleer het product ieder keer dat u het gebruikt op zichtbare schade.
- ☐ Afgezien van af en toe een schoonmaakbeurt is dit product verder onderhoudsvrij.

## ● Opbergen

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

## ● Afvoer

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



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

### Product:



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



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

## ● Garantie

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

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

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

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

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

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

## ● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 460033\_2401) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

## ● Service

### **Service Nederland**

Tel.: 08000225537

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

### **Service België**

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

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



|                                            |       |    |
|--------------------------------------------|-------|----|
| <b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b> | Seite | 69 |
| <b>Einleitung</b>                          | Seite | 69 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung               | Seite | 70 |
| Lieferumfang                               | Seite | 70 |
| Teilebeschreibung                          | Seite | 70 |
| Technische Daten                           | Seite | 70 |
| <b>Sicherheitsanweisungen</b>              | Seite | 71 |
| <b>Vor der ersten Verwendung</b>           | Seite | 75 |
| <b>Bedienung</b>                           | Seite | 76 |
| Standby-Modus                              | Seite | 77 |
| Vorbereitung                               | Seite | 77 |
| Programm auswählen                         | Seite | 77 |
| Garvorgang starten                         | Seite | 79 |
| Garvorgang unterbrechen                    | Seite | 79 |
| Garvorgang abbrechen                       | Seite | 79 |
| Warmhalten                                 | Seite | 80 |
| Verzögerungs-Zeitschaltuhr                 | Seite | 80 |
| Korb von Pfanne trennen                    | Seite | 80 |
| Gargut entnehmen                           | Seite | 81 |
| <b>Kochtabelle</b>                         | Seite | 81 |
| <b>Rezeptvorschläge</b>                    | Seite | 83 |
| Knuspriger Hot Dog mit Käse                | Seite | 83 |
| Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen              | Seite | 83 |
| Scharf gewürztes Hähnchen                  | Seite | 83 |
| Paprikaringe                               | Seite | 84 |
| Gebackenes Ei mit Speck und Spinat         | Seite | 84 |
| Poularde                                   | Seite | 84 |
| Folienkartoffeln                           | Seite | 85 |
| Kleiner Kuchen                             | Seite | 85 |
| Brötchen                                   | Seite | 85 |
| Fischfilet                                 | Seite | 86 |
| <b>Fehlerbehebung</b>                      | Seite | 86 |
| <b>Reinigung und Pflege</b>                | Seite | 87 |
| Pflege                                     | Seite | 88 |
| Lagerung                                   | Seite | 88 |
| <b>Entsorgung</b>                          | Seite | 88 |
| <b>Garantie</b>                            | Seite | 88 |
| Abwicklung im Garantiefall                 | Seite | 89 |
| <b>Service</b>                             | Seite | 89 |

## 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><br/>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<br/>Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.</p> |
|                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                             |  | <p>Wechselstrom/-spannung</p>                                                                          |
|                                                                                           | <p><b>HINWEIS:</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>                                                                                                                   |  | <p>Der Korb <b>2</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>       |
| <br> | <p>Sicherheitshinweise<br/>Handlungsanweisungen</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

- Dieses Produkt 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:

- Verpackungsmaterial, welches zur Abdeckung des Produkts verwendet wird (z. B. Kunststoffbeutel)
- Materialien, die sich in der Pfanne und im Korb befinden (z. B. Schutzplatte)

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

- 1 Digitale heißluft-fritteuse XL
- 1 Bedienungsanleitung

## ● Teilebeschreibung

- 1 Display (mit Bedienpaneel)
- 2 Korb
- 3 Korbentriegelung (mit Schutzabdeckung)
- 4 Befüllungsgrenze **MAX** (Innenseite)
- 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~,<br>50-60 Hz |
| Schutzklasse:              | I                       |
| Leistungsaufnahme:         | 2 150 W                 |
| Standby-Leistungsaufnahme: | 0,4 W                   |
| Gartemperatur:             | 60 °C 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 Ersticken Gefahr 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!** Die Tür oder die äußere Oberfläche kann heiß werden, wenn das Produkt in Betrieb ist. 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** [4]. Dies ist wichtig, damit weder Nahrungsmittel, Aluminiumfolie noch ein eingesetzter Behälter in direkten Kontakt mit dem Heizelement kommen.
- Geben Sie nicht mehr als 1,4 kg an Lebensmitteln und Kochgeschirr (z. B. Aluminiumfolie oder ein eingesetzter Behälter) in den Korb [2]. 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**

1. 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.
2. Betreiben Sie das Produkt mit einer leeren Pfanne [5] für ca. 10 bis 15 Minuten bei 200 °C, um jegliche Produktionsrückstände zu entfernen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
3. Reinigen Sie das Produkt (s. „Reinigung und Pflege“).

## ● Bedienung

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

### ❗ HINWEISE:

- 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 [2] 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 [2] immer waagrecht und ohne Druck in die Pfanne [5] ein. Der Verschluss muss hörbar und spürbar einrasten (Abb. B).
- Geben Sie nicht mehr als 1,4 kg an Lebensmitteln und Kochgeschirr (z. B. Backblech) in den Korb [2]. Dies könnte das Produkt beschädigen.

**⚠ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!** Drücken Sie niemals die Korbentriegelung [3], wenn Sie den Korb [2] und die Pfanne [5] in der Luft halten. Die Pfanne würde gelöst und unkontrolliert hinunterfallen (Abb. C).

- Um die Korbentriegelung [3] betätigen zu können, schieben Sie zunächst deren Schutzabdeckung nach vorne. Drücken Sie erst dann die Korbentriegelung (Abb. D).

## ● Standby-Modus

- Das Produkt schaltet automatisch in den Standby-Modus, sobald es mit der Stromversorgung verbunden ist. In der Wertanzeige [14] erscheint „---“.
- Falls im Programm-Auswahlmodus 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, wechselt das Produkt in den Standby-Modus.

## ● Vorbereitung

1. Schließen Sie das Produkt an eine geeignete Steckdose an. ☼ [22] leuchtet und in der Wertanzeige [14] erscheint „---“. 1 Signalton ertönt.

2. Befüllen Sie den Korb [2] mit dem Gargut. Überschreiten Sie nicht die Befüllungsgrenze **MAX** [4] (auf der Korbinnenseite).
3. Setzen Sie die Pfanne [5] mit dem gefüllten Korb [2] 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.
- 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] blinkt. Nicht ausgewählte Programme leuchten.

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

### 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)                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|   <b>18</b> | Zeit verlängern (max. 60 Minuten) |
|   <b>19</b> | 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 [2], Pfanne [5] und Gargut zu schwer sein sollte, um es durchzumischen: Stellen Sie die Pfanne auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab und nehmen Sie den Korb heraus (Abb. E).

## ● Garvorgang starten

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

### ❗ HINWEISE:

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

## ● Garvorgang unterbrechen

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

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

### ❗ HINWEISE:

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

## ● Garvorgang abbrechen

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

## ● Warmhalten

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

| Taste     | Funktion (Zeit)                   |
|-----------|-----------------------------------|
| <b>18</b> | Zeit verlängern (max. 60 Minuten) |
| <b>19</b> | 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)                   |
|-----------|-----------------------------------|
| <b>18</b> | Zeit verlängern (max. 60 Minuten) |
| <b>19</b> | 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 **2** und Pfanne **5** können voneinander getrennt werden. Dies kann hilfreich sein, um das Gargut besser mischen zu können oder um die Teile zu reinigen.

1. Nehmen Sie die Pfanne **5** mit dem Korb **2** aus dem Garraum **6**.

2. Platzieren Sie die Pfanne [5] auf einer geeigneten Oberfläche (eben, stabil, hitzebeständig).
3. Schieben Sie die Abdeckung der Korbentriegelung [3] nach vorne.
4. Drücken Sie die Taste der Korbentriegelung [3].
5. Heben Sie den Korb [2] am Griff [7] aus der Pfanne [5].
6. Wenn Sie den Korb [2] 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 [2] 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 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------|------------|------------------------|--------------|
| <b>Kartoffeln und Pommes Frites</b>                                                                                                       |                       |                |            |                        |              |
| 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)                                                                                                     | <sup>1</sup> 500-1400 | 20-30          | 180        | J                      |              |
| Hausgemachte Kartoffelecken                                                                                                               | <sup>1</sup> 300-800  | 18-22          | 180        | J                      |              |
| Hausgemachte Kartoffelwürfel                                                                                                              | <sup>1</sup> 300-750  | 12-18          | 180        | J                      |              |
| Rösti                                                                                                                                     | 500                   | 20             | 180        | J                      |              |
| Kartoffelgratin                                                                                                                           | 500                   | 30-40          | 160        | J                      |              |
| <b>Fleisch und Geflügel</b>                                                                                                               |                       |                |            |                        |              |
| Steak                                                                                                                                     | <sup>3</sup> 100-500  | 7-15           | 180        | J                      |              |
| Lammkotelett                                                                                                                              | <sup>3</sup> 100-500  | 10-14          | 180        | N                      |              |
| Hamburger                                                                                                                                 | <sup>3</sup> 100-500  | 7-14           | 180        | N                      |              |
| Wurst                                                                                                                                     | <sup>3</sup> 100-500  | 8-10           | 180        | N                      |              |
| Geflügelschenkel                                                                                                                          | <sup>3</sup> 300-1000 | 25             | 200        | J                      |              |
| Hähnchenbrust                                                                                                                             | <sup>3</sup> 100-500  | 10-15          | 180        | N                      |              |
| <sup>1</sup> = +½ Teelöffel Öl zufügen<br><sup>2</sup> = Backform verwenden<br><sup>3</sup> = mit Gewürzen marinieren (je nach Geschmack) |                       |                |            |                        |              |

| Lebensmittel                                                                                                                              | Empfohlene Menge (g) | Kochzeit (min) | Temp. (°C) | Schütteln erforderlich | Vorbereitung                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|------------|------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Fisch und Meeresfrüchte</b>                                                                                                            |                      |                |            |                        |                                                    |
| Garnelen <sup>3</sup>                                                                                                                     | 100–600              | 20             | 160        | J                      |                                                    |
| Lachsfilet <sup>1, 3</sup>                                                                                                                | 100–500              | 16–21          | 160        | N                      |                                                    |
| Lodde <sup>1, 3</sup>                                                                                                                     | 300                  | 15             | 160        | J                      |                                                    |
| Kabeljaufilet <sup>1, 3</sup>                                                                                                             | 100–500              | 20–25          | 160        | N                      |                                                    |
| <b>Gemüse</b>                                                                                                                             |                      |                |            |                        |                                                    |
| 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. |
| <b>Snacks</b>                                                                                                                             |                      |                |            |                        |                                                    |
| 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                      |                                                    |
| <b>Backen</b>                                                                                                                             |                      |                |            |                        |                                                    |
| 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<br><sup>2</sup> = Backform verwenden<br><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** 4 im Korb 2 nicht überschreiten.

## ● Rezeptvorschläge

### ● Knuspriger Hot Dog mit Käse

#### Zutaten

|                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| 4                 | Würstchen               |
| 4                 | Hot-Dog-Brötchen        |
| Je nach Geschmack | Geriebener Cheddar-Käse |
| Optional          | Ketchup                 |
| Optional          | Senf                    |

#### Zubereitung

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

### ● Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen

#### Zutaten

|          |                  |
|----------|------------------|
| 3        | Eier             |
| 2 Tassen | Pilze, gereinigt |
| 1        | Rote Zwiebel     |
| 1 EL     | Oliveöl          |

|         |                   |
|---------|-------------------|
| 3 EL    | Käse, zerbröckelt |
| 1 Prise | Salz              |

#### Zubereitung

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

### ● Scharf gewürztes Hähnchen

#### Zutaten

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| 6                 | Hähnchenkeulen   |
| 1                 | Knoblauchzehe    |
| 1 TL              | Senf             |
| 3 TL              | Zucker           |
| 2 TL              | Chilipulver      |
| 2 TL              | Oliveöl          |
| Je nach Geschmack | Pfeffer und Salz |

#### Zubereitung

1. Produkt auf 200 °C vorheizen.

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

## ● Paprikaringe

### Zutaten

|       |               |
|-------|---------------|
| 50 g  | Mehl          |
| 2     | Eier          |
| 20 ml | Wasser        |
| 2 EL  | Pflanzenöl    |
| 1 TL  | Salz          |
| 1 TL  | Pfeffer       |
| 1 TL  | Paprikapulver |
| 50 g  | Paniermehl    |
| 2     | Paprikas      |

### Zubereitung

1. Produkt auf 200 °C vorheizen.
2. Das Mehl in eine kleine Schüssel geben.
3. Die Eier in einer anderen kleinen Schüssel mit Wasser verquirlen.
4. Pflanzenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Paniermehl in einer anderen kleinen Schüssel vermengen, bis alle Zutaten gut vermischt sind.
5. Paprikaköpfe abschneiden und Kerne entfernen.
6. Jede Paprika in 4 Stücke schneiden und den Boden entfernen.
7. Geschnittene Paprikas mit Mehl bestäuben.
8. Paprikas in verquirltes Ei eintunken.
9. Paprikas in Paniermehlmischung eintunken, bis die Paprikas vollständig umhüllt sind.
10. Paprikas in den Korb [2] legen. Beide Seiten 5 Minuten lang garen.

## ● Gebackenes Ei mit Speck und Spinat

□ Benötigt: 6 Muffin-Formen

### Zutaten

|                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| 4 Scheiben        | Speck                   |
| Ein paar Tropfen  | Pflanzenöl              |
| 6                 | Eier                    |
| 6 EL              | Milch                   |
| 30 g              | Spinat                  |
| Je nach Geschmack | Geriebener Cheddar-Käse |
| Je nach Geschmack | Salz und Pfeffer        |

### Zubereitung

1. Produkt auf 200 °C vorheizen.
2. Speck in den Korb [2] legen. Beide Seiten 2 Minuten lang garen.
3. Speck herausnehmen, in Stücke schneiden und beiseitelegen.
4. Muffin-Formen mit Öl einfetten.
5. In jede Muffin-Form 1 Ei aufschlagen. Die Eier nicht verquirlen.
6. Milch, Spinat und Speck in jede Muffin-Form hinzugeben.
7. Geriebenen Cheddar-Käse, Salz und Pfeffer in jede Muffin-Form hinzugeben.
8. Muffin-Formen in den Korb [2] legen. 8 Minuten lang bei 160 °C garen.

## ● Poularde

### Zutaten

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| 1000 g            | Poularde         |
| 5 TL              | Olivenöl         |
| 30 g              | Butter           |
| 40 g              | Honig            |
| Je nach Geschmack | Pfeffer und Salz |

## Zubereitung

1. Poularde mit Olivenöl, Pfeffer und Salz einreiben. 1 Stunde lang marinieren.
2. Produkt auf 200 °C vorheizen.
3. Butter schmelzen und mit Honig vermischen.
4. Poularde mit Butter-Honig-Mischung einreiben.
5. Poularde in den Korb [2] legen. 20 Minuten lang bei 200 °C garen.
6. Poularde wenden. Weitere 20 Minuten lang garen.

## ● Folienkartoffeln

### Zutaten

|                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| 3                 | Kartoffeln (200–300 g) |
| 60 g              | Zwiebel                |
| 80 g              | Speck                  |
| 3 TL              | Olivenöl               |
| 30 g              | Käse                   |
| 30 g              | Mayonnaise             |
| Je nach Geschmack | Pfeffer und Salz       |

### Zubereitung

1. Kartoffeln mit einer Bürste säubern.
2. Kartoffeln mit Olivenöl einreiben.
3. Speck und Zwiebel in kleine Stücke schneiden.
4. Kartoffeln in Alufolie einwickeln, um Zerkochen zu vermeiden.
5. Kartoffeln in den Korb [2] legen. 30 Minuten lang bei 200 °C garen.
6. Mit einer Gabel in die Kartoffeln stechen. Die Kartoffeln sind gar, wenn sich die Gabel leicht hereinstecken und herausziehen lässt.
7. Kartoffeln herausnehmen und bis zur Hälfte einschneiden. Kartoffeln nicht komplett durchtrennen.
8. Mit Pfeffer und Salz würzen.
9. Speck, Zwiebel und Käse in die Kartoffeln geben.
10. Kartoffeln in den Korb [2] legen. 10 Minuten lang bei 180 °C garen.
11. Kartoffeln mit Mayonnaise servieren.

## ● Kleiner Kuchen

- Benötigt: 6 Cupcake-Papierförmchen

### Zutaten

|        |                   |
|--------|-------------------|
| 110 g  | Gesalzene Butter  |
| 110 g  | Streuzucker       |
| 3      | Eier              |
| 150 g  | Weißes Weizenmehl |
| 5 g    | Backpulver        |
| 1/8 TL | Salz              |

### Zubereitung

1. Eier schaumig schlagen und mit Zucker vermischen.
2. Butter weich werden lassen und mit allen Zutaten vermischen, bis die Mischung weich ist und eine helle Farbe hat.
3. Mischung in die Cupcake-Papierförmchen füllen.
4. Produkt auf 160 °C vorheizen.
5. Cupcake-Papierförmchen mit der Mischung in den Korb [2] legen.
6. Auto-Programm für Cupcakes wählen und 15 Minuten lang bei 160 °C garen.

## ● Brötchen

### Zutaten

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

### Zubereitung

1. Ei schaumig schlagen und mit Mehl, Zucker und Hefe vermischen.
2. Milch und Sahne zum Teig hinzugeben. 15–20 Minuten lang kneten.
3. Für ca. 1 Stunde beiseitestellen (bis sich die Größe verdoppelt hat).

- Teig in 7 Stücke schneiden. 10–15 Minuten lang kneten.
- Die 7 Stücke in den Korb **2** legen. Weitere 30 Minuten lang warten.
- 15 Minuten lang bei 160 °C garen.
- Butter schmelzen und Brötchen damit einreiben. Weitere 5 Minuten lang garen.

### ● Fischfilet

#### Zutaten

|       |                |
|-------|----------------|
| 300 g | Fischfilet     |
| 1     | Zitrone        |
| 2     | Knoblauchzehen |
| 1     | Schalotte      |
| 20 g  | Butter         |

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| Je nach Geschmack | Pfeffer und Salz |
|-------------------|------------------|

#### Zubereitung

- Fisch mit Pfeffer und Salz würzen.
- Zitrone halbieren. Hälfte der Zitrone in Scheiben schneiden und unter das Fischfilet legen.
- 1 Knoblauchzehe zerdrücken, Schalotte in Scheiben schneiden und auf das Fischfilet legen.
- Fischfilet in den Korb **2** legen. 15 Minuten lang bei 180 °C garen.
- Butter schmelzen und 1 Knoblauchzehe hinzugeben.
- Knoblauchbutter über das Fischfilet träufeln. 3 Minuten lang bei 180 °C garen.
- Andere Hälfte der Zitrone über dem Fischfilet ausdrücken.

### ● 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| Fehler                                                               | Mögliche Ursache                                                 | Maßnahme                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frische Pommes<br>Frites werden<br>nicht gar oder<br>nicht knusprig. | Falscher Kartoffeltyp                                            | Verwenden Sie einen anderen Kartoffeltyp.                                                      |
|                                                                      | Kartoffelstücke wurden<br>nach dem Schneiden<br>nicht abgespült. | Spülen Sie die Kartoffelstücke nach dem Schneiden<br>gründlich ab, um die Stärke zu entfernen. |
|                                                                      | Kartoffelstücke wurden<br>nach dem Spülen nicht<br>abgetrocknet. | Trocknen Sie die Kartoffelstücke nach dem Spülen gründlich<br>ab (z. B. mit Küchenpapier).     |
|                                                                      | Kartoffelstücke sind<br>nicht eingeölt.                          | Bepinseln Sie die Kartoffelstücke vor dem Garen mit ein<br>wenig Öl.                           |
|                                                                      | Kartoffelstücke sind zu<br>groß.                                 | Schneiden Sie die Kartoffelstücke in kleinere oder dünnere<br>Streifen.                        |
| Pfanne [5] lässt<br>sich nicht in<br>den Garraum<br>einsetzen.       | Die Pfanne [5] wird<br>nicht mittig geführt.                     | Setzen Sie die Pfanne [5] im rechten Winkel zum Gehäuse<br>ein.                                |
| Weißer Rauch<br>steigt aus dem<br>Produkt hervor.                    | Fett ist in die Pfanne [5]<br>getropft und verdampft.            | Verwenden Sie weniger Öl bei der Vorbereitung der<br>Gerichte.                                 |
|                                                                      |                                                                  | Verwenden Sie fettärmere Gerichte.                                                             |
|                                                                      |                                                                  | Verringern Sie die Temperatur oder die Garzeit.                                                |

## ● **Reinigung und Pflege**

- ① **HINWEIS:** Um die Funktionalität und das Erscheinungsbild des Produkts zu erhalten, empfehlen wir, es nach jedem Gebrauch sorgfältig zu reinigen.

| Teil                                                                                                                                                                                                       | Reinigung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Produkt und alle<br>Zubehörteile<br><input type="checkbox"/> Gehäuse<br><input type="checkbox"/> Garraum [6]<br><input type="checkbox"/> Anschlussleitung mit<br>Netzstecker [10] | <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><input type="checkbox"/> Trennen Sie das Produkt vor der Reinigung vom Stromnetz.</li> <li><input type="checkbox"/> Verwenden Sie keine Scheuermittel, aggressiven Lösungen oder harten Bürsten für die Reinigung.</li> <li><input type="checkbox"/> Reinigen Sie das Produkt mit einem leicht angefeuchteten Lappen. Bei Bedarf können Sie ein mildes Spülmittel verwenden.</li> </ul> |

| Teil                                                                               | Reinigung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Korb <b>2</b><br><input type="checkbox"/> Pfanne <b>5</b> | <input type="checkbox"/> 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.<br><input type="checkbox"/> 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.<br><input type="checkbox"/> Der Korb und die Pfanne sind spülmaschinengeeignet. |

- ☐ Vor der Wiederverwendung und vor der Lagerung: Reiben Sie alle Teile mit einem sauberen Tuch trocken.

## ● 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.

## Produkt:



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



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

## ● Garantie

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

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

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

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

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

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

## ● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 460033\_2401) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

## ● Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

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

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG11687  
Version: 06/2024

IAN 460033\_2401

