



DIGITALE HEISSLUFT-FRITEUSE XL/DIGITAL XL AIR FRYER/FRITEUSE À AIR CHAUD NUMÉRIQUE XL SHFD 2150 A3

(DE) (AT) (CH)

DIGITALE HEISSLUFT-FRITEUSE XL

Kurzanleitung

(GB) (IE)

DIGITAL XL AIR FRYER

Short manual

(FR) (BE)

FRITEUSE À AIR CHAUD NUMÉRIQUE XL

Guide de démarrage rapide

(NL) (BE)

DIGITALE HETELUCHT FRITEUSE

Beknopte handleiding

(PL)

CYFROWA FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE XL

Krótką instrukcją

(CZ)

DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA XL

Krátký návod

(SK)

DIGITÁLNA TEPOVZDUŠNÁ FRITÉZA XL

Krátky návod

(ES)

FREIDORA DIGITAL DE AIRE CALIENTE XL

Guía rápida

(DK)

DIGITAL VARMLUFT FRITUREAPPARAT XL

Kort vejledning

(IT)

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA DIGITALE XL

Guida rapida

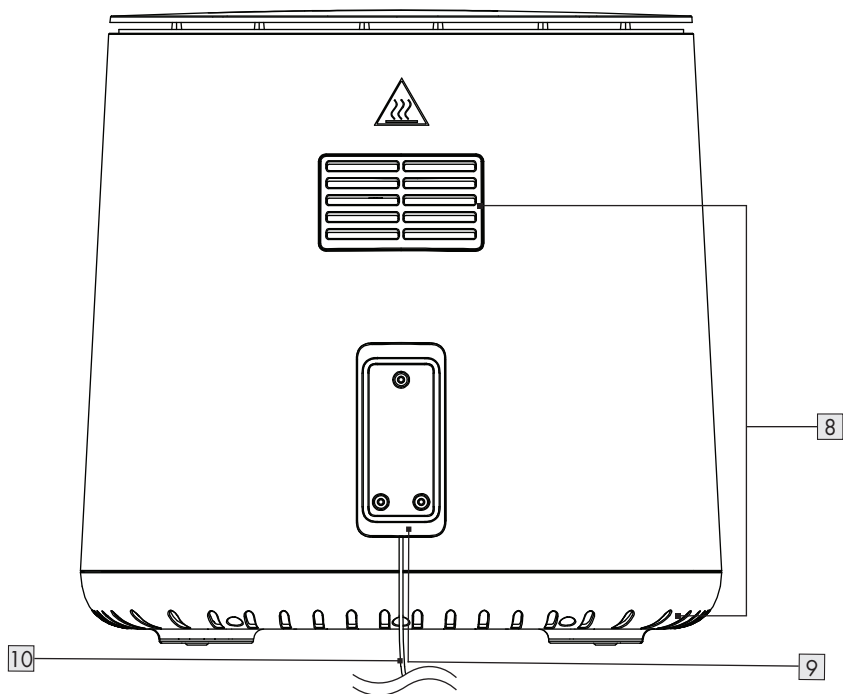
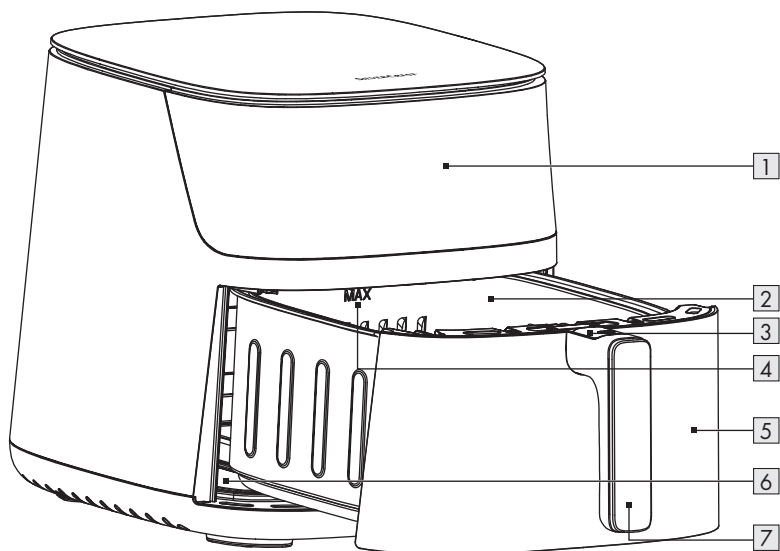
(HU)

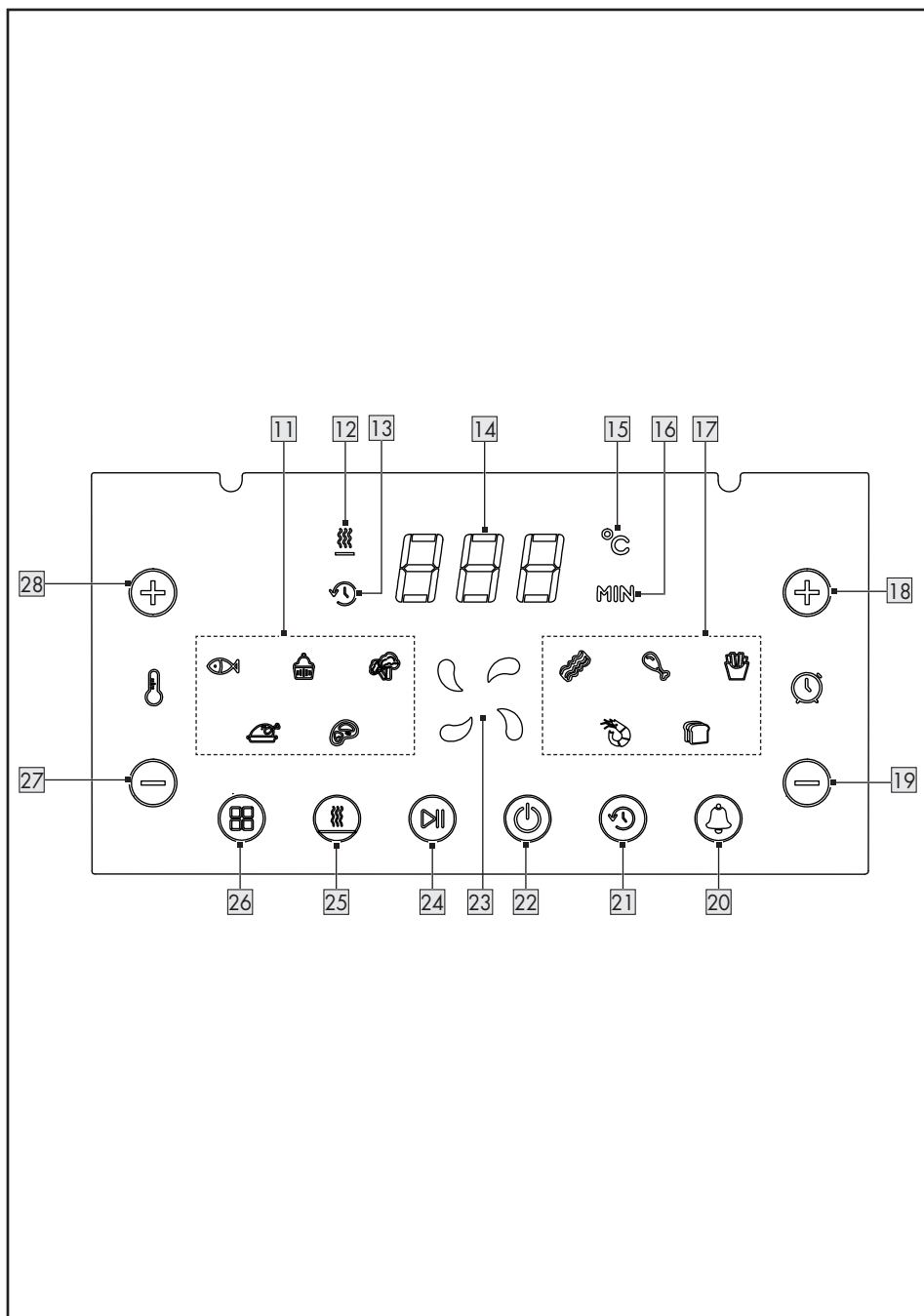
DIGITÁLIS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ XL

Rövid útmutató

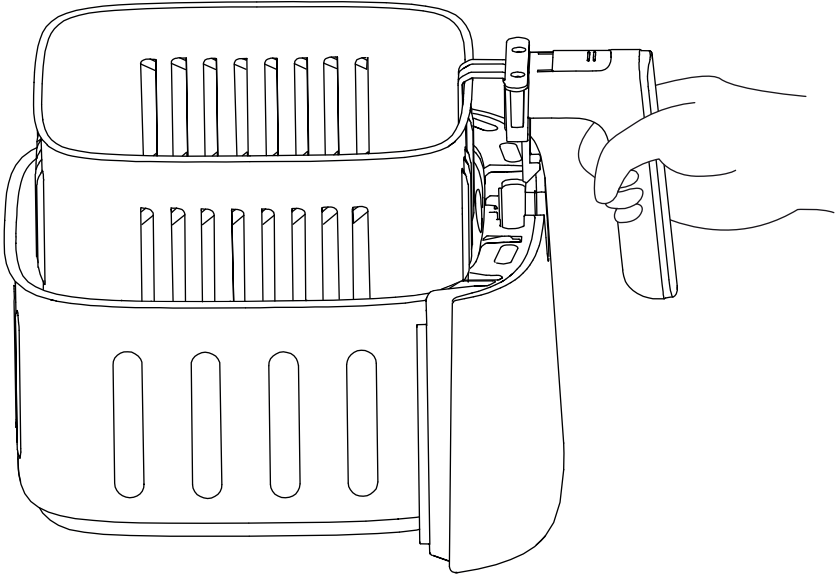
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	7
GB/IE	Short manual	Page	23
FR/BE	Guide de démarrage rapide	Page	37
NL/BE	Beknopte handleiding	Pagina	53
PL	Krótką instrukcja	Strona	68
CZ	Krátký návod	Strana	83
SK	Krátky návod	Strana	97
ES	Guía rápida	Página	112
DK	Kort vejledning	Side	127
IT	Guida rapida	Pagina	141
HU	Rövid útmutató	Oldal	156

A

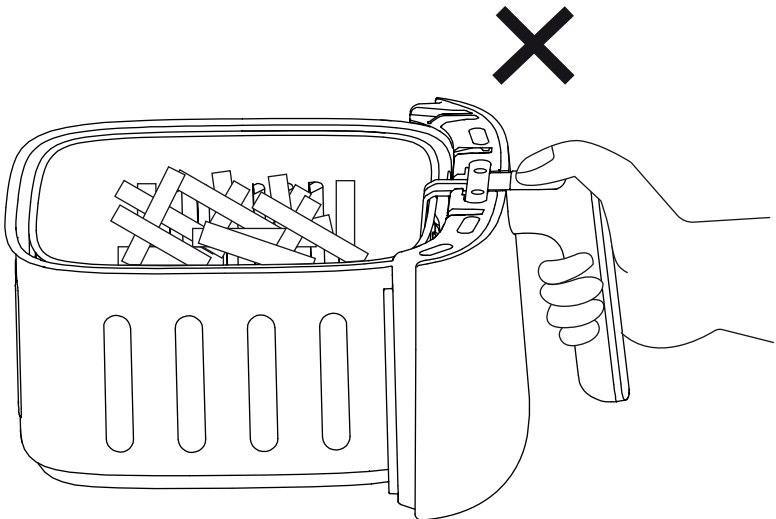




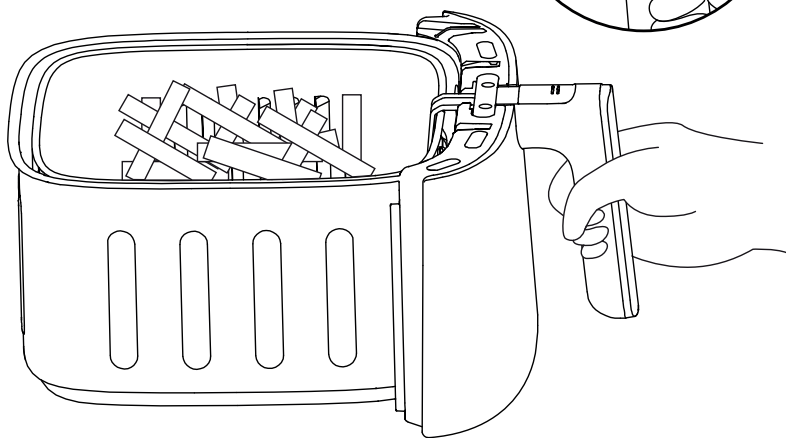
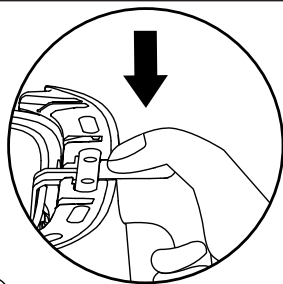
B



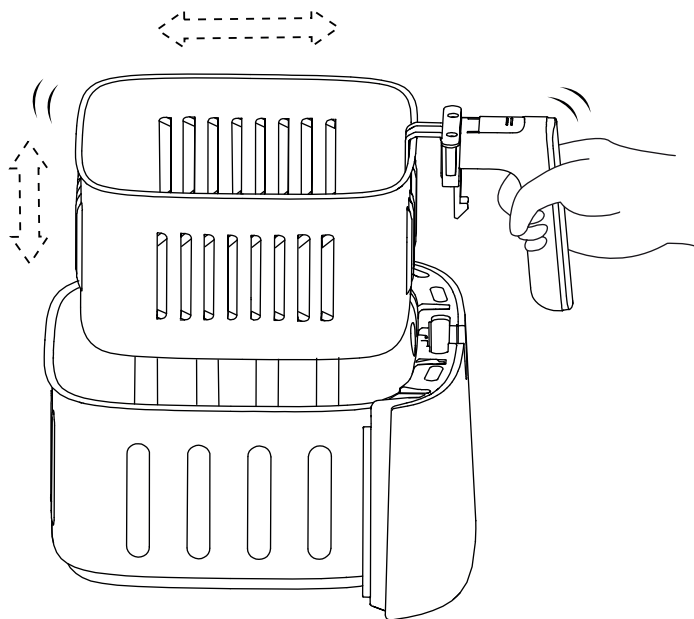
C



D



E



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	8
Kurzanleitung	Seite	8
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	8
Teilebeschreibung	Seite	9
Technische Daten	Seite	9
Sicherheitsanweisungen	Seite	9
Vor der ersten Verwendung	Seite	13
Bedienung	Seite	13
Standby-Modus	Seite	14
Vorbereitung	Seite	14
Programm auswählen	Seite	14
Garvorgang starten	Seite	15
Garvorgang unterbrechen	Seite	15
Garvorgang abbrechen	Seite	15
Warmhalten	Seite	15
Verzögerungs-Zeitschaltuhr	Seite	16
Korb von Pfanne trennen	Seite	16
Gargut entnehmen	Seite	16
Kochtabelle	Seite	16
Rezeptvorschläge	Seite	18
Knuspriger Hot Dog mit Käse	Seite	18
Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen	Seite	18
Scharf gewürztes Hähnchen	Seite	19
Paprikaringe	Seite	19
Gebackenes Ei mit Speck und Spinat	Seite	19
Poularde	Seite	19
Folienkartoffeln	Seite	20
Kleiner Kuchen	Seite	20
Brötchen	Seite	20
Fischfilet	Seite	20
Reinigung und Pflege	Seite	21
Entsorgung	Seite	21
Garantie	Seite	22
Abwicklung im Garantiefall	Seite	22
Service	Seite	22

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.		Warnung! Verbrennungsgefahr: Dieses Symbol weist auf eine heiße Oberfläche hin.
	WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.		Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
			Wechselstrom/-spannung
	HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.		Der Korb 2 und die Pfanne 5 sind spülmaschinengeeignet.
	Lassen Sie Kinder niemals mit dem Verpackungsmaterial oder dem Produkt unbeaufsichtigt.		Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.
 	Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen		

DIGITALE HEISSLUFT-FRITTEUSE XL

● Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 460033_2401 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und 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.

● 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~, 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.

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

⚠ 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.
- Lassen Sie mindestens 10 cm in allen Richtungen um das Produkt Platz, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

Aufstellhinweise

- 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“.

● Bedienung

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

- 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).

● Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- ❗ **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“).

- Setzen Sie den Korb 2 immer waagrecht und ohne Druck in die Pfanne 5 ein. Der Verschluss muss hörbar und spürbar einrasten (Abb. B).

⚠ 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
Hähnchen-keule	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				

Alarm einstellen

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

- Vorbereitung: Nehmen Sie die Einstellungen vor (s. „Programm auswählen“).
- Alarm einschalten: Drücken Sie **20**.
 20 blinkt. Der Alarm ist auf alle 5 Minuten voreingestellt.

Auswählbare Intervalle: 1 bis 60 Minuten (in Intervallen von je 1 Minute).

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

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

- Alarm abbrechen: Drücken Sie 24, um den Garvorgang zu unterbrechen. Halten Sie dann 20 3 Sekunden lang gedrückt.

HINWEISE:

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

● 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 abubrechen. Das Produkt wechselt in den Programm-Auswahlmodus. Das Produkt lässt in diesem Fall die Abkühlfunktion aus.

● Warmhalten

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

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

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

● Verzögerungs-Zeitschaltuhr

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

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

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

- Drücken Sie **24**, **27** und **28** erlöschen. Die Funktionszeit kann durch Drücken von **18** und **19** eingestellt werden. Während des Countdowns leuchtet **13**. Die verbleibende Zeit wird in der Wertanzeige **14** angezeigt.

- Nach Ablauf des Countdowns wird der Garvorgang gestartet. **21** und **13** erlöschen. **23** leuchtet. 1 Signalton ertönt.

● Korb von Pfanne trennen

Korb **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
Kartoffeln und Pommes Frites					
Tiefgefrorene Pommes Frites (dünn)	500-1400	20-30	180	J	
Tiefgefrorene Pommes Frites (dick)	500-1400	20-30	180	J	
Hausgemachte Pommes Frites (8 x 8 mm)	¹ 500-1400	20-30	180	J	
Hausgemachte Kartoffelecken	¹ 300-800	18-22	180	J	
Hausgemachte Kartoffelwürfel	¹ 300-750	12-18	180	J	
Rösti	500	20	180	J	
Kartoffelgratin	500	30-40	160	J	
Fleisch und Geflügel					
Steak	³ 100-500	7-15	180	J	
Lammkotelett	³ 100-500	10-14	180	N	
Hamburger	³ 100-500	7-14	180	N	
¹ = +½ Teelöffel Öl zufügen ² = Backform verwenden ³ = mit Gewürzen marinieren (je nach Geschmack)					

Lebensmittel		Empfohlene Menge (g)	Kochzeit (min)	Temp. (°C)	Schütteln erforderlich	Vorbereitung
Wurst	³	100–500	8–10	180	N	
Geflügelschenkel	³	300–1000	25	200	J	
Hähnchenbrust	³	100–500	10–15	180	N	
Fisch und Meeresfrüchte						
Garnelen	³	100–600	20	160	J	
Lachsfilet	^{1, 3}	100–500	16–21	160	N	
Lodde	^{1, 3}	300	15	160	J	
Kabeljaufilet	^{1, 3}	100–500	20–25	160	N	
Gemüse						
Okra	¹	100–200	8	160	N	Kopf abschneiden und halbieren.
Spargel	¹	100–500	6–10	180	N	Halbieren.
Mais	¹	200–600	6–9	200	J	Enthülsen und Maishaar entfernen.
Paprika	¹	200–400	8	200	J	Kopf und Kerne entfernen. In 2–4 Stücke schneiden.
Snacks						
Samosa		100–400	12–15	200	J	
Gefrorene Hühnernuggets		100–700	6–10	200	J	
Gefrorene Fischstäbchen		100–400	6–10	200	N	
Gefrorene, panierte Käsesnacks		100–400	8–12	180	N	
Gefülltes Gemüse		100–400	10	180	N	
¹ = +½ Teelöffel Öl zufügen ² = Backform verwenden ³ = mit Gewürzen marinieren (je nach Geschmack)						

Lebensmittel	Empfohlene Menge (g)	Kochzeit (min)	Temp. (°C)	Schütteln erforderlich	Vorbereitung
Backen					
Kuchen ²	6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Sandwich	2 Stück	4-6	180	N	
CROUTONS	400	6-10	180	N	
¹ = +½ Teelöffel Öl zufügen ² = Backform verwenden ³ = mit Gewürzen marinieren (je nach Geschmack)					

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

- Poularde in den Korb **2** legen. 20 Minuten lang bei 200 °C garen.
- 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

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

- Eier schaumig schlagen und mit Zucker vermischen.
- Butter weich werden lassen und mit allen Zutaten vermischen, bis die Mischung weich ist und eine helle Farbe hat.

- Mischung in die Cupcake-Papierförmchen füllen.
- Produkt auf 160 °C vorheizen.
- Cupcake-Papierförmchen mit der Mischung in den Korb **2** legen.
- 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

- Ei schaumig schlagen und mit Mehl, Zucker und Hefe vermischen.
- Milch und Sahne zum Teig hinzugeben. 15–20 Minuten lang kneten.
- 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.

6. Knoblauchbutter über das Fischfilet träufeln. 3 Minuten lang bei 180 °C garen.
7. Andere Hälfte der Zitrone über dem Fischfilet ausdrücken.

● **Reinigung und Pflege**

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

Teil	Reinigung
☐ Produkt und alle Zubehörteile ☐ Gehäuse ☐ Garraum 6 ☐ Anschlussleitung mit Netzstecker 10	⚠️ WARNUNG! Während der Reinigung oder des Betriebs darf das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Produkt nicht unter laufendes Wasser halten. ☐ Trennen Sie das Produkt vor der Reinigung vom Stromnetz. ☐ Verwenden Sie keine Scheuermittel, aggressiven Lösungen oder harten Bürsten für die Reinigung. ☐ Reinigen Sie das Produkt mit einem leicht angefeuchteten Lappen. Bei Bedarf können Sie ein mildes Spülmittel verwenden.
☐ Korb 2 ☐ Pfanne 5	☐ 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 7 , um Pfanne und Korb heraus zu ziehen. ☐ 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. ☐ Der Korb und die Pfanne sind spülmaschinene geeignet.

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

● **Entsorgung**

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

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

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

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

Produkt:

FR
 ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE + NOTICE

FR
 Cet appareil et ses accessoires se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON
 À DÉPOSER EN MAGASIN
 À DÉPOSER EN DÉCHÈTRIE

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

Das Produkt inkl. Zubehör und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

● **Abwicklung im Garantiefall**

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 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-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● **Service**

DE	Service Deutschland
	Tel.: 0800 5435 111
	E-Mail: owim@lidl.de
AT	Service Österreich
	Tel.: 0800 292726
	E-Mail: owim@lidl.at
CH	Service Schweiz
	Tel.: 0800 562153
	E-Mail: owim@lidl.ch



Warnings and symbols used	Page	24
Short manual	Page	24
Intended use	Page	24
Description of parts	Page	24
Technical data	Page	25
Safety instructions	Page	25
Before first use	Page	28
Operation	Page	28
Standby mode	Page	29
Preparation	Page	29
Selecting a program	Page	29
Starting cooking	Page	30
Pausing cooking	Page	30
Cancelling cooking	Page	30
Keep warm	Page	30
Delay timer	Page	31
Detaching the basket from the bowl	Page	31
Removing the food	Page	31
Cooking table	Page	31
Recipe suggestions	Page	32
Crispy cheese hot dog	Page	32
Mushroom, onion and cheese pie	Page	33
Spicy chicken	Page	33
Bell pepper rings	Page	33
Baked egg with bacon and spinach	Page	33
Spring chicken	Page	34
Jacket potatoes	Page	34
Small cake	Page	34
Dinner roll	Page	34
Fish fillet	Page	35
Cleaning and care	Page	35
Disposal	Page	35
Warranty	Page	36
Warranty claim procedure	Page	36
Service	Page	36

Warnings and symbols used

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

	DANGER! This symbol with the signal word "Danger" indicates a hazard with a high level of risk which, if not avoided, will result in serious injury or death.		Warning! Burning hazard: This symbol indicates a hot surface.
	WARNING! This symbol with the signal word "Warning" indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in serious injury or death.		Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
			Alternating current/voltage
	NOTE: This symbol with the signal word "Note" provides additional useful information.		The basket 2 and the bowl 5 are suitable for the dishwasher.
	Never leave children unattended with packaging materials or the product.		CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.
 	Safety information Instructions for use		

DIGITAL XL AIR FRYER

● Short manual

This document is a shorter printed version of the complete instruction manual. Scanning the QR code takes you straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can view and download the complete instruction manual by entering the article number (IAN) 460033_2401.

The short guide forms an integral part of this product. Prior to using the product, familiarize yourself with all operation and safety notes. Store the short guide in a safe place, and if you give the product to third parties, all documentation should be passed on to them as well.

● 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.

● 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~, 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.
- 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!**
To prevent overheating, do not cover the product during operation.

- ⚠ **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.
- Leave at least 10 cm of space in all directions around the product to ensure sufficient ventilation.

Setup instructions

- 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 **5** 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 18 19 22 27 28	On (Lights up)	Yes	Press once to activate the function. 1 beep sounds.
Button 24 26	On (Lights up) and flashes	Yes	During a paused program, press once to edit the function or resume the program.
Functional setting button 20 21 25	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. 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 11 17	On (Lights up)	No	In program selection mode, the function is available for selection. In cooking mode, the function is activated.
	Flashes	Yes	The corresponding function is activated and being edited.
 23	On (Lights up)	No	Heating element and fan are operating.
	Flashes	No	Only fan is operating.
 12/13	On (Lights up)	No	The corresponding function is operating.

NOTES:

- 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).
- 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).

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

- Connect the product to a suitable power outlet. [22] lights up and the value display [14] shows "---". 1 beep sounds.
- Fill the basket [2] with your food. Do not fill above the **MAX** fill line [4] (on the inside of the basket).
- 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				

Setting the alarm

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

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

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

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

NOTES:

- Cooking is NOT paused while the alarm sounds. The alarm resets and sounds again after the set interval elapses.
 - Operation is only paused when you remove the bowl 5 from the cooking chamber 6.
 - When you reinsert the bowl 5, cooking continues automatically.
- If the combined weight of the basket 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 24. Cooking begins.

NOTES:

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

All indicators go off and the value display 14 shows "---".

● Pausing cooking

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

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

● Cancelling cooking

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

● Keep warm

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

Only the time can be adjusted:

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

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

● Delay timer

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

- Press    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    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   or  .

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

- Press  ,    and    go off. The function time can be adjusted by pressing    and   .   lights up during countdown. The remaining time is shown in the value display .
- The cooking process starts after the countdown has ended.   and   go off.

● Cooking table

Food		Recommended quantity (g)	Cooking time (min)	Temp. (°C)	Shake required	Preparation
Potatoes and fries						
Frozen fries (thin)		500-1400	20-30	180	Y	
Frozen fries (thick)		500-1400	20-30	180	Y	
Home-made fries (8 x 8 mm)	¹	500-1400	20-30	180	Y	
Home-made potato wedges	¹	300-800	18-22	180	Y	
Home-made potato cubes	¹	300-750	12-18	180	Y	
Fried grated potatoes		500	20	180	Y	
Potato gratin		500	30-40	160	Y	
Meat and poultry						
Steak	³	100-500	7-15	180	Y	
Lamb chop	³	100-500	10-14	180	N	
Hamburger	³	100-500	7-14	180	N	
Sausage	³	100-500	8-10	180	N	
Drumsticks	³	300-1000	25	200	Y	
Chicken breast	³	100-500	10-15	180	N	
¹ = add +½ teaspoon of oil ² = use baking tin ³ = marinate with seasoning (depending on user's preference)						

  lights up. 1 beep sounds.

● Detaching the basket from the bowl

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

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

● 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 , first detach it from the bowl . Hot liquid may have gathered in the bowl that could pour out unintentionally.

Food	Recommended quantity (g)	Cooking time (min)	Temp. (°C)	Shake required	Preparation
Fish and seafood					
Shrimps ³	100-600	20	160	Y	
Salmon fillet ^{1,3}	100-500	16-21	160	N	
Capelin ^{1,3}	300	15	160	Y	
Cod fish fillet ^{1,3}	100-500	20-25	160	N	
Vegetables					
Okra ¹	100-200	8	160	N	Cut off the head and cut in half.
Asparagus ¹	100-500	6-10	180	N	Cut in half.
Corn ¹	200-600	6-9	200	Y	Husk and remove the corn silk.
Bell pepper ¹	200-400	8	200	Y	Remove head and seeds. Cut into 2-4 pieces.
Snacks					
Samosas	100-400	12-15	200	Y	
Frozen chicken nuggets	100-700	6-10	200	Y	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	N	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-12	180	N	
Stuffed vegetables	100-400	10	180	N	
Baking					
Cake ²	6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Sandwich	2 sets	4-6	180	N	
Croutons	400	6-10	180	N	
¹ = add +½ teaspoon of oil ² = use baking tin ³ = marinate with seasoning (depending on user's preference)					

- ☐ Regularly check the ingredients until they are cooked or have obtained the desired browning level. The required cooking time may be actually shorter or longer than stated in the recipes.
- ☐ To avoid a prolonged cooking time, the ingredients should not be too thick.
- ☐ The height of the baking tin or the oven dish must not exceed the **MAX** fill line [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.
7. 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

1. Preheat the product to 200 °C.
2. Put the flour in a small bowl.
3. Whisk the eggs with water in another small bowl.
4. Mix the vegetable oil, salt, pepper, paprika and the dry bread crumbs in another bowl until the ingredients become well mixed.
5. Cut off the bell pepper heads and remove the seeds.
6. Slice each bell pepper into 4 pieces and remove the bottom.
7. Toss the sliced bell peppers with flour.
8. Dip the bell peppers in the whisked egg.
9. Dip the bell peppers in the crumb mixture until the bell peppers are fully covered.
10. 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

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

1. Rub the spring chicken with olive oil, pepper and salt. Marinate for 1 hour.
2. Preheat the product to 200 °C.
3. Melt the butter and mix it with the honey.
4. Rub the spring chicken with the butter and honey mixture.
5. Place the spring chicken into the basket [2]. Cook for 20 minutes at 200 °C.
6. 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.

- Set aside for about 1 hour (until the size has doubled).
- Cut the dough into 7 pieces. Knead for 10–15 minutes.
- Place the 7 pieces in the basket [2]. Wait for another 30 minutes.
- Cook for 15 minutes at 160 °C.
- 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

● Cleaning and care

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

Part	Cleaning
☐ Product and all accessories ☐ Housing ☐ Cooking chamber [6] ☐ Power cord with plug [10]	WARNING! Do not immerse the product in water or other liquids while cleaning or operating it. Do not hold the product under running water. ☐ Always disconnect the product from the power supply before cleaning. ☐ Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product. ☐ Clean the product with a slightly damp cloth. You can use a little dish soap if necessary.
☐ Basket [2] ☐ Bowl [5]	☐ 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. ☐ 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. ☐ The bowl and the basket are dishwasher-safe.

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

● 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.

Preparation

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

Product:



The product incl. accessories and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



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



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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 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**

(GB)

Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

(IE)

Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie



Avertissements et symboles utilisés	Page 38
Guide de démarrage rapide	Page 38
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 38
Description des pièces	Page 39
Données techniques	Page 39
Consignes de sécurité	Page 39
Avant la première utilisation	Page 43
Fonctionnement	Page 43
Mode veille	Page 44
Préparation	Page 44
Sélection d'un programme	Page 44
Démarrage du processus de cuisson	Page 45
Interrompre le processus de cuisson	Page 45
Stopper le processus de cuisson	Page 45
Maintien au chaud	Page 45
Programmation de temporisation	Page 46
Détacher le panier de la cuve	Page 46
Enlever l'aliment	Page 46
Tableau de cuisson	Page 46
Propositions de recettes	Page 48
Hot Dog croustillant au fromage	Page 48
Quiche aux oignons et fromage avec champignons	Page 48
Poulet épicé et pimenté	Page 48
Rondelle de poivron	Page 48
Œuf au four avec bacon et épinards	Page 49
Poularde	Page 49
Pommes de terre en papillote	Page 49
Petit gâteau	Page 49
Petit pain	Page 50
Filet de poisson	Page 50
Nettoyage et entretien	Page 50
Mise au rebut	Page 51
Garantie	Page 51
Faire valoir sa garantie	Page 52
Service après-vente	Page 52

Avertissements et symboles utilisés

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

	DANGER ! 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.		Avertissement ! Risque de brulures : Ce symbole indique une surface chaude.
	AVERTISSEMENT ! 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 Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.
			Courant alternatif/tension alternative
	REMARQUE : Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.		Le panier 2 et la cuve 5 vont au lave-vaisselle.
	Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec les matériaux d'emballage et le produit.		Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.
	Consignes de sécurité		
	Instructions de manipulation		

FRITEUSE À AIR CHAUD NUMÉRIQUE XL

● Guide de démarrage rapide

Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR, vous accédez directement à la page de service de Lidl (www.lidl-service.com), et en saisissant le numéro d'article (IAN) 460033_2401, vous pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet.

Ce mode d'emploi résumé fait partie de ce produit. Avant d'utiliser le produit pour la première fois, veuillez lire soigneusement toutes les instructions d'utilisation et consignes de sécurité. Veuillez conserver le mode d'emploi résumé et fournir tous les documents aux autres utilisateurs lorsque vous leur transmettez le produit.

● 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.

● 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~, 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.

- 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 ! Pour éviter une surchauffe, le produit ne doit pas être couvert durant son fonctionnement.



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.
- Laissez au moins une distance de 10 cm tout autour du produit afin de garantir une aération suffisante.

Remarques sur le positionnement

- 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 ».

● Fonctionnement

Affichage	État	Appuyer (oui/non)	Fonction
Touche 18 19 22 27 28	En marche (allumé)	Oui	Appuyer une fois pour activer la fonction. 1 signal sonore retentit.
Touche 24 26	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 20 21 25	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. 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 11 17	En marche (allumé)	Non	La fonction de sélection est disponible en mode de sélection de programme. La fonction est activée en mode cuisson.
	Clignote	Oui	La fonction correspondante est activée et en cours de traitement.
90 23	En marche (allumé)	Non	La résistance et le ventilateur fonctionnent.
	Clignote	Non	Seul le ventilateur fonctionne.
12 13	En marche (allumé)	Non	La fonction correspondante est en marche.

❗ REMARQUES :

- 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).

● Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
- ❗ **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 5 vide pendant env. 10 à 15 minutes à 200 °C. Veillez à une bonne aération.
3. Nettoyez le produit (voir « Nettoyage et entretien »).

- Placez le panier 2 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).

⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration du produit ! N'appuyez jamais sur le déverrouillage du panier 3, lorsque vous maintenez le panier 2 et la cuve 5 en l'air. La cuve serait libérée et tomberait de manière incontrôlable (ill. C).

- Pour actionner le déverrouillage du panier 3, 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 [2] avec l'aliment à cuire. Ne dépassez pas la limite de remplissage **MAX** [4] (repère à l'intérieur du panier).
3. Placez la cuve [5] avec le panier [2] 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 préréglée 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)
Ⓢ [28]	Augmenter la température (200 °C maxi)
Ⓢ [27]	Diminuer la température (60 °C mini)

Touche	Fonction (temps de cuisson)
Ⓢ [18]	Prolonger le temps (60 minutes maxi)
Ⓢ [19]	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
 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				

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 préréglée 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  2, de la cuve  5 et de l'aliment s'avérait 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  24 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  23  24 et l'affichage de la sélection des menus  11  17 sélectionné clignotent.
- Poursuivre le processus de cuisson : Appuyez sur  24 encore une fois.

● 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  24 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 préréglée 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  24 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 pré-réglé 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)
18	Prolonger le temps (60 minutes maxi)
19	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 2 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 2 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 3 vers l'avant.
4. Appuyez sur la touche de déverrouillage du panier 3.
5. Ôtez le panier 2 de la cuve 5 par la poignée 7.
6. Lorsque vous replacez le panier 2 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 2 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
Pommes de terre et frites					
Frites surgelées (fines)	500-1400	20-30	180	○	
Frites surgelées (grosses)	500-1400	20-30	180	○	
Frites faites maison (8 x 8 mm) ¹	500-1400	20-30	180	○	
Quartiers de pommes de terre ¹	300-800	18-22	180	○	
Dés de pommes de terre ¹	300-750	12-18	180	○	
Rösti	500	20	180	○	
Gratin dauphinois	500	30-40	160	○	
¹ = ajouter une +1/2 cuillère à café d'huile ² = utiliser un moule ³ = mariner avec des épices (selon le goût)					

Aliments		Quantité recommandée (g)	Temps de cuisson (min)	Temp. (°C)	Besoin de secouer	Préparation
Viande et volaille						
Steak	³	100-500	7-15	180	O	
Côtelette d'agneau	³	100-500	10-14	180	N	
Bifteck haché	³	100-500	7-14	180	N	
Saucisse	³	100-500	8-10	180	N	
Cuisse de volaille	³	300-1000	25	200	O	
Blanc de poulet	³	100-500	10-15	180	N	
Poisson et fruits de mer						
Crevettes	³	100-600	20	160	O	
Filet de saumon	^{1,3}	100-500	16-21	160	N	
Capélan	^{1,3}	300	15	160	O	
Filet de cabillaud	^{1,3}	100-500	20-25	160	N	
Légumes						
Gombo	¹	100-200	8	160	N	Coupez la tête, puis coupez-le en deux.
Asperges	¹	100-500	6-10	180	N	Coupez-les en deux.
Maïs	¹	200-600	6-9	200	O	Retirez les feuilles et la barbe du maïs.
Poivron	¹	200-400	8	200	O	Retirez le pédoncule et les graines. Coupez-le en 2-4 morceaux.
Snacks						
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	
Pâtisserie						
Gâteau	²	6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Sandwich		2 morceaux	4-6	180	N	
Croutons		400	6-10	180	N	
¹ = ajouter une +1/2 cuillère à café d'huile ² = utiliser un moule ³ = 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** [4] dans le panier [2].

● 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 [2]. 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 [2]. 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 [2]. 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.
6. Couper chaque poivron en 4 morceaux et enlever le dessous.
7. Saupoudrer les poivrons coupés de farine.
8. Plonger les poivrons dans l'œuf battu.
9. Passer les poivrons dans le mélange de chapelure jusqu'à ce qu'ils soient complètement enrobés.
10. Placer les poivrons dans le panier [2]. 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

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

1. Enduire la poularde d'huile d'olive, de poivre et sel. Mariner pendant 1 heure.
2. Préchauffer le produit à 200 °C.
3. Faire fondre le beurre et mélanger avec le miel.
4. Enduire la poularde avec ce mélange de beurre et miel.
5. Placer la poularde dans le panier [2]. Cuire 20 minutes à 200 °C.
6. 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

1. Nettoyer la pomme de terre avec une brosse.
2. Enduire la pomme de terre avec l'huile d'olive.
3. Couper le bacon et l'oignon en petits morceaux.
4. Envelopper les pommes de terre dans du papier aluminium afin d'éviter qu'elles ne brûlent.
5. Placer les pommes de terre dans le panier [2]. Cuire 30 minutes à 200 °C.
6. Piquer les pommes de terre avec une fourchette. Les pommes de terre sont cuites lorsque la fourchette s'enfonce et se retire facilement.
7. Retirer les pommes de terre et les couper en deux. Ne pas séparer complètement les pommes de terre.
8. Assaisonner de poivre et sel.
9. Mettre le bacon, l'oignon et le fromage dans les pommes de terre.
10. Placer les pommes de terre dans le panier [2]. Cuire 10 minutes à 180 °C.
11. 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

1. Battre les œufs en neige et les mélanger avec le sucre.
2. Faire ramollir le beurre et le mélanger avec tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit mou et de couleur claire.
3. Verser le mélange dans les moules à cupcakes en papier.
4. Préchauffer le produit à 160 °C.
5. Placer les moules à cupcakes en papier remplis dans le panier [2].
6. 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

1. Battre l'œuf en neige et incorporer la farine, le sucre et la levure.
2. Ajouter le lait et la crème à la pâte. Pétrir pendant 15 à 20 minutes.
3. Réserver env. 1 heure (jusqu'à ce que la taille ait doublé).

Nettoyage et entretien

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

Pièce	Nettoyage
☐ Produit et tous les accessoires ☐ Boîtier ☐ Compartiment de cuisson [6] ☐ Cordon d'alimentation avec fiche secteur [10]	AVERTISSEMENT ! 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. ☐ Avant chaque nettoyage, débranchez le produit du réseau électrique. ☐ N'utilisez jamais d'agent abrasif, de solutions agressives ou brosses dures pour le nettoyage. ☐ Nettoyez le produit avec un chiffon légèrement humidifié. Si nécessaire, vous pouvez utiliser un liquide vaisselle doux.
☐ Panier [2] ☐ Cuve [5]	☐ 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. ☐ 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. ☐ 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.

4. Couper la pâte en 7 morceaux. Pétrir pendant 10 à 15 minutes.
5. Placez les 7 portions dans le panier [2]. Attendre encore 30 minutes.
6. Cuire 15 minutes à 160 °C.
7. 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

1. Assaisonner le poisson de poivre et sel.
2. Couper le citron en deux. Couper le citron en rondelles et les placer sous le filet de poisson.
3. 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 [2]. 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.

● 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 :



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

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

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



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



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

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériel 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

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina	54
Beknopte handleiding	Pagina	54
Beoogd gebruik	Pagina	54
Onderdelenbeschrijving	Pagina	55
Technische gegevens	Pagina	55
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina	55
Voor het eerste gebruik	Pagina	58
Bediening	Pagina	59
Standby-modus	Pagina	59
Vorbereiding	Pagina	59
Programma kiezen	Pagina	60
Het bakproces starten	Pagina	60
Bakproces onderbreken	Pagina	61
Bakproces afbreken	Pagina	61
Warmhouden	Pagina	61
Vertragingsstijdschakelaar	Pagina	61
Mand van pan loskoppelen	Pagina	62
Bereid gerecht uit het product halen	Pagina	62
Baktabel	Pagina	62
Voorgestelde recepten	Pagina	63
Krokante Hotdog met kaas	Pagina	63
Ui-kaasquiche met champignons	Pagina	63
Scherp gekruide kip	Pagina	64
Paprikaringen	Pagina	64
Gebakken ei met spek en spinazie	Pagina	64
Poularde	Pagina	65
Folieaardappelen	Pagina	65
Kleine koekjes	Pagina	65
Broodjes	Pagina	65
Visfilet	Pagina	66
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	66
Afvoer	Pagina	66
Garantie	Pagina	67
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	67
Service	Pagina	67

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

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

	GEVAAR! 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.		Waarschuwing! Gevaar voor brandwonden: Dit symbool geeft aan dat er een heet oppervlak aanwezig is.
	WAARSCHUWING! 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.		Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.
			Wisselstroom/-spanning
	TIP: Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.		De mand 2 en de pan 5 zijn geschikt voor de afwasmachine.
	Laat kinderen nooit zonder toezicht bij het verpakkingsmateriaal of het product komen.		Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.
 	Veiligheidstips Aanwijzingen voor het gebruik		

DIGITALE HETELUCHT FRITEUSE

● Beknopte handleiding

Bij dit document gaat het om een verkorte versie van de volledige gebruiksaanwijzing. Door het scannen van de QR-code komt u direct op de Lidl-Service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door het invoeren van het artikelnummer (IAN) 460033_2401 de volledige gebruiksaanwijzing bekijken en downloaden.

De beknopte handleiding maakt deel uit van het product. Maak u voor het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsinstructies. Bewaar de beknopte handleiding zorgvuldig en overhandig alle documenten bij de 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.

● 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~, 50-60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Energieverbruik:	2150 W
Vermogensgebruik in 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.

- 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! Om oververhitting te vermijden mag het product tijdens gebruik niet afgedekt worden.

⚠ 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.
- Laat in alle richtingen een ruimte van minstens 10 cm rond het apparaat vrij om te zorgen voor voldoende ventilatie.
- 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.

Tips voor het neerzetten

- 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.

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.

❗ **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 [5] 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 [18] [19] [22] [27] [28]	Aan (licht op)	Ja	Eén keer drukken om de functie te activeren. Er klinkt 1 geluidssignaal.
Toets [24] [26]	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 [20] [21] [25]	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. 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 [11] [17]	Aan (licht op)	Nee	In de modus voor programmaselectie kan de functie worden geselecteerd. In de kookmodus is de functie geactiveerd.
	Knippert	Ja	De betreffende functie is geactiveerd en wordt bewerkt.
 [23]	Aan (licht op)	Nee	Verwarmingselement en ventilator werken.
	Knippert	Nee	Alleen de ventilator werkt.
 [12]/  [13]	Aan (licht op)	Nee	De betreffende functie werkt.

ⓘ TIPS:

- 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).
- Plaats de mand [2] altijd loodrecht en zonder erop te duwen in de pan [5]. De sluiting moet hoor- en merkbaar vastklikken (afb. B).

⚠ 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 standbymodus 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.

● Voorbereiding

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 frituse [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	Functie (temperatuur)
[28]	Temperatuur verhogen (max. 200 °C)
[27]	Temperatuur verlagen (min. 60 °C)

Toets	Functie (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 [11] [17] 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

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 vooringesteld om de 5 minuten.
- Te kiezen intervallen: 1 tot 60 minuten (in stappen van telkens 1 minuut).

Toets	Functie (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 vertragingstijschakelaar 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.

❗ 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 frituse [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.

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 programmakeuze-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.

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 programmakeuze-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	Functie (tijd)
☞ + 18	Tijd verlengen (max. 60 minuten)
☞ - 19	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 programmakeuze 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	Functie (tijd)
☞ + 18	Tijd verlengen (max. 60 minuten)
☞ - 19	Tijd verkorten (min. 1 minuut)

- Druk op ☞ 24, ☞ - 27 en ☞ + 28 doven. 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 getallenaanduiding 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.

1. Haal de pan [5] met de mand [2] erin uit de frituse [6].
2. Zet de pan [5] neer op een daarvoor geschikt oppervlak (vlak, stabiel, hittebestendig).
3. Schuif de afdekking van de mandontgrendeling [3] van de mand naar voren.
4. Druk op de toets van de mandontgrendeling [3].
5. Trek de mand [2] aan de greep [7] uit de pan [5].

6. 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
Aardappels en patat friet					
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)	¹ 500-1400	20-30	180	J	
Zelfgemaakte aardappelpartjes	¹ 300-800	18-22	180	J	
Zelfgemaakte aardappeldobbelsteentjes	¹ 300-750	12-18	180	J	
Rösti	500	20	180	J	
Aardappelgratin	500	30-40	160	J	
Vlees en gevogelte					
Steak	³ 100-500	7-15	180	J	
Lamskotelet	³ 100-500	10-14	180	N	
Hamburger	³ 100-500	7-14	180	N	
Worst	³ 100-500	8-10	180	N	
Poten van gevogelte	³ 300-1000	25	200	J	
Kippenborst	³ 100-500	10-15	180	N	
Vis en zeevruchten					
Garnalen	³ 100-600	20	160	J	
Zalmfilet	^{1,3} 100-500	16-21	160	N	
Lodde	^{1,3} 300	15	160	J	
Kabeljauwfilet	^{1,3} 100-500	20-25	160	N	
¹ = +1/2 theelepel olie toevoegen ² = bakvorm gebruiken ³ = met kruiden marineren (naar smaak)					

Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheid (g)	Kooktijd (min)	Temp. (°C)	Schudden vereist	Voorbereiding
Groenten					
Okra	¹ 100–200	8	160	N	Top afsnijden en in 2 stukken snijden.
Asperges	¹ 100–500	6–10	180	N	In 2 stukken snijden.
Mais	¹ 200–600	6–9	200	J	Pellen en maishaar verwijderen.
Paprika	¹ 200–400	8	200	J	Kapje en zaadlijsten verwijderen. In 2–4 stukken snijden.
Snacks					
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	
Bakken					
Gebak	² 6 x 50 – 9 x 50	15	160	N	
Sandwich	2 Stuks	4–6	180	N	
Croutons	400	6–10	180	N	
¹ = +½ theelepel olie toevoegen ² = bakvorm gebruiken ³ = 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 Cheddardaas
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 Cheddardaas 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 schaaltje knoflook pletten en met suiker, olijfolie, chilipoeder en mosterd mengen.
3. Met zout en peper op smaak brengen.
4. Marinade over de kippenpoten wrijven. 20 minuten laten staan.
5. 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.
6. Elke paprika in 4 stukken snijden en de onderkant verwijderen.
7. Gehakte paprika's met bloem bestrooien.
8. Dompel de paprika's in het geklutste ei.
9. Dompel de paprika's in het paneermeelmengsel tot de paprika's volledig bedekt zijn.
10. 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

1. Product op 200 °C voorverwarmen.
2. Spek in de mand [2] leggen. Beide kanten 2 minuten lang bakken.
3. Spek uitnemen, in stukken snijden en opzijleggen.
4. Muffinvormen met olie invetten.

- In elke muffinvorm 1 ei loskloppen. De eieren niet opkloppen.
- Melk, spinazie en spek in elke muffinvorm doen.
- Geraspte cheddardaas, 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 opzijzeten (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

● Schoonmaken en onderhoud

i 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
☐ Product en alle hulpstukken ☐ Behuizing ☐ Friteuse 6 ☐ Aansluitsnoer met netstekker 10	⚠ WAARSCHUWING! Tijdens het schoonmaken of gebruik mag het product niet ondergedompeld worden in water of in andere vloeistoffen. Product niet onder stromend water houden. ☐ Koppel het product, voordat u het schoon gaat maken, los van het elektriciteitsnet. ☐ Gebruik voor het schoonmaken geen schuurmiddelen, agressieve oplossingen of harde borstels. ☐ Maak het apparaat schoon met een enigszins vochtig doekje. Indien nodig kan een mild schoonmaakmiddel worden gebruikt.
☐ Mand 2 ☐ Pan 5	☐ 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 7 om pan en mand uit het product te halen. ☐ 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. ☐ De mand en de pan zijn geschikt voor de afwasmachine.

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

● 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.

Bereiding

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

Product:



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

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

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 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

(NL)

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona	69
Krótką instrukcją	Strona	69
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	Strona	69
Opis części	Strona	70
Dane techniczne	Strona	70
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	70
Przed pierwszym użyciem	Strona	74
Obsługa	Strona	74
Tryb czuwania	Strona	74
Przygotowanie	Strona	75
Wybieranie programu	Strona	75
Uruchamianie pieczenia	Strona	76
Wstrzymanie procesu pieczenia	Strona	76
Przerwanie procesu pieczenia	Strona	76
Utrzymywanie ciepła	Strona	76
Programator czasu opóźnienia	Strona	76
Odłączanie kosza od miski	Strona	77
Wyjmowanie potrawy	Strona	77
Tabela pieczenia	Strona	77
Sugerowane przepisy	Strona	78
Chrupiący hot dog z serem	Strona	78
Zapiekanka z grzybami, cebulą i serem	Strona	79
Pikantny kurczak	Strona	79
Pierścień paprykowy	Strona	79
Jajko pieczone z boczkiem i szpinakiem	Strona	80
Pularda	Strona	80
Pieczone ziemniaki	Strona	80
Małe ciasto	Strona	80
Bułeczki	Strona	81
Filet rybny	Strona	81
Czyszczenie i konserwacja	Strona	81
Utylizacja	Strona	81
Gwarancja	Strona	82
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	82
Serwis	Strona	82

Używane ostrzeżenia i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, krótkiej instrukcji obsługi i na opakowaniu zastosowano następujące ostrzeżenia:

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.		Ostrzeżenie! Ryzyko poparzenia: Ten symbol sygnalizuje gorącą powierzchnię.
	OSTRZEŻENIE! Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.		Bezpieczna żywność Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.
			Prąd przemienny/napięcie przemienne
	RADA: Ten symbol ze słowem „Rada” zawiera dalsze użyteczne informacje.		Kosz [2] i miskę [5] można myć w zmywarce.
	Nigdy nie pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu produktu lub materiałów pakunkowych.		Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.
 	Instrukcje bezpieczeństwa Instrukcje użytkowania		

CYFROWA FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE XL

● Krótka instrukcja

Niniejszy dokument jest skróconą, wydrukowaną wersją kompletnej instrukcji obsługi. Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 460033_2401 będziesz mógł/a obejrzeć i pobrać pełną instrukcję obsługi.

Krótka instrukcja stanowi część składową tego produktu. Przed użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Krótką instrukcję należy zachować i w przypadku przekazania produktu innej osobie przekazać również całą dokumentację.

● Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- Produkt jest przeznaczony do przygotowywania potraw wymagających wysokiej temperatury pieczenia i w innym przypadku musiałyby być smażone. Urządzenie służy wyłącznie do przygotowywania żywności.
- Urządzenie nadaje się tylko do użytku domowego. Urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego.
- Produkt stosować tylko w klimacie umiarkowanym. Używanie w klimacie tropikalnym nie jest zalecane.
- Zastosowania niewymienione w instrukcji obsługi mogą spowodować uszkodzenie produktu lub poważne obrażenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

● Opis części

- 1 Wyświetlacz (z panelem sterowania)
- 2 Kosz
- 3 Rygiel kosza (z pokrywą ochronną)
- 4 Linia napełniania **MAX** (wewnątrz)
- 5 Miska
- 6 Komora
- 7 Uchwyt
- 8 Szczeliny wentylacyjne
- 9 Uchwyt na kabel zasilania
- 10 Kabel zasilania z wtyczką sieciową

Wyświetlacz (z panelem sterowania)

- 11 Ekran wyboru menu
- 12 Wskaźnik utrzymywania ciepła
- 13 Wskaźnik opóźnienia funkcjonowania programatora czasu opóźnienia
- 14 Wyświetlacz wartości (temperatura i czas)
- 15 Wskaźnik jednostki temperatury
- 16 Wskaźnik minut
- 17 Ekran wyboru menu
- 18 Przycisk (wydłużanie czasu pieczenia)
- 19 Przycisk (skrótowanie czasu pieczenia)
- 20 Przycisk (alarm)
- 21 Przycisk (programator czasu opóźnienia)
- 22 Przycisk (czuwanie)
- 23 Wskaźnik działającego wentylatora
- 24 Przycisk (Start/Pauza)
- 25 Przycisk (utrzymywanie ciepła)
- 26 Przycisk (wybór menu)
- 27 Przycisk (zmniejszanie temperatury)
- 28 Przycisk (zwiększanie temperatury)

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220-240 V~, 50-60 Hz
Klasa ochronności:	I
Pobór mocy:	2150 W
Pobór prądu w trybie czuwania:	0,4 W
Temperatura pieczenia:	60 °C do 200 °C
Czas gotowania:	1 do 60 minut



Instrukcje bezpieczeństwa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI O BEZPIECZEŃSTWIE! W

PRZYPADKU PRZEKAZYWANIA PRODUKTU OSOBOM TRZECIM NALEŻY DOŁĄCZAĆ DO NIEGO CAŁĄ DOKUMENTACJĘ!

Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji obsługi spowoduje utratę gwarancji! Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia ciała i uszkodzenia mienia wynikające z niezastosowania się do wskazówek bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi!

Dzieci i osoby z ograniczeniami



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

Nigdy nie pozostawiać małych dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Istnieje ryzyko uduszenia spowodowanego materiałami pakunkowymi. Dzieci często lekceważą zagrożenia. Dzieci należy zawsze trzymać z daleka od produktu i materiałów opakowaniowych.

- Produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo braku doświadczenia i wiedzy, gdy są nadzorowane lub pouczone w zakresie bezpiecznego używania produktu i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one 8 lat lub więcej i są nadzorowane.
- Produkt i kabel zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8 lat.
- Dzieci nie mogą bawić się z produktem.

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko porażenia prądem!

Nigdy nie naprawiać produktu samodzielnie. W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!

Produktu nie wolno zanurzać w wodzie ani w innych cieczach. Nie wkładać produktu pod bieżącą wodę.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!

Nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzone.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!

Nie umieszczać urządzeń w pobliżu zlewu lub w wilgotnych miejscach.

- Przed podłączeniem do źródła zasilania upewnić się, że napięcie i prąd zasilania odpowiadają danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego. Upewnić się, że wtyczka sieciowa jest prawidłowo włożona do gniazdka sieciowego.

- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta lub jego serwis klientowski lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje. Pozwoli to uniknąć zagrożeń.
- Aby odłączyć produkt od źródła zasilania, należy ciągnąć za wtyczkę sieciową, a nie za kabel zasilający.
- Nie owijać kabla zasilania wokół produktu. Urządzenie należy podłączać do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, aby w nagłym wypadku możliwe było natychmiastowe odłączenie urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z zewnętrznym regulatorem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Nie używać urządzenia mając mokre ręce. Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami.

Ryzyko pożaru lub poparzenia i wysoka temperatura



OSTRZEŻENIE! **Gorąca** **powierzchnia!**

Drzwiczki lub zewnętrzna powierzchnia produktu mogą się nagrzewać podczas pracy. Dzieci i zwierzęta domowe należy trzymać z dala od urządzenia, gdy pracuje lub stygnie. Dostępne części są gorące.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie dotykać wnętrza urządzenia, gdy pracuje lub wciąż jest gorące.



OSTROŻNIE! Ryzyko pożaru!

Urządzenia nie wolno zakrywać podczas pracy, aby uniknąć przegrzania.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas pracy ze szczelin wentylacyjnych wydobywa się gorąca para. Twarz i ręce trzymać w bezpiecznej odległości od pary i szczelin wentylacyjnych.

⚠ OSTROŻNIE! Ten produkt nie jest zabawką dla dzieci! Dzieci nie są świadome niebezpieczeństw związanych z obsługą urządzeń elektrycznych.

⚠ OSTROŻNIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! Po otwarciu urządzenia może wydobywać się gorąca para.

- W przypadku zauważenia dymu lub dziwnych odgłosów natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Przed ponownym użyciem przekazać urządzenie specjalście w celu sprawdzenia.
- Aby zapewnić wystarczającą wentylację, wokół urządzenia należy zapewnić co najmniej 10 cm wolnego miejsca.

Instrukcja instalacji

- Zawsze używać produktu na płaskiej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.
- Przed użyciem w innym miejscu pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

Użytkowanie

⚠ W przypadku bezpośredniego napełniania miski olejem istnieje ryzyko pożaru.

- Nigdy nie dotykać wnętrza urządzenia, gdy pracuje.
- Wszystkie składniki pozostawiać w koszu, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nie przepelniać urządzenia. Produkt napełniać tylko do linii napełnienia **MAX** 4. Jest to ważne, aby ani żywność, ani folia aluminiowa ani wkładany pojemnik nie miały bezpośredniego kontaktu z elementem grzejnym.
- Do kosza 2 nie wkładać więcej niż 1,4 kg żywności i naczyń (np. folii aluminiowej lub pojemnika). Może to spowodować uszkodzenie produktu.

Czyszczenie i przechowywanie

- Urządzenie nie powinno być wystawiane na działanie kropel lub bryzgów wody.

- Odtńczyć urządzenie od zasilania przed czyszczeniem i gdy nie jest używane.
- Instrukcje związane z czyszczeniem urządzenia: patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.

● Obsługa

Wskazanie	Status	Naciśnąć (tak lub nie)	Funkcja
Przycisk 18 19 22 27 28	Wł. (świeci)	Tak	Dotknąć jeden raz, aby włączyć funkcję. Słychać 1 dźwięk.
Przycisk 24 26	Wł. (świeci) i miga	Tak	Przy wstrzymanym programie naciśnąć jeden raz, aby edytować funkcję lub wznowić działanie programu.
Przycisk ustawiania funkcji 20 21 25	Miga	Tak	Odpowiednia funkcja jest aktywna i działa. Wcisnąć na 3 sekundy, aby anulować funkcję. Słychać 1 dźwięk.
	Wł. (świeci)	Tak	Funkcja dostępna do wyboru w trybie wybierania programu. Funkcja jest aktywowana w trybie gotowania. Naciśnąć jeden raz, aby włączyć funkcję. Wcisnąć na 3 sekundy, aby anulować funkcję. Słychać 1 dźwięk.
Ekran wyboru menu 11 17	Wł. (świeci)	Nie	W trybie wybierania programu dostępna jest funkcja wyboru. Funkcja jest aktywowana w trybie gotowania.
	Miga	Tak	Odpowiednia funkcja jest aktywna i działa.
🔥 23	Wł. (świeci)	Nie	Pracuje element grzewczy oraz wentylator.
	Miga	Nie	Pracuje tylko wentylator.
🌀 12/🔄 13	Wł. (świeci)	Nie	Działa odpowiednia funkcja.

❗ RADY:

- W akapicie „Tabela pieczenia” można sprawdzić, które potrawy wymagają mieszania podczas pieczenia. Zalecamy potrząsanie potrawą przez 5 do 10 sekund po upływie około jednej trzeciej i dwóch trzecich całkowitego czasu gotowania. W ten sposób można uzyskać jednolity efekt gotowania.
Aby uzyskać lepsze wyniki gotowania: Podczas gotowania potrząsnąć lub obrócić potrawę kilka razy zgodnie z alarmem wstrząsania (przykład: Podczas gotowania wstrząsnąć frytkami 3–4 razy).
Jeśli trudno potrząsnąć zawartością, to należy sobie pomóc (np. łyżką).
- Kosz 2 wkładać zawsze poziomo, nie naciskając na miskę 5. Usłyszysz i poczujesz kliknięcie, gdy zaskoczy mechanizm rygla (rys. B).

● Przed pierwszym użyciem

- Usunąć wszystkie materiały pakunkowe.
- ❗ **RADA:** Podczas pierwszego uruchomienia pozostałości produkcyjne dają nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia awarii produktu.
- Przy pustej misce 5 uruchomić produkt w temperaturze 200 °C na około 10–15 minut, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne. Zapewnić odpowiednią wentylację.
- Czyszczenie urządzenia (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).

⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia produktu! Nigdy

- nie naciskać rygla kosza 3, gdy kosz 2 i miska 5 są trzymane w powietrzu. Uwolniona miska upadnie w niekontrolowany sposób (rys. C).
- W celu użycia rygla kosza 3, pokrywę ochronną należy najpierw nacisnąć od przodu. Dopiero potem nacisnąć rygiel kosza (rys. D).

● Tryb czuwania

- Po podłączeniu do źródła zasilania produkt automatycznie przechodzi do trybu czuwania. Na wyświetlaczu wartości 14 pojawi się wskaźnik „---”.
- Jeśli w trybie wybierania programu przez 60 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie przejdzie do trybu czuwania.

● Przygotowanie

1. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego źródła zasilania. Przycisk  **22** zaświeci się, a na wyświetlaczu wartości **14** pojawi się wskaźnik „---”. Słychać 1 dźwięk.
2. Kosz **2** napęlić żywnością. Nie przekraczać linii napęlenia **MAX 4** (na wewnętrznej stronie kosza).
3. Miskę **5** z napęlnionym koszem **2** włożyć do komory **6**.

⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia produktu! Nie wlewać żadnych płynów (np. oleju lub wody) do miski **5**. Mogłoby to mieć wpływ na funkcjonowanie urządzenia.

● Wybieranie programu

- Przejść do trybu wybierania programu:
 - Nacisnąć przycisk  **22**.
 - Zaświecić się wszystkie wskaźniki z wyjątkiem  **12**,  **13** i  **23**.
- Temperaturę pieczenia ustawiono fabrycznie na 180 °C, a czas pieczenia na 15 minut.
Istnieje możliwość ustawienia temperatury (w krokach co 5 °C) i czasu pieczenia (w krokach co 1 minuta):

Przycisk	Funkcja (temperatura)
 28	Zwiększanie temperatury (maks. 200 °C)
 27	Zmniejszanie temperatury (min. 60 °C)

Przycisk	Funkcja (czas)
 18	Wydłużanie czasu (maks. 60 minut)
 19	Skracanie czasu (min. 1 minuta)

Wybieranie programu

Można również wybrać program, najlepiej dopasowany do przygotowywanej potrawy.

- Nacisnąć przycisk  **26**, aby wybrać żądany program.
Wskaźnik wybranego programu **11 17** zacznie migać.
Programy, które nie zostały wybrane, będą się świecić.

Potrawa	°C	min	Opt. ilość	Interwał*
Nastawa wstępna	180	15	-	-
 Ryby	160	25	500 g	co 10 minut
 Ciasto	160	15	6 x 50 g	-
 Warzywa	180	10	400 g	co 3 minuty
 Bekon	200	8	200 g	co 4 minuty
 Udka kurczaka	200	25	500 g	co 7 minut
* Interwał: Potrząsnąć, odwrócić, przekręcić				

Potrawa	°C	min	Opt. ilość	Interwał*
 Frytki	180	20	500 g	co 5 minut
 Kurczak	200	35	1000 g	co 10 minut
 Stek	180	15	500 g	co 7 minut
 Krewetki	160	20	600 g	co 5 minut
 Chleba	180	10	200 g	co 5 minut
* Interwał: Potrząsnąć, odwrócić, przekręcić				

Ustawianie alarmu

Alarm można ustawiać, aby przypominał o konieczności zamieszania potrawy po ustawionym czasie.

- Przygotowanie: Wprowadzić ustawienia (patrz „Wybieranie programu”).
- Włączanie alarmu: Nacisnąć przycisk  **20**.
Wskaźnik  **20** miga. Alarm jest ustawiony na działanie co 5 minut.
Dostępne interwały czasowe: 1 do 60 minut (w interwałach co 1 minuta).

Przycisk	Funkcja (czas)
 18	Wydłużanie czasu (maks. 60 minut)
 19	Skracanie czasu (min. 1 minuta)

- Po ustawieniu godziny alarmu nie ma potrzeby naciskania przycisku, aby ponownie włączyć alarm.
- Po ustawieniu alarmu: W celu edycji temperatury lub czasu pieczenia albo wybrania innego menu należy nacisnąć przycisk  **26** lub odczekać 10 sekund, aby kontynuować z głównymi ustawieniami programu.
- W celu włączenia lub edycji funkcji utrzymywania ciepła albo programatora czasu opóźnienia należy nacisnąć przycisk  **25** lub  **21**.
- Po rozpoczęciu procesu gotowania uruchamia się również funkcja alarmu. Wskaźnik  **20** świeci się.
- Wyłączanie alarmu: Nacisnąć przycisk  **24**, aby wstrzymać gotowanie. Następnie wcisnąć na 3 sekundy przycisk  **20**.

❗ RADY:

- Po uruchomieniu alarmu proces gotowania NIE zostanie wstrzymany. Alarm jest resetowany i zabrzmi ponownie po upływie ustawionego czasu.
 - W momencie wyjęcia miski **5** z komory **6** następuje przerwa w działaniu urządzenia.
 - Po włożeniu miski **5** gotowanie będzie kontynuowane automatycznie.

- Jeśli łączna waga kosza [2], miski [5] i włożonej potrawy będzie zbyt duża, aby wymieszać zawartość, to należy: Postawić miskę na powierzchni odpornej na ciepło i wyjąć kosz (rys. E).

● Uruchamianie pieczenia

- Po wprowadzeniu żądanych ustawień nacisnąć przycisk  [24]. Proces pieczenia zostanie uruchomiony.

❶ RADY:

- Podczas pieczenia aktywne są następujące wskaźniki:
 - Wskaźnik  [23] świeci się
 - Zaświeci się wskaźnik wyboru wybranego menu [11] [17]. Pozostałe niewybrane opcje znikną.
- Aby odrzucić wszystkie ustawienia i anulować operację, wcisnąć na 3 sekundy przycisk  [26]. Produkt przejdzie do trybu wyboru programu.
- Podczas pieczenia na wyświetlaczu [1] na przemian wyświetlane są ustawiona temperatura i pozostały czas pieczenia. Temperaturę [18] [19] i programator zegarowy [27] [28] można ustawiać w dowolnym momencie podczas pieczenia.
- Po zakończeniu pieczenia wentylator pracuje przez 1 minutę, aby schłodzić produkt. Wyświetlacz wartości [14] odlicza pozostały czas (w sekundach). Podczas chłodzenia migają wskaźniki  [22] i  [23].
- Aby podczas procesu chłodzenia przejść do trybu gotowości, należy wcisnąć na 3 sekundy przycisk  [22].
- Po zakończeniu chłodzenia produkt przejdzie w tryb czuwania. Podwójny sygnał dźwiękowy zabrmi 5 razy.
- Miskę [5] można zdjąć w dowolnym momencie i nie trzeba czekać, aż wentylator się wyłączy. Wszystkie wskaźniki zgasną, a na wyświetlaczu wartości [14] pojawi się wskaźnik „---”.

● Wstrzymanie procesu pieczenia

Proces pieczenia można wstrzymać, jeśli np. chcesz zmienić ustawienia.

- Przerwanie procesu pieczenia (tryb pauzy): Nacisnąć przycisk  [24].
- Gdy proces pieczenia jest wstrzymany: Wskaźniki  [23],  [24] i  [26] oraz wybrany element menu [11] [17] migają.
- Kontynuowanie procesu pieczenia: Nacisnąć ponownie przycisk  [24].

● Przerwanie procesu pieczenia

- Podczas pieczenia wcisnąć na 3 sekundy przycisk  [22].
- Po przerwaniu procesu pieczenia wentylator pracuje jeszcze przez 1 minutę, aby schłodzić produkt.
- Można również wcisnąć na 3 sekundy przycisk  [26], aby odrzucić wszystkie ustawienia i anulować operację. Produkt przejdzie do trybu wyboru programu. W takim przypadku produkt pomija funkcję chłodzenia.

● Utrzymywanie ciepła

- Po przerwaniu procesu gotowania przez naciśnięcie przycisku  [24] nacisnąć przycisk  [25], aby automatycznie uruchomić funkcję utrzymywania ciepła po zakończeniu gotowania. Przycisk  [25] miga podczas ustawiania funkcji utrzymywania ciepła i świeci się, gdy funkcja utrzymywania ciepła jest aktywna.
- Temperaturę gotowania ustawiono fabrycznie na 80 °C, a czas gotowania na 30 minut. Zmienić można tylko czas gotowania:

Przycisk	Funkcja (czas)
 [18]	Wydłużanie czasu (maks. 60 minut)
 [19]	Skracanie czasu (min. 1 minuta)

- Po ustawieniu czasu utrzymywania ciepła nie ma potrzeby naciskania przycisku, aby ponownie włączyć tę funkcję.
- Po ustawieniu funkcji utrzymywania ciepła: W celu edycji temperatury lub czasu pieczenia albo wybrania innego menu należy nacisnąć przycisk  [26] lub odczekać 10 sekund, aby kontynuować z głównymi ustawieniami programu.
- W celu włączenia lub edycji funkcji alarmu ciepła albo programatora czasu opóźnienia należy nacisnąć przycisk  [20] lub  [21].
- Podczas procesu gotowania przycisk  [25] zaświeci się sygnalizując, że funkcja utrzymywania ciepła została włączona.
- Po zakończeniu procesu gotowania produkt automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła. 1 podwójny sygnał dźwiękowy zabrmi 5 razy. Wskaźnik przycisku  [12] świeci się.
- Wyłączanie aktywnej funkcji utrzymywania ciepła: Nacisnąć przycisk  [24], aby wstrzymać gotowanie. Następnie wcisnąć na 3 sekundy przycisk  [25].
- Anulowanie trybu utrzymywania ciepła: Wcisnąć na 3 sekundy przycisk  [22].

● Programator czasu opóźnienia

Gotowanie można rozpocząć po upływie określonego czasu. Programator czasu opóźnienia można ustawiać w dowolnym momencie podczas wybierania programu w taki sam sposób, jak w przypadku funkcji alarmu i utrzymywania ciepła.

- Nacisnąć przycisk  [21], aby włączyć programator czasu opóźnienia. Odliczanie jest ustawione wstępnie na 5 minut.
- Po ustawieniu programatora czasu opóźnienia: W celu edycji temperatury lub czasu pieczenia albo wybrania innej opcji menu należy nacisnąć przycisk  [26] lub odczekać 10 sekund, aby kontynuować z głównymi ustawieniami programu.
- W celu włączenia lub edycji funkcji alarmu ciepła albo utrzymywania ciepła należy nacisnąć przycisk  [20] lub  [25].

Przycisk	Funkcja (czas)
18	Wydłużanie czasu (maks. 60 minut)
19	Skracanie czasu (min. 1 minuta)

- Nacisnąć przycisk **24**. Przyciski **27** i **28** zgasną. Czas funkcji można regulować za pomocą przycisków **18** i **19**. Podczas odliczania świeci się wskaźnik **13**. Pozostały czas jest pokazywany na wyświetlaczu wartości **14**.
- Po zakończeniu odliczania rozpocznie się proces gotowania. Przycisk **21** i wskaźnik **13** zgasną. Wskaźnik przycisku **23** świeci się. Słychać 1 dźwięk.

● Odłączanie kosza od miski

Kosz **2** i miskę **5** można rozdzielić. Może to ułatwić lepsze wymieszanie potrawy lub wyczyszczenie poszczególnych części.

1. Miskę **5** z koszem **2** wyjąć z komory **6**.
2. Miskę **5** postawić na odpowiedniej powierzchni (równej, stabilnej, odpornej na ciepło).
3. Rygiel kosza **3** przesunąć do przodu.
4. Nacisnąć przycisk rygla kosza **3**.
5. Kosz **2** wyjąć z miski **5** trzymając za uchwyt **7**.
6. Po włożeniu kosza **2** do miski **5** musi on osiść na miejscu z wyczuwalnym i słyszalnym kliknięciem.

● Wymowanie potrawy

- Zaleca się wymowanie potraw za pomocą odpowiednich przyborów kuchennych (np. szczypce kuchenne).
- W celu wyjęcia potrawy z kosza **2** należy wyjąć go z miski **5**. W misce mogą gromadzić się gorące płyny, które mogłyby wycieknąć w niekontrolowany sposób.

● Tabela pieczenia

Rodzaj żywności	Zalecana ilość (g)	Czas gotowania (min)	Temp. (°C)	Konieczność mieszania	Przygotowanie
Ziemniaki i frytki					
Frytki mrożone (cienkie)	500-1400	20-30	180	T	
Frytki mrożone (grube)	500-1400	20-30	180	T	
Frytki domowej roboty (8 x 8 mm)	¹ 500-1400	20-30	180	T	
Talarki domowej roboty	¹ 300-800	18-22	180	T	
Kostka domowej roboty	¹ 300-750	12-18	180	T	
Placki ziemniaczane	500	20	180	T	
Zapiekanka ziemniaczana	500	30-40	160	T	
Mięso i drób					
Stek	³ 100-500	7-15	180	T	
Kotlet jagnięcy	³ 100-500	10-14	180	N	
Hamburger	³ 100-500	7-14	180	N	
Kielbasa	³ 100-500	8-10	180	N	
Udło	³ 300-1000	25	200	T	
Pierś	³ 100-500	10-15	180	N	
¹ = dodać +1/2 łyżeczki oleju ² = użyć formy do pieczenia ³ = marynować z przyprawami (w zależności od smaku)					

Rodzaj żywności	Zalecana ilość (g)	Czas gotowania (min)	Temp. (°C)	Konieczność mieszania	Przygotowanie
Ryby i owoce morza					
Krewetki	³ 100–600	20	160	T	
Fileta z łososia	^{1,3} 100–500	16–21	160	N	
Gromadnik	^{1,3} 300	15	160	T	
Filet z dorsza	^{1,3} 100–500	20–25	160	N	
Warzywa					
Piżmian	¹ 100–200	8	160	N	Odciąć łeb i przeciąć na pół.
Szparagi	¹ 100–500	6–10	180	N	Przeciąć na pół.
Kukurydza	¹ 200–600	6–9	200	T	Z kukurydzy usunąć łuski i włosy.
Papryka	¹ 200–400	8	200	T	Usunąć główkę i nasiona. Pokroić na 2–4 części.
Przekąski					
Samosa	100–400	12–15	200	T	
Mrożone kawałki kurczaka	100–700	6–10	200	T	
Mrożone paluszki rybne	100–400	6–10	200	N	
Mrożone przekąski panierowane	100–400	8–12	180	N	
Faszerowane warzywa	100–400	10	180	N	
Pieczenie					
Ciasto	² 6 x 50 – 9 x 50	15	160	N	
Kanapka	2 sztuki	4–6	180	N	
Grzanki	400	6–10	180	N	
¹ = dodać +½ łyżeczki oleju ² = użyć formy do pieczenia ³ = marynować z przyprawami (w zależności od smaku)					

- ☐ Regularnie sprawdzać składniki, aż zostaną upieczone lub do uzyskania odpowiedniego poziomu zbrązowienia. Wymagany czas pieczenia może być krótszy lub dłuższy niż podano w przepisach.
- ☐ Aby uniknąć dłuższego czasu pieczenia, składniki nie powinny być zbyt grube.
- ☐ Wysokość formy do pieczenia lub blachy piekarnika nie może przekraczać linii napełniania **MAX** [4] w koszu [2].

● Sugerowane przepisy

● Chrupiący hot dog z serem

Składniki

4	Hot dogi
4	Bułeczki do hot dogów
W zależności od gustu	Rozdrobnionego sera cheddar
Opcjonalnie	Keczu
Opcjonalnie	Musztardy

Przygotowanie

1. Rozgrzać produkt do temperatury 180 °C.
2. Kielbaski włożyć do kosza [2]. Gotować 8 minut w temperaturze 180 °C. Kielbaski wyjąć z kosza.
3. Upieczone kielbaski włożyć w bułki do hot dogów.
4. Starty ser cheddar ułożyć na kielbasach i bułkach do hot dogów.
5. Włożyć hot dogi z powrotem do kosza [2]. Piec przez 1 do 2 minut, aż ser się rozpuści.
6. Po zakończeniu pieczenia przełożyć hot dogi na talerz.
7. W razie potrzeby podać z keczupem i musztardą.

● Zapiekanka z grzybami, cebulą i serem

Składniki

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

Przygotowanie

1. Czerwoną cebulę obrać i pokroić w cienkie plasterki o grubości 5 mm. Grzyby oczyścić, potem na plasterki o grubości 5 mm.
 2. Oliwę z oliwek wlać do miski i grzyby wraz z cebulą dusić na średnim ogniu do miękkości. Zdjąć z ognia i przełożyć na papierowy ręcznik do ostygnięcia.
 3. Rozgrzać produkt do temperatury 180 °C.
 4. 3 jajka wbić do miski. Wymieszać dokładnie, mieszając energicznie. Dodać szczyptę soli.
 5. Boki i dno żaroodpornego naczynia pokryć cienką warstwą tłuszczu w aerozolu.
 6. Do żaroodpornego naczynia wlać jajka, a następnie mieszanke grzybów z cebulą, a następnie ser.
 7. Naczynie żaroodporne włożyć do kosza [2]. Gotować w produkcji przez 20 minut.
- **Wskazówka:** 5 do 8 minut przed końcem pieczenia: W razie potrzeby dodaj więcej sera do zapiekanki.
- Zapiekanka będzie gotowa, gdy po wbiciu noża w środek nóż pozostanie czysty.

● Pikantny kurczak

Składniki

6	Udek kurczaka
1	Ząbek czosnku
1 łyżeczka	Musztardy
3 łyżeczki	Cukru
2 łyżeczki	Chilli w proszku

2 łyżeczki	Oliwy z oliwek
W zależności od gustu	Pieprz i sól

Przygotowanie

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

● Pierścień paprykowy

Składniki

50 g	Mąki
2	Jajka
20 ml	Woda
2 łyżki	Oleju roślinnego
1 łyżeczka	Soli
1 łyżeczka	Pieprzu
1 łyżeczka	Papryki w proszku
50 g	Bułki tartej
2	Papryki

Przygotowanie

1. Rozgrzać produkt do temperatury 200 °C.
2. Mąkę wysypać do małej miski.
3. W drugiej małej misce ubić jajka z wodą.
4. W jeszcze innej misce wymieszać olej roślinny, sól, pieprz, paprykę i bułkę tartą, aż składniki będą dobrze wymieszane.
5. Odciec wierzch papryki i usunąć nasiona.
6. Paprykę pokroić na 4 części i zdjąć spód.
7. Oprószyć mąką pokrojoną w plasterki paprykę.
8. Paprykę zanurzyć w roztrzepanym jajku.
9. Paprykę zanurzyć w mieszance bułki tartej, aż papryka będzie całkowicie nią pokryta.
10. Paprykę włożyć do kosza [2]. Piec przez 5 minut z obu stron.

● Jajko pieczone z boczkiem i szpinakiem

- ☐ Potrzebne: 6 foremki do muffinek

Składniki

4 kromki	Bekon
Kilka kropli	Oleju roślinnego
6	Jajka
6 łyżki	Mleko
30 g	Szpinak
W zależności od gustu	Rozdrobnionego sera cheddar
W zależności od gustu	Sól i pieprz

Przygotowanie

1. Rozgrzać produkt do temperatury 200 °C.
2. Boczek włożyć do kosza [2]. Piec przez 2 minuty z obu stron.
3. Boczek wyjąć, pokroić na kawałki i odstawić.
4. Foremki do muffinek posmarować olejem.
5. W każdą foremkę do muffinek wbić 1 jajko. Jajek nie ubijać.
6. Do wszystkich foremek do muffinek dodać starty ser mleko, szpinak i boczek.
7. Do wszystkich foremek do muffinek dodać starty ser cheddar, sól i pieprz.
8. Foremki do muffinek włożyć do kosza [2]. Piec 8 minut w temperaturze 160 °C.

● Pularda

Składniki

1000 g	Pularda
5 łyżeczka	Oliwy z oliwek
30 g	Masła
40 g	Miodu
W zależności od gustu	Pieprz i sól

Przygotowanie

1. Pulardę natrzeć oliwą, pieprzem i solą. Marynować przez 1 godzinę.
2. Rozgrzać produkt do temperatury 200 °C.
3. Rozpuścić masło i wymieszać z miodem.
4. Pulardę natrzeć mieszanką masła i miodu.
5. Pulardę włożyć do kosza [2]. Piec 20 minut w temperaturze 200 °C.
6. Odwrócić pulardę. Piec przez kolejne 20 minut.

● Pieczone ziemniaki

Składniki

3	Ziemniaki (200–300 g)
60 g	Cebuli
80 g	Bekon
3 łyżeczki	Oliwy z oliwek
30 g	Sera
30 g	Majonezu
W zależności od gustu	Pieprz i sól

Przygotowanie

1. Ziemniaki wyczyścić szczoteczką.
2. Ziemniaki natrzeć oliwą z oliwek.
3. Boczek i cebulę pokroić na małe kawałki.
4. Ziemniaki zawinąć w folię aluminiową, aby się nie rozgotowały.
5. Ziemniaki włożyć do kosza [2]. Piec 30 minut w temperaturze 200 °C.
6. Ziemniaki nakłuć widelcem. Ziemniaki są gotowe, gdy widelec można łatwo wbić i wyjąć.
7. Ziemniaki wyjąć i przeciąć do połowy. Nie przecinać do końca.
8. Doprawić pieprzem i solą.
9. Do ziemniaków włożyć boczek, cebulę i ser.
10. Ziemniaki włożyć do kosza [2]. Piec 10 minut w temperaturze 180 °C.
11. Ziemniaki podawać z majonezem.

● Małe ciasto

- ☐ Potrzebne: 6 papierowych foremek do babeczek

Składniki

110 g	Masła solonego
110 g	Cukru pudru
3	Jajka
150 g	Białej mąki pszennej
5 g	Proszku do pieczenia
1/8 łyżeczki	Soli

Przygotowanie

1. Jajka ubić na pianę i wymieszać z cukrem.
2. Pozwolić, aby masło zmiękło i wymieszać ze wszystkimi składnikami, aż masa będzie miękka i jasna.
3. Wlać mieszaninę do papierowych foremek na babeczki.
4. Rozgrzać produkt do temperatury 160 °C.
5. Papierowe foremki na babeczki włożyć do kosza [2].
6. Wybrać program automatyczny do babeczek i piec w temperaturze 160 °C przez 15 minut.

● Bułeczki

Składniki

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

Przygotowanie

1. Jajko ubić na puszystą pianę i wymieszać z mąką, cukrem i drożdżami.
2. Do ciasta dodać mleko i śmietanę. Zagniatą przez 15–20 minut.
3. Odstawić na około 1 godzinę (do podwojenia rozmiaru).
4. Ciasto pokroić na 7 części. Zagniatą przez 10–15 minut.
5. 7 sztuk włożyć do kosza [2]. Począć kolejne 30 minut.
6. Piec 15 minut w temperaturze 160 °C.
7. Rozpuścić masło i obtoczyć w nim bułki. Piec przez kolejne 5 minut.

● Filet rybny

Składniki

300 g	Filet rybny
1	Cytryny
2	Ząbki czosnku
1	Szalotka
20 g	Masła
W zależności od gustu	Pieprz i sól

Przygotowanie

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

● Czyszczenie i konserwacja

- i RADA:** W celu utrzymania funkcjonalności i wyglądu urządzenia należy je starannie czyścić po każdym użyciu.

Część	Czyszczenie
☐ Urządzenie i wszystkie akcesoria ☐ Obudowa ☐ Komora [6] ☐ Kabel zasilania z wtyczką sieciową [10]	⚠ OSTRZEŻENIE! Podczas używania i czyszczenia nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Nie wkładać produktu pod bieżącą wodę. ☐ Przed każdym czyszczeniem odłączyć urządzenie od źródła zasilania. ☐ Do czyszczenia nie należy używać materiałów ściernych, agresywnych roztworów ani twardych szczotek. ☐ Urządzenie czyścić lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby można użyć łagodnego detergentu.
☐ Kosz [2] ☐ Miska [5]	☐ Miskę i kosz można myć ręcznie, jak zwykłe naczynia: Myć dokładnie oba elementy gorącą wodą z detergentem. Jedną ręką trzymać ostrożnie górną część obudowy urządzenia. Drugą ręką pociągnąć za uchwyt [7], aby wyciągnąć miskę i kosz. ☐ Jeżeli brud przyklei się do kosza lub dna miski, napęlić miskę gorącą wodą z detergentem. Umieścić kosz w misce i moczyć obydwa elementy przez około 10 minut. ☐ Kosz i miskę można myć w zmywarce.

- ☐ Przed ponownym użyciem i przed schowaniem: Wszystkie elementy wytrzeć do sucha czystą ściereczką.

● Utylizacja

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



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

Produkt:



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



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



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

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

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

● Gwarancja

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

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

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

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

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

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

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

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 460033_2401) jako dowód zakupu.

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

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

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

● Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl



Použitá výstražná upozornění a symboly	Strana	84
Krátký návod	Strana	84
Použití ke stanovenému účelu	Strana	84
Popis dílů	Strana	85
Technické údaje	Strana	85
Bezpečnostní pokyny	Strana	85
Před prvním použitím	Strana	88
Obsluha	Strana	88
Pohotovostní režim	Strana	89
Příprava	Strana	89
Výběr programu	Strana	89
Spusťte proces přípravy	Strana	90
Přerušení procesu přípravy	Strana	90
Ukončení procesu přípravy	Strana	90
Udržování v teplém stavu	Strana	90
Časovač zpoždění	Strana	90
Oddělení koše od pánve	Strana	91
Odebírání připravovaných potravin	Strana	91
Varná tabulka	Strana	91
Návrhy receptů	Strana	92
Křupavý párek v rohlíku se sýrem	Strana	92
Slaný koláč se sýrem, cibulí a houbami	Strana	93
Ostře kořeněné kuře	Strana	93
Paprikové kroužky	Strana	93
Vejce zapečené se slaninou a špenátem	Strana	94
Poulard	Strana	94
Foliové brambory	Strana	94
Malý koláč	Strana	94
Žemle	Strana	95
Rybí filé	Strana	95
Čištění a péče	Strana	95
Zlikvidování	Strana	95
Záruka	Strana	96
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	96
Servis	Strana	96

Použitá výstražná upozornění a symboly

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

	NEBEZPEČÍ! Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		Varování! Nebezpečí popálenin: Tento symbol upozorňuje horký povrch.
	VAROVÁNÍ! Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.
			Střídavý proud/napětí
	UPOZORNĚNÍ: Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.		Koš 2 a pánev 5 jsou vhodné do myčky nádobí.
	Nikdy nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály nebo s výrobkem.		Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.
	Bezpečnostní pokyny		Pokyny pro činnost

DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA XL

● Krátký návod

Tento dokument je zkrácenou tištěnou verzí kompletního návodu k obsluze. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na servisní stránku firmy Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla artiklu (IAN) 460033_2401 zobrazit a stáhnout kompletní návod k obsluze.

Stručný návod k použití je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod k obsluze si dobře uschovejte a při předávání výrobku třetí osobě předajte všechny podklady.

● Použití ke stanovenému účelu

- Tento výrobek je vhodný na úpravu potravin, které vyžadují vysokou teplotu přípravy, nebo by jinak musely být smažené. Výrobek slouží výhradně pro přípravu potravin.
- Tento výrobek je vhodný výhradně pro použití v soukromých domácnostech. Není určen ke komerčnímu použití.
- Používejte výrobek jen v mírných klimatických podmínkách. Použití v tropických klimatických zónách se nedoporučuje.
- Použití, která nejsou uvedena v tomto návodu na obsluhu, mohou výrobek poškodit nebo způsobit vážná zranění.
- Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Popis dílů

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

Displej (s obslužným panelem)

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

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Ochranná třída:	I
Příkon:	2150 W
Příkon v pohotovostním režimu:	0,4 W
Teplota vaření:	60 °C až 200 °C
Doba vaření:	1 až 60 minuty



Bezpečnostní pokyny

**PŘED PRVNÍM POUŽITÍM
VÝROBKU SE DŮVĚRNĚ
OBEZNAMTE SE
VŠEMI OBSLUŽNÝMI A**

**BEZPEČNOSTNÍMI POKYNY!
PŘILOŽTE TAKÉ VŠECHNY
PODKLADY PŘI ODEVZDÁNÍ
VÝROBKU TŘETÍM OSOBÁM!**

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

Děti a osoby se zdravotním omezením



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

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

■ Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání

přístroje a chápou z toho vyplývající rizika.

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

Elektrická bezpečnost

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

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

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

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

- Před připojením k napájení se ujistěte, zda jsou napětí a proud v souladu s informacemi na typovém štítku výrobku.
- Spojíte výrobek výhradně s uzemněnou zásuvkou. Ujistěte se, že je síťová zástrčka řádně připojená.
- Když je síťové přípojně vedení tohoto přístroje poškozen, musí být nahrazen výrobcem nebo jeho zákaznickou službou nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo ohrožení.
- Když odpojíte výrobek od elektrické sítě, tahejte za síťovou zástrčku, ne za přípojně vedení.
- Přípojně vedení nenavíjejte kolem výrobku. Připojte výrobek na jednu vždy snadno přístupnou zásuvku, abyste mohli výrobek v případě nouze okamžitě odpojit od sítě.
- Výrobek není vhodný k provozu s pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

- Nepoužívejte výrobek s mokřýma rukama. Nedotýkejte se výrobku mokřýma rukama.

Riziko požáru/popálení a teplo

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

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

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

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

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

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

- Pokud se objeví kouř nebo neobvyklý hluk, oddělte výrobek okamžitě od zásuvky. Nechte výrobek před dalším použitím zkontrolovat specialistou.
- Ponechte nejméně 10 cm místa ve všech směrech okolo výrobku s cílem zajistit dostatečné větrání.

Instalační pokyny

- Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Dříve než s výrobkem pohnete, vždy ho ochlaďte.

Provoz

- ⚠ **Pokud plníte pánev přímo olejem, existuje nebezpečí požáru.**
- Nikdy se nedotýkejte vnitřních částí výrobku, dokud je ještě v provozu.
- Nechte všechny ingredience v košíčku, aby se zabránilo kontaktu s topnými tělesy.
- Nenechávejte tento výrobek bez dozoru, dokud je v užívání.

- Výrobek nepřeplyňujte. Naplňte výrobek pouze do hranice naplnění **MAX** [4]. Je důležité, aby se ani potraviny, hliníková fólie ani vložená nádobka nedostaly do přímého kontaktu s ohřívacím prvkem.
- Do koše [2] nedávejte více než 1,4 kg potravin a kuchyňského nádobí (např. hliníková fólie nebo vložená nádobka). To by mohlo výrobek poškodit.

Čištění a skladování

- Výrobek nesmí být vystaven kapající nebo stříkající vodě.

● Obsluha

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

❗ UPOZORNĚNÍ:

- Přečtěte si kapitolu „Varná tabulka“, která jídla by měla být během vaření protřepána. Doporučujeme, abyste jídlo protřásali po asi jedné třetině doby přípravy a po dvou třetinách doby přípravy po dobu 5 až 10 sekund. Tímto způsobem dosáhnete rovnoměrné výsledky přípravy.

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

● Před prvním použitím

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

Pro dosažení lepších výsledků vaření: Během vaření několikrát protřepejte/otočte jídlo podle alarmu třepání (příklad: Během vaření hranolky 3–4x protřepejte). Pokud je pro vás obtížné třást, použijte pomůcku (např. lžici).

- Dávejte koš [2] vždy vodorovně a bez tlaku do pánve [5]. Zámek musí být slyšitelně a hmatatelně zapadnout do správné polohy (obr. B).

⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!

Nikdy nestlačte odblokování koše [3], pokud držíte koš [2] a pánve [5] ve vzduchu. Pánev by se uvolnila a nekontrolovaně spadla (obr. C).

- Abyste mohli ovládat odblokování koše [3], posuňte nejdříve jeho ochranný kryt dopředu. Teprve potom stlačte odblokování koše (Obr. D).

● Pohotovostní režim

- Výrobek se automaticky přepne do pohotovostního režimu, jakmile je připojen k napájení. Na displeji hodnot [14] se zobrazí „---“.
- Pokud v režimu volby programu nestisknete po dobu 60 sekund žádné tlačítko, výrobek se přepne do pohotovostního režimu.

● Příprava

1. Připojte výrobek do vhodné zásuvky. ⏻ [22] svítí a na zobrazení hodnoty [14] se objeví „---“. Zazní 1 zvukový signál.
2. Naplníte koš [2] připravovanými potravinami. Nepřekračujte hranici naplnění **MAX** [4] (na vnitřní straně koše).
3. Položte pánve [5] s naplněným košem [2] do varného prostoru [6].

⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!

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

● Výběr programu

- Přepněte do režimu výběru programu:
 - Stiskněte ⏻ [22].
 - Všechny indikace svítí, kromě 🍲 [12], ⏻ [13] a ⏸ [23].
- Na začátku je teplota nastavena na 180 °C a doba vaření na 15 minut.
Lze přizpůsobit teplotu (v intervalech 5 °C) a dobu vaření (v intervalech po 1 minutě):

Tlačítko	Funkce (teplota)
🔥 + [28]	Zvýšte teplotu (max. 200 °C)
🔥 - [27]	Snižte teplotu (min. 60 °C)

Tlačítko	Funkce (čas)
🕒 + [18]	Prodloužit čas (max. 60 minut)
🕒 - [19]	Zkrátit čas (min. 1 minuta)

Výběr programu

V závislosti na připravovaných potravinách je možné vybrat vhodný program.

- Pro volbu mezi programy stlačte ⏻ [26]. Vybraný program [11] [17] bliká. Nevybrané programy svítí.

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

Nastavení alarmu

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

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

Tlačítko	Funkce (čas)
🕒 + [18]	Prodloužit čas (max. 60 minut)
🕒 - [19]	Zkrátit čas (min. 1 minuta)

- Po nastavení času alarmu není třeba stisknout žádné tlačítko, aby se alarm znovu aktivoval.
- Po nastavení alarmu: Chcete-li upravit teplotu/čas vaření nebo vybrat jinou nabídku, stiskněte tlačítko ⏻ [26] nebo počkejte 10 sekund, aby se pokračovalo v nastaveních hlavního programu.
- Chcete-li aktivovat/upravit funkci udržování teploty nebo časovač zpoždění, stiskněte 🍲 [25] nebo ⏻ [21].

- ❑ Po zahájení procesu vaření začíná také funkce alarmu. 20 svítí dále.
- ❑ Přerušit alarm: Stlačte 24 pro přerušení procesu vaření. Podržte potom 20 stlačené po dobu 3 sekund.

❶ UPOZORNĚNÍ:

- ❑ Když zazní alarm, varný proces se NEPŘERUŠÍ. Alarm se spustí znovu a zazní po uplynutí příštího intervalu alarmu.
 - Provoz se přeruší teprve tehdy, když odeberete pánev 5 z varného prostoru 6.
 - Když pánev 5 zase vložíte, proces vaření automaticky pokračuje.
- ❑ V případě, že by celková hmotnost koše 2, pánve 5 a připravovaných potravin byla příliš velká pro promíchání: Postavte pánev na tepelně odolný povrch a vyjměte koš (obr. E).

● Spusťte proces přípravy

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

❶ UPOZORNĚNÍ:

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

● Přerušení procesu přípravy

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

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

● Ukončení procesu přípravy

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

● Udržování v teplém stavu

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

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

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

● Časovač zpoždění

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

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

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

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

● Oddělení koše od pánve

Koš 2 a pánev 5 mohou být od sebe vzájemně odděleny. To může být užitečné pro lepší míchání připravovaných potravin nebo pro čištění dílů.

1. Vyjměte pánev 5 s košíkem 2 z varného prostoru 6.

● Varná tabulka

Potraviny	Doporučené množství (g)	Doba vaření (min)	Tep. (°C)	Nutné protřepání	Příprava
Brambory a hranolky					
Mražené hranolky (tenké)	500–1400	20–30	180	A	
Mražené hranolky (tlusté)	500–1400	20–30	180	A	
Domácí hranolky (8 x 8 mm)	¹ 500–1400	20–30	180	A	
Domácí americké brambory	¹ 300–800	18–22	180	A	
Domácí bramborové kostky	¹ 300–750	12–18	180	A	
Bramborové růsti	500	20	180	A	
Zapékané brambory	500	30–40	160	A	

Maso a drůbež

Steak	³	100–500	7–15	180	A	
Jehněčí kotlet	³	100–500	10–14	180	N	
Hamburger	³	100–500	7–14	180	N	
Salám	³	100–500	8–10	180	N	
Drůbeží stehno	³	300–1000	25	200	A	
Kuřecí prsíčka	³	100–500	10–15	180	N	

¹ = přidejte +1/2 čajové lžičky oleje

² = použijte formu na pečení

³ = marinujte kořením (v závislosti na chuti)

2. Položte pánev 5 na vhodný povrch (plochý, stabilní, tepelně odolný).
3. Posuňte kryt odblokování koše 3 dopředu.
4. Stiskněte tlačítko odblokování koše 3.
5. Zvedněte koš 2 za rukojeť 7 z pánve 5.
6. Pokud jste vložili koš 2 do pánve 5, musí koš citelně a slyšitelně zacvaknout.

● Odebírání připravovaných potravin

- ☐ Doporučujeme, abyste odebírali připravované potraviny vhodným kuchyňským náčiním (např. kuchyňskými kleštěmi).
- ☐ Pokud chcete připravované potraviny z koše 2 vysypat, oddělte jej předem od pánve 5. V pánvi se mohou nahromadit horké kapaliny, které mohou nekontrolovatelně unikat.

Potraviny	Doporučené množství (g)	Doba vaření (min)	Tepl. (°C)	Nutné protřepání	Příprava
Ryby a plody moře					
Krevety ³	100–600	20	160	A	
Filetu z lososa ^{1, 3}	100–500	16–21	160	N	
Huňáček severní ^{1, 3}	300	15	160	A	
Filet z tresky ^{1, 3}	100–500	20–25	160	N	
Zelenina					
Okra ¹	100–200	8	160	N	Uřízněte hlavu a rozpulte.
Chřest ¹	100–500	6–10	180	N	Rozpůlte.
Kukuřice ¹	200–600	6–9	200	A	Vyloupejte a odstraňte kukuřičné vlasy.
Paprika ¹	200–400	8	200	A	Odstraňte hlavu a jádra. Nakrájejte na 2–4 kusy.
Občerstvení					
Samosa	100–400	12–15	200	A	
Zmražené kuřecí nugety	100–700	6–10	200	A	
Mražené rybí prsty	100–400	6–10	200	N	
Zmražené, obalované sýrové snacky	100–400	8–12	180	N	
Plněná zelenina	100–400	10	180	N	
Pečení					
Koláče ²	6 x 50 – 9 x 50	15	160	N	
Sendvič	2 kus	4–6	180	N	
Kroutony	400	6–10	180	N	
¹ = přidejte +½ čajové lžičky oleje ² = použijte formu na pečení ³ = marinujte kořením (v závislosti na chuti)					

- ☐ Kontrolujte pravidelně ingredience, až jsou úplně uvařené nebo dosáhly požadované úrovně zhnědnutí. Pořádná doba vaření může být kratší nebo delší, než je uvedeno v receptech.
- ☐ Aby se zabránilo delší době vaření, neměly by být ingredience příliš tlusté.
- ☐ Výška formy na pečení nebo mísy na pečení do trouby nesmí překročit hranici naplnění **MAX** [4] v koši [2].

● Návrhy receptů

● Křupavý párek v rohlíku se sýrem

Přísady

4	Klobásy
4	Párky v rohlíku
Podle chuti	Strouhaného sýru čedar
Volitelné	Kečup
Volitelné	Hořčice

Úprava

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

● Slaný koláč se sýrem, cibulí a houbami

Přísady

3	Veje
2 šálky	Houby, očištěné
1	Červená cibule
1 polévkových lžic	Olivového oleje
3 polévkových lžic	Sýr, rozdrobený
1 špetka	Soli

Úprava

1. Oloupeme červenou cibuli a nakrájíme na 5 mm tenké plátky. Houby očištíme; pak nařežeme na 5 mm tenké plátky.
 2. Na pánvi s olivovým olejem necháme cibuli a houby na středním plameni vypotit, dokud nejsou měkké. Odstraňte ze sporáku a položte na suchou utěrku k ochlazení připravovaných potravin.
 3. Výrobek předehejte na 180 °C.
 4. Ve šlehačí misce rozbijte 3 vejce. Důkladně a energicky našlehejte. Přidejte špetku soli.
 5. V tepelně odolné nákykové formě na náryp vnitřní stranu potřete tenkou vrstvou spreje na pánev.
 6. Přidejte do nákykové formy vejce, pak směs cibule a hub a pak sýr.
 7. Vložte do košíku [2] nákykovou formu. Vařte jídlo ve výrobku po dobu 20 minut.
- ☐ **Tip:** 5 až 8 minut před koncem přípravy: Podle přání přidejte do slaného koláče více sýra.
- ☐ Slaný koláč je hotový, když můžete zabodnout nůž do středu a nůž vyjde z koláče čistý.

● Ostře kořeněné kuře

Přísady

6	Kuřecí stehna
1	Stroužek česneku
1 čajová lžička	Hořčice
3 čajové lžičky	Cukru

2 čajové lžičky	Chilli prášek
2 čajové lžičky	Olivového oleje
Podle chuti	Pepř a sůl

Úprava

1. Výrobek předehejte na 200 °C.
2. V misce rozdrťte česnek a smíchejte ho s cukrem, olivovým olejem, chilli a hořčicí.
3. Ochutěte solí a pepřem.
4. Veřete marinádu do kuřecích stehýnek. 20 minut nechte odstát.
5. Vložte kuřecí stehna do výrobku. Vařte je 10 minut.
6. Nastavte teplotu na 140 °C. Vařte dalších 10 minut.
7. Když je vaření dokončeno, dejte kuřecí stehna na talíř.

● Paprikové kroužky

Přísady

50 g	Mouky
2	Veje
20 ml	Vody
2 polévkové lžice	Rostlinného oleje
1 čajová lžička	Soli
1 čajová lžička	Pepře
1 čajová lžička	Paprika mletá
50 g	Strouhanka
2	Papriky

Úprava

1. Výrobek předehejte na 200 °C.
2. Mouku dejte do malé misky.
3. Vejce rozšlehejte v jiné malé misce s vodou.
4. V další malé misce smíchejte rostlinný olej, sůl, pepř, mletou papriku a strouhanku, dokud se všechny ingredience dobře nespojí.
5. Odřízněte vršky paprik a odstraňte semínka.
6. Každou papriku rozkrojte na 4 části a odstraňte spodní část.
7. Nakrájené papriky poprašte moukou.
8. Papriky namočte do rozšlehaného vejce.
9. Papriky namáčejte do směsi strouhanky s moukou, dokud nejsou zcela obalené.
10. Papriky vložte do koše [2]. Připravujte z obou stran po dobu 5 minut.

● Vejce zapečené se slaninou a špenátem

- ☐ Vyžaduje: 6 formiček na muffiny

Přísady

4 plátky	Slanina
Pár kapek	Rostlinného oleje
6	Vejce
6 polévkových lžic	Mléka
30 g	Špenát
Podle chuti	Strouhaného sýru čedar
Podle chuti	Sůl a pepř

Úprava

1. Výrobek předehřejte na 200 °C.
2. Slaninu vložte do koše [2]. Připravujte z obou stran po dobu 2 minut.
3. Slaninu vyjměte, nakrájejte na kousky a dejte stranou.
4. Potřete muffinové formičky olejem.
5. Do každé muffinové formičky rozklepněte 1 vejce. Vejce nešlehejte.
6. Do každé muffinové formičky přidejte mléko, špenát a slaninu.
7. Do každé muffinové formičky přidejte strouhaný sýr čedar, sůl a pepř.
8. Muffinové formičky vložte do koše [2]. Připravujte 8 minut při 160 °C.

● Poulard

Přísady

1000 g	Poulard
5 čajových lžiček	Olivového oleje
30 g	Máslo
40 g	Med
Podle chuti	Pepř a sůl

Úprava

1. Veřete do poularda olivový olej, pepř a sůl. 1 hodinu marinujte.
2. Výrobek předehřejte na 200 °C.
3. Rozpusťte máslo a promíchejte s medem.
4. Do poularda veřete směs másla a medu.
5. Poularda vložte do koše [2]. Připravujte 20 minut při 200 °C.
6. Poularda obraťte. Připravujte dalších 20 minut.

● Fóliové brambory

Přísady

3	Brambory (200–300 g)
60 g	Cibule
80 g	Slanina
3 čajové lžičky	Olivového oleje
30 g	Sýra
30 g	Majonézy
Podle chuti	Pepř a sůl

Úprava

1. Vycistíte brambory kartáčem.
2. Brambory potřete olivovým olejem.
3. Slaninu a cibuli nakrájejte na malé kousky.
4. Zabalte brambory do hliníkové fólie, aby se zabránilo převaření.
5. Vložte brambory do koše [2]. Připravujte 30 minut při 200 °C.
6. Propíchejte brambory vidličkou. Brambory jsou uvařené, když se vidlička snadno zapíchne a vytáhne.
7. Vyjměte brambory a nakrojte je do středu. Brambory nerozkrojte úplně napůl.
8. Dochutěte pepřem a solí.
9. Do brambor přidejte slaninu, cibuli a sýr.
10. Vložte brambory do koše [2]. Připravujte 10 minut při 180 °C.
11. Brambory podávejte s majonézou.

● Malý koláč

- ☐ Vyžaduje: 6 papírových formiček na dortíky

Přísady

110 g	Soleného másla
110 g	Práškového cukru
3	Vejce
150 g	Bílé pšeničné mouky
5 g	Prášku do pečiva
1/8 čajové lžičky	Soli

Úprava

1. Vejce vyšlehejte do pěny a smíchejte s cukrem.
2. Nechte máslo změkhnout a smíchejte ho se všemi přísadami, dokud směs není měkká a světlá.
3. Směs nalijte do papírových formiček.
4. Výrobek předehřejte na 160 °C.
5. Papírové formičky se směsí vložte do koše [2].
6. Zvolte automatický program pro dortíky a pečte při 160 °C po dobu 15 minut.

● Žemle

Přísady

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

Úprava

1. Vejece vyšlehejte do pěny a smíchejte s moukou, cukrem a kvasnicemi.
2. Do těsta přidejte mléko a smetanu. Hnětete 15–20 minut.
3. Odstavte na přibližně 1 hodinu (dokud se nezdvojnásobí).
4. Těsto nakrájejte na 7 kousků. Hnětete 10–15 minut.
5. Vložte 7 kousků do koše [2]. Nechte kynout dalších 30 minut.
6. Připravujte 15 minut při 160 °C.
7. Rozpusťte máslo a žemle jím potřete. Připravujte dalších 5 minut.

● Čištění a péče

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

Díl	Čištění
☐ Výrobek a veškeré příslušenství ☐ Kryt ☐ Varný prostor [6] ☐ Připojné vedení se síťovou zástrčkou [10]	VAROVÁNÍ! Při čištění nebo provozu nesmí být výrobek ponořen do vody nebo jiných kapalin. Výrobek nedržte pod tekoucí vodou.
☐ Koš [2] ☐ Pánev [5]	☐ Oddělte výrobek před čištěním od sítě. ☐ Nepoužívejte pro čištění abrazivní prostředky, agresivní roztoky nebo tvrdé kartáče. ☐ Čištěte výrobek lehce navlhčeným hadříkem. V případě potřeby použijte jemný saponát. ☐ Pánev a koš můžete opláchnout jako běžné nádobí ručně: Vyčistěte obě části důkladně teplou vodou a mycím prostředkem. Udržujte jednou rukou opatrně zpět horní kryt výrobku. Druhou rukou táhněte za rukojeť [7], abyste vytáhli pánev a koš ven. ☐ Pokud by nečistoty ulpávaly na koši nebo na dně hrnce, naplňte pánev horkou vodou s trochou saponátu. Postavte koš do pánve a nechte oba díly se po dobu asi 10 minut namáčet. ☐ Koš a pánev jsou vhodné do myčky nádobí.

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

● Zlikvidování

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



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

● Rybí filé

Přísady

300 g	Rybího filé
1	Citrón
2	Stroužky česneku
1	Šalotka
20 g	Másla
Podle chuti	Pepř a sůl

Úprava

1. Rybu dochuťte pepřem a soli.
2. Rozpulte citrón. Nakrájejte jednu polovinu citrónu na plátky a dejte pod rybí fileť.
3. 1 stroužek česneku rozdrťte, nakrájejte šalotku na plátky a položte vše na rybí fileť.
4. Rybí filety vložte do koše [2]. Připravujte 15 minut při 180 °C.
5. Rozpusťte máslo a přidejte 1 stroužek česneku.
6. Rybí filé pokapejte česnekovým máslem. Připravujte 3 minut při 180 °C.
7. Druhou polovinu citrónu vymačkejte na rybí fileť.

Výrobek:



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

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

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

Logo Triman platí jen pro Francii.



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



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

● Záruka

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

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

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

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

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

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

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 460033_2401) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

● Servis



Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@idl.cz



Použité výstražné upozornenia a symboly	Strana	98
Krátky návod	Strana	98
Použitie v súlade s určením.	Strana	98
Popis súčiastok.	Strana	99
Technické údaje.	Strana	99
Bezpečnostné upozornenia	Strana	99
Pred prvým použitím	Strana	102
Obsluha	Strana	102
Pohotovostný režim.	Strana	103
Príprava.	Strana	103
Výber programu.	Strana	103
Štart varenia.	Strana	104
Prerušenie varenia.	Strana	104
Prerušiť varenie.	Strana	104
Udržiavať teplotu.	Strana	105
Časovač oneskorenia.	Strana	105
Vybratie koša z panvice.	Strana	105
Vybratie pripraveného jedla.	Strana	105
Pomocná tabuľka	Strana	106
Recepty	Strana	107
Chrumkavý Hot Dog so syrom.	Strana	107
Cibuľovo-syrový slaný koláč s hričmi.	Strana	107
Pikantné kurča.	Strana	108
Paprikové krúžky.	Strana	108
Pečené vajce so slaninou a špenátom.	Strana	108
Kurča.	Strana	108
Zemiaky v alobale.	Strana	109
Malý koláčik.	Strana	109
Žemle.	Strana	109
Rybie filé.	Strana	109
Čistenie a starostlivosť	Strana	110
Likvidácia	Strana	110
Záruka	Strana	110
Postup v prípade poškodenia v záruke.	Strana	111
Servis	Strana	111

Použité výstražné upozornenia a symboly

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

	NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.		Výstraha! Nebezpečenstvo popálenia: Tento symbol upozorňuje na horúci povrch.
	VÝSTRAHA! Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.		Bezpečný pre potraviny Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.
			Striedavý prúd/striedavé napätie
	UPOZORNENIE: Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.		Koš 2 a panvica 5 sú vhodné do umývačky riadu.
	Deti nikdy nenechávajú hrať sa s obalovým materiálom alebo s produktom bez dozoru.		Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.
 	Bezpečnostné upozornenia Manipulačné pokyny		

DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA XL

● Krátky návod

Tento dokument je skrátenou tlačenu verziou celého návodu na ovládanie. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a zadáním čísla výrobku (IAN) 460033_2401 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na ovládanie.

Tento krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými obslužnými a bezpečnostnými upozorneniami. Krátky návod si dobre uschovajte a v prípade postúpenia výrobku ďalším osobám im odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Použitie v súlade s určením

- Tento produkt je vhodný na prípravu jedál, ktoré si vyžadujú vyššiu teplotu pri príprave alebo je potrebné ich fritovať. Produkt slúži výlučne na prípravu potravín.
- Produkt je určený výlučne na súkromné používanie. Nie je určený na komerčné použitie.
- Produkt používajte len v miernych klimatických podmienkach. Použitie v tropických klimatických podmienkach sa neodporúča.
- Použitie, ktoré nie je uvedené v návode na používanie, môže poškodiť produkt alebo spôsobiť vážne zranenia.
- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Popis súčiastok

- 1 Displej (s ovládacím panelom)
- 2 Kôš
- 3 Tlačidlo na uvoľnenie koša (s ochranným krytom)
- 4 Hranica plnenia **MAX** (vnútorná strana)
- 5 Panvica
- 6 Varný priestor
- 7 Rukoväť
- 8 Ventiláčné štrbiny
- 9 Miesto na navinutie kábla
- 10 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou

Displej (s ovládacím panelom)

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

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Trieda ochrany:	I
Príkon:	2150 W
Príkon v pohotovostnom režime:	0,4 W
Teplota pri varení:	60 °C až 200 °C
Čas ohrievania:	1 až 60 minút



Bezpečnostné upozornenia

**PRED PRVÝM POUŽITÍM
PRODUKTU SA OBOZNÁMTE
SO VŠETKÝMI POKYNNI NA
POUŽITIE A BEZPEČNOSTNÝMI**

POKYNNI! PRILOŽTE TIEŽ VŠETKY PODKLADY PRI ODOVZDANÍ PRODUKTU TRETÍM OSOBÁM!

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

Deti a osoby s postihnutím



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

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

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

Elektrická bezpečnosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO!
Riziko úrazu elektrickým prúdom! Neskúšajte produkt opravovať sami. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!
 Produkt sa nesmie ponárať do vody alebo iných tekutín. Produkt nekladajte pod tečúcu vodu.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!
 Nepoužívajte poškodený produkt. Ak sa produkt poškodí, odpojte ho z elektrickej siete a obráťte sa na svojho obchodníka.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!
 Produkt neodkladajte vedľa kuchynských drezov alebo na vlhké miesta.

- Pred zapojením napájania sa uistite, že napätie a prúd sa zhodujú s údajmi, ktoré sú uvedené na typovom štítku produktu.
- Produkt zapájajte výlučne do uzemnenej zásuvky. Uistite sa, že je sieťová zástrčka riadne zapojená.
- Keď je poškodený napájací kábel produktu, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis, prípadne iná, podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečenstva.
- Ak chcete odpojiť produkt zo siete, neťahajte sieťovú zástrčku za napájací kábel.

- Napájací kábel neovíjajte okolo produktu. Produkt zapojte do ľahko prístupnej zásuvky, aby ho bolo možné v núdzovom prípade okamžite odpojiť zo siete.
- Produkt nie je určený na prevádzku s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.
- Produkt nepoužívajte s vlhkými rukami. Nedotýkajte sa produktu s vlhkými rukami.

Nebezpečenstvo požiaru/ popálenia a teplo

-  **VÝSTRAHA! Horúci povrch!** Keď je produkt v prevádzke, dvere alebo vonkajšie povrchy môžu byť horúce. Deti a zvieratá nenechávajú v blízkosti produktu počas prevádzky alebo chladenia. Prístupné časti sú horúce.

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

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

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

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

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

- Ak zacítite dym alebo počujete iné nezvyčajné zvuky, odpojte produkt od elektrickej siete. Pred opätovným použitím ho nechajte skontrolovať odborníkovi.
- Dodržte minimálne 10 cm priestor vo všetkých smeroch okolo produktu, aby bolo zabezpečené dostatočné vetranie.

Upozornenia k inštalácii

- Produkt vždy prevádzkujte na rovnej, stabilnej, čistej, teplovzdornej a suchej ploche.
- Pred presunutím produktu ho najprv nechajte vychladnúť.

Prevádzka

⚠ Ak panvicu naplníte olejom, hrozí nebezpečenstvo požiaru.

- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútornej časti produktu.
- Všetky potraviny nechajte v koši, aby sa zabránilo kontaktu s vyhrievacími prvkami.
- Pri používaní nenechávajte produkt nikdy bez dozoru.
- Produkt nikdy nadmerne nenapĺňajte. Produkt plňte iba po hranicu plnenia **MAX** [4]. Je to dôležité, aby sa potraviny, alobal ani vložená nádoba nedostali do priameho kontaktu s vyhrievacím prvkom.

- Do koša [2] nevkladajte viac ako 1,4 kg potravín a riadu (napr. alobalu alebo vložené nádoby). Mohlo by to poškodiť produkt.

Čistenie a skladovanie

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

● **Pred prvým použitím**

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

● **Obsluha**

Indikátor	Stav	Stlačíť (Áno/Nie)	Funkcia
Tlačidlo [18] [19] [22] [27] [28]	Zapnuté (svieti)	Áno	Raz stlačte, aby sa aktivovala funkcia. Zaznie 1 akustický signál.
Tlačidlo [24] [26]	Zapnuté (svieti) a bliká	Áno	Keď je program prerušený, stlačte jedenkrát, ak chcete upraviť funkciu alebo pokračovať v programe.

Indikátor	Stav	Stlačíř (Áno/Nie)	Funkcia
Tlačidlo na nastavenie funkcie	Bliká	Áno	Príslušná funkcia je aktivovaná a upravuje sa. Ak chcete funkciu zrušiť, podržte stlačené 3 sekundy. Zaznie 1 akustický signál.
	Zapnuté (svieti)	Áno	V režime výberu programu je funkcia na výber. V režime varenia je funkcia aktivovaná. Ak chcete funkciu upraviť, stlačte raz. Ak chcete funkciu zrušiť, podržte stlačené 3 sekundy. Zaznie 1 akustický signál.
Displej s výberom menu	Zapnuté (svieti)	Nie	V režime výberu programu je funkcia k dispozícii na výber. V režime varenia je funkcia aktivovaná.
	Bliká	Áno	Príslušná funkcia je aktivovaná a upravuje sa.
	Zapnuté (svieti)	Nie	Vyhrievací prvok a ventilátor sú v prevádzke.
	Bliká	Nie	Len ventilátor je v prevádzke.
	Zapnuté (svieti)	Nie	Príslušná funkcia je v prevádzke.

❗ UPOZORNENIA:

- ❑ V kapitole „Pomocná tabuľka“ si prečítajte, ktoré jedlá je potrebné počas varenia premiešať. Odporúčame pripravované jedlo premiešavať 5 až 10 sekúnd po približne tretine a dvoch tretinách nastaveného času prípravy. Takýmto spôsobom dosiahnete rovnomerný výsledok varenia.
Ako dosiahnuť lepšie výsledky varenia: Podľa pokynov alarmu „potriasť“ jedlom počas varenia viackrát potrasť/ obráťte ho (príklad: Hranolkami počas varenia 3–4x potrasť).
Ak je pre vás potriasanie príliš ťažké, použite pomocné prostriedky (napr. lyžicu).
- ❑ Kôš vkladajte vždy vodorovne a bez tlaku na panvicu . Uzáver musí počuteľne a citelne zapadnúť na svoje miesto (obr. B).

⚠ OPAĽNE! Riziko poškodenia produktu! Nikdy nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie koša , keď kôš a panvicu držíte vo vzduchu. Panvica by sa uvoľnila a nekontrolovane spadla (obr. C).

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

● Pohotovostný režim

- ❑ Keď produkt zapojíte do elektriny, automaticky sa prepne do pohotovostného režimu. Na indikátore hodnoty sa zobrazí „---“.
- ❑ Ak v režime výberu programu do 60 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo, produkt sa prepne do pohotovostného režimu.

● Príprava

1. Produkt zapojte do vhodnej zásuvky. svieti a na indikátore hodnoty sa objaví „---“. Zaznie 1 akustický signál.

2. Kôš naplňte pripravovaným jedlom. Neprekračujte označenú hranicu plnenia **MAX** (na vnútornej strane koša).
3. Vložte panvicu s naplneným košom do varného priestoru .

⚠ OPAĽNE! Riziko poškodenia produktu!

Nenapliňajte do panvice žiadne tekutiny (napr. olej alebo vodu). To by mohlo negatívne ovplyvniť funkčnosť produktu.

● Výber programu

- ❑ Prepnite sa do režimu výberu programu:
 - Stlačte .
 - Všetky indikátory okrem a svietia.
- ❑ Na začiatku je teplota prednastavená na 180 °C a čas prípravy na 15 minút.
Teplotu (v intervaloch po 5 °C) a čas prípravy (v intervaloch po 1 minúte) môžete prispôbiť:

Tlačidlo	Funkcia (teplota)
	Zvýšiť teplotu (max. 200 °C)
	Znížiť teplotu (min. 60 °C)

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

Výber programu

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

- ❑ Stlačte , aby ste mohli zvoliť program. Zvolený program bliká. Nezvolené programy svietia.

Pripravované jedlo	°C	min	Opt. množstvo	Intervaly*
Prednastavenie	180	15	-	-
Ryba	160	25	500 g	každých 10 min.
Koláč	160	15	6 x 50 g	-
Zelenina	180	10	400 g	každé 3 min.
Slanina	200	8	200 g	každé 4 min.
Kuracie stehná	200	25	500 g	každých 7 min.
Hranolky	180	20	500 g	každých 5 min.
Kurča	200	35	1000 g	každých 10 min.
Steak	180	15	500 g	každých 7 min.
Krevety	160	20	600 g	každých 5 min.
Chlieb	180	10	200 g	každých 5 min.
* Intervaly: Potriasť, otočiť, prevrátiť				

Nastaviť alarm

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

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

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

- Po nastavení času alarmu nemusíte stlačiť žiadne tlačidlo na spustenie opakovaného alarmu.
- Po nastavení alarmu: Ak chcete upraviť teplotu/čas varenia alebo ak chcete zvoliť iné menu, stlačte 26 alebo počkajte 10 sekúnd, aby ste pokračovali v nastaveniach hlavného programu.
- Ak chcete aktivovať/upraviť funkciu udržiavania teploty alebo časovač oneskorenia, stlačte 25 alebo 21.
- Keď sa začne varenie, spustí sa aj funkcia alarmu. 20 svieti naďalej.
- Zrušenie alarmu: Stlačením 24 prerušíte varenie. Potom podržte 20 stlačené 3 sekundy.

UPOZORNENIA:

- Keď zaznie signál, proces varenia sa NEPRERUŠÍ. Alarm sa spustí znova a akustický signál zaznie na začiatku ďalšieho intervalu.
 - Prevádzka bude prerušená, keď vytiahnete panvicu 5 z varného priestoru 6.
 - Keď panvicu 5 znova vložíte dovnútra, bude varenie automaticky pokračovať.
- Ak by kombinovaná hmotnosť koša 2, panvice 5 a pripravovaného jedla bola príliš veľká na to, aby ho bolo možné premiešať: Odložte panvicu na teplovzdorný povrch a vyberte kôš (obr. E).

Štart varenia

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

UPOZORNENIA:

- Počas varenia sú aktívne nasledovné indikátory:
 - Svetí 23
 - Zvolený indikátor výberu menu 11 17 sa rozsvieti. Zostávajúce nezvolené menu zhasne.
- Ak chcete zrušiť všetky nastavenia a prerušiť prevádzku, držte 3 sekundy stlačené 26. Produkt sa prepne do režimu výberu programu.
- Počas varenia sa na displeji 1 striedavo zobrazuje nastavená teplota a zostávajúci čas prípravy. Teplota 18 a časovač 27 28 sa dajú nastaviť kedykoľvek počas varenia.
- Po ukončení varenia je ventilátor ešte 1 minútu v prevádzke, aby sa produkt ochladil. Indikátor hodnoty 14 odpočítava zostávajúci čas (v sekundách). 22 a 23 blikajú počas chladenia.
- Ak chcete produkt počas chladenia prepnúť do pohotovostného režimu, podržte 22 stlačené 3 sekundy.
- Po ukončení chladenia sa produkt prepne do pohotovostného režimu. 5 x zaznie dvojité akustický signál.
- Panvicu 5 môžete kedykoľvek vybrať, nemusíte čakať na vypnutie ventilátora. Všetky indikátory zhasnú a na indikátore hodnoty 14 sa objaví „- - -“.

Prerušenie varenia

Varenie môžete prerušiť napr. na dodatočnú zmenu nastavenia.

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

Prerušiť varenie

- Počas varenia podržte 22 stlačené 3 sekundy.
- Po ukončení varenia je ventilátor ešte 1 minútu v prevádzke, aby sa produkt ochladil.

- Prípadne stlačením **[26]** na 3 sekundy zrušíte všetky nastavenia a prerušíte prevádzku. Produkt sa prepne do režimu výberu programu. V tomto prípade produkt vynechá funkciu chladenia.

● Udržiavať teplotu

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

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

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

● Časovač oneskorenia

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

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

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

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

● Vybratie koša z panvice

Kôš **[2]** a panvicu **[5]** môžete od seba oddeliť. To môže veľmi pomôcť pri lepšom premiešaní pripravovaného jedla alebo na očistenie jednotlivých častí.

1. Vyberte panvicu **[5]** s košom **[2]** z varného priestoru **[6]**.
2. Panvicu **[5]** odložte na vhodný povrch (rovný, stabilný, teplovzdorný).
3. Kryt tlačidla na uvoľnenie koša **[3]** posuňte dopredu.
4. Stlačte tlačidlo uvoľnenia koša **[3]**.
5. Kôš **[2]** vyberte za rukoväť **[7]** z panvice **[5]**.
6. Keď kôš **[2]** vložíte do panvice **[5]**, musí počuťne a citelne zapadnúť na svoje miesto.

● Vybratie pripraveného jedla

- Odporúčame vyberať pripravované jedlo pomocou kuchynského náradia (napr. kuchynských klieští).
- Keď chcete pripravené jedlo z koša **[2]** vysypať, najprv ho oddelte od panvice **[5]**. V panvici sa môžu nahromadiť horúce kvapaliny, ktoré môžu nekontrolovane vytečť.

● Pomocná tabuľka

Potravina	Odporúčané množstvo (g)	Čas varenia (min)	Tepl. (°C)	Potrebné premiešať	Príprava
Zemiaky a hranolky					
Hlbokomrazené hranolky (tenké)	500–1400	20–30	180	Á	
Hlbokomrazené hranolky (hrubé)	500–1400	20–30	180	Á	
Domáce hranolky (8 x 8 mm)	¹ 500–1400	20–30	180	Á	
Domáce zemiaky nakrájané na väčšie kúsky	¹ 300–800	18–22	180	Á	
Domáce zemiaky nakrájané na kocky	¹ 300–750	12–18	180	Á	
Zemiakové placky	500	20	180	Á	
Zapečené zemiaky	500	30–40	160	Á	
Mäso a hydina					
Steak	³ 100–500	7–15	180	Á	
Jahňacie kotlety	³ 100–500	10–14	180	N	
Hamburger	³ 100–500	7–14	180	N	
Klobása	³ 100–500	8–10	180	N	
Stehno z hydiny	³ 300–1000	25	200	Á	
Kuracie prsia	³ 100–500	10–15	180	N	
Ryby a plody mora					
Krevety	³ 100–600	20	160	Á	
Filety z lososa	^{1,3} 100–500	16–21	160	N	
Koruška polárna	^{1,3} 300	15	160	Á	
Filé z tresky	^{1,3} 100–500	20–25	160	N	
Zelenina					
Okra	¹ 100–200	8	160	N	Odkrojíte hlavu a prekrojte na polovicu.
Špargľa	¹ 100–500	6–10	180	N	Prekrojte na polovicu.
Ryža	¹ 200–600	6–9	200	Á	Ošúpte a odstráňte vlásky kukurice.
Paprika	¹ 200–400	8	200	Á	Odstráňte hlavu a vnútro. Rozkrojíte na 2–4 kusy.
¹ = pridajte + ½ čajovej lyžičky oleja ² = použite formu na pečenie ³ = marinujte s korením (vždy podľa chuti)					

Potravina	Odporúčané množstvo (g)	Čas varenia (min)	Tepl. (°C)	Potrebné premiešať	Príprava
Rýchle občerstvenie					
Samosa	100–400	12–15	200	Á	
Mrazené kuracie nugety	100–700	6–10	200	Á	
Mrazené rybie prsty	100–400	6–10	200	N	
Mrazené, vyprážané syrové tyčinky	100–400	8–12	180	N	
Plnená zelenina	100–400	10	180	N	
Pečenie					
Koláč ²	6 x 50 – 9 x 50	15	160	N	
Sendvič	2 kusy	4–6	180	N	
Krutóny	400	6–10	180	N	
¹ = pridajte + ½ čajovej lyžičky oleja ² = použite formu na pečenie ³ = marinujte s korením (vždy podľa chuti)					

- Pravidelne kontrolujte jedlo, či je uvarené alebo dosiahlo požadovaný stupeň sfarbenia do hnedá. Potrebný čas varenia môže byť kratší alebo dlhší ako je uvedené v receptoch.
- Aby sa zabránilo dlhšiemu vareniu, nemali by byť potraviny nakrájané na príliš hrubé kusy.
- Výška formy na pečenie alebo zapiekacej misy nesmie prekročiť hranicu plnenia **MAX** [4] v koši [2].

● Recepty

● Chrumkavý Hot Dog so syrom

Prísady

4	Párky
4	Hotdogové rožky
Podľa chuti	Nastrúhaný syr čedar
Voliteľné	Kečup
Voliteľné	Horčica

Príprava

1. Produkt predhrejte na 180 °C.
2. Párky položte do koša [2]. Varte 8 minút na 180 °C. Vyberte párky z koša.
3. Uvarené párky dajte do hotdogových rožkov.
4. Strúhaný syr čedar dajte na párky a hotdogové rožky.
5. Hot Dog dajte znova do koša [2]. Varte 1 až 2 minúty, kým sa syr rozpustí.
6. Keď varenie skončí, položte Hot Dog na tanier.
7. Podľa chuti servírujte s kečupom a horčicou.

● Cibuľovo-syrový slaný koláč s hribkami

Prísady

3	Vajcia
2 šálky	Hríbok, očistených
1	Červená cibuľa
1 PL	Olivového oleja
3 PL	Syra, rozdrobeného
1 štipka	Soli

Príprava

1. Červenú cibuľu očistíte a nakrájajte na 5 mm tenké plátky. Očistíte hriby; nakrájajte na 5 mm tenké plátky.
 2. Opražte na panvici na olivovom oleji pri strednom plameni cibuľu a hriby, kým zmäknú. Odložte zo sporáka a položte na suchú kuchynskú utierku, kým sa pripravené jedlo ochladí.
 3. Produkt predhrejte na 180 °C.
 4. V miske vyšľahajte 3 vajcia. Dôkladne a silne vyšľahajte. Pridajte štipku soli.
 5. Na vnútornú stranu dno formy na nákyv nastriekajte olej v spreji.
 6. Vajčička prelejte do formy, potom pridajte zmes cibule a húb a na koniec syr.
 7. Vložte misku na pečenie do koša [2]. Pripravené jedlo varte v produkte 20 minút.
- **Tip:** 5 až 8 minút pred skončením varenia: Dajte na koláč viac syra, ak chcete.

- ☐ Slaný koláč je hotový, keď do stredu zapichnete nôž a tento je po vytiahnutí čistý.

● Pikantné kurča

Prísady

6	Kuracích stehien
1	Strúčik cesnaku
1 ČL	Horčice
3 ČL	Cukru
2 ČL	Mletého čili
2 ČL	Olivového oleja
Podľa chuti	Čierne korenie a soľ

Príprava

1. Produkt predhrejte na 200 °C.
2. V miske rozdrvte cesnak a premiešajte s cukrom, olivovým olejom, práškovým čili a horčicou.
3. Osolte a okoreňte čiernym korením.
4. Kuracie stehná potrite marinádou. Nechajte odstáť 20 minút.
5. Kuracie stehná vložte do produktu. Varte 10 minút.
6. Teplotu nastavte na 140 °C. Varte ďalších 10 minút.
7. Po ukončení varenia preložte kuracie stehná na tanier.

● Paprikové krúžky

Prísady

50 g	Múky
2	Vajcia
20 ml	Vody
2 PL	Rastlinného oleja
1 ČL	Soli
1 ČL	Čierneho korenia
1 ČL	Mletej papriky
50 g	Strúhanky
2	Papriky

Príprava

1. Produkt predhrejte na 200 °C.
2. Múku dajte do malej misky.
3. V druhej malej miske vyšľahajte vajcia s vodou.
4. V ďalšej malej miske zmiešajte rastlinný olej, soľ, čierne korenie, mletú papriku a strúhanku, kým sa všetky ingrediencie dobre nepremiešajú.
5. Z paprik odkrojíte hlavy a odstráňte vnútro.
6. Každú papriku rozkrojíte na 4 kusy a odstráňte spodnú časť.
7. Nakrájané papriky posypte múkou.
8. Papriky namočte do vyšľahaného vajca.

9. Papriky nechajte namočené v zmesi, až kým nebudú úplne obalené.
10. Papriky vložte do koša [2]. Z každej strany varte 5 minút.

● Pečené vajce so slaninou a špenátom

- ☐ Potrebne: 6 foriem na muffin

Prísady

4 krajce	Slanina
Pár kvapiek	Rastlinného oleja
6	Vajcia
6 PL	Mlieka
30 g	Špenátu
Podľa chuti	Nastrúhaný syr čedar
Podľa chuti	Soľ a čierne korenie

Príprava

1. Produkt predhrejte na 200 °C.
2. Slaninu vložte do koša [2]. Z každej strany varte 2 minút.
3. Slaninu vyberte, pokrájajte na plátky a odložte nabok.
4. Formy na muffin vymastite olejom.
5. Do každej formy na muffin rozbité 1 vajce. Vajcia nešľahajte.
6. Do každej formy na muffin pridajte mlieko, špenát a slaninu.
7. Do každej formy na muffin pridajte strúhaný syr čedar, soľ a čierne korenie.
8. Formy na muffin vložte do koša [2]. Varte 8 minút na 160 °C.

● Kurča

Prísady

1000 g	Kurčafa
5 ČL	Olivového oleja
30 g	Masla
40 g	Medu
Podľa chuti	Čierne korenie a soľ

Príprava

1. Kurča potrite olivovým olejom, čiernym korením a soľou. Marinujte 1 hodinu.
2. Produkt predhrejte na 200 °C.
3. Roztopte maslo a zmiešajte ho s medom.
4. Kurča potrite maslovo-medovou zmesou.
5. Kurča vložte do koša [2]. Varte 20 minút na 200 °C.
6. Kurča obráťte. Varte ďalších 20 minút.

● Zemiaky v alobale

Prísady

3	Zemiaky (200–300 g)
60 g	Cibule
80 g	Slanina
3 ČL	Olivového oleja
30 g	Syra
30 g	Majonézy
Podľa chuti	Čierne korenie a soľ

Príprava

1. Zemiaky očistite kefkou.
2. Zemiaky potrite olivovým olejom.
3. Slaninu a cibuľu nakrájajte na malé kúsky.
4. Zemiak zabaľte do alobalu, aby sa nerozvarili.
5. Zemiaky vložte do koša [2]. Varte 30 minút na 200 °C.
6. Zapichnite do zemiaka vidličku. Zemiaky sú hotové, ak sa dá vidlička ľahko zapichnúť aj vytiahnuť.
7. Zemiaky vyberte a prekrojte len do polovice. Zemiaky neprekrojíte úplne.
8. Ochuťte čiernym korením a soľou.
9. Do zemiakov vložte slaninu, cibuľu a syr.
10. Zemiaky vložte do koša [2]. Varte 10 minút na 180 °C.
11. Zemiaky servírujte s majonézou.

● Malý koláčik

- ☐ Potrebne: 6 papierových formičiek na cupcake

Prísady

110 g	Soleného masla
110 g	Kryštálového cukru
3	Vajcia
150 g	Bielej pšeničnej múky
5 g	Prášku do pečiva
1/8 ČL	Soli

Príprava

1. Vajcia vyšľahajte do peny a zamiešajte do nich cukor.
2. Maslo nechajte zmäknúť a miešajte ho s ostatnými ingredienciami, až kým zmes nebude mäkká a mať svetlú farbu.
3. Zmes naplňte do papierových formičiek na cupcake.
4. Produkt predhrejte na 160 °C.
5. Papierové formičky na cupcake so zmesou vložte do koša [2].
6. Zvoľte automatický program na cupcake a varte 15 minút na 160 °C.

● Žemle

Prísady

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

Príprava

1. Vajce vyšľahajte do peny a zamiešajte doň múku, cukor a droždie.
2. Do cesta pridajte mlieko a smotanu. Mieste 15–20 minút.
3. Odložte bokom na pribl. 1 hodinu (kým sa objem nezdvajnasobí).
4. Cesto rozkrojte na 7 častí. Mieste 10–15 minút.
5. 7 kusov vložte do koša [2]. Čakajte ďalších 30 minút.
6. Varte 15 minút na 160 °C.
7. Roztopte maslo a natrite ním žemle. Varte ďalších 5 minút.

● Rybie filé

Prísady

300 g	Rybie filé
1	Citrón
2	Strúčiky cesnaku
1	Šalotka
20 g	Masla
Podľa chuti	Čierne korenie a soľ

Príprava

1. Rybu ochuťte čiernym korením a soľou.
2. Citrón prekrojte na polovicu. Polovicu citróna nakrájajte na plátky a položte ich pod rybie filé.
3. Rozlaťte 1 strúčik cesnaku, pokrájajte šalotku na plátky a položte ich pod rybie filé.
4. Rybie filé vložte do koša [2]. Varte 15 minút na 180 °C.
5. Roztopte maslo a pridajte 1 strúčik cesnaku.
6. Rybie filé pokvapkajte cesnakovým maslom. Varte 3 minút na 180 °C.
7. Na rybie filé vytlačte druhú polovicu citróna.

● Čistenie a starostlivosť

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

Diel	Čistenie
☐ Produkt a časti príslušenstva ☐ Teleso ☐ Varný priestor 6 ☐ Napájací kábel so sieťovou zástrčkou 10	⚠ VÝSTRAHA! Počas čistenia alebo prevádzky produkt neponárajte do vody alebo inej kvapaliny. Produkt nekladajte pod tečúcu vodu. ☐ Produkt pred čistením odpojte od elektrickej siete. ☐ Na čistenie nepoužívajte žiadne prostriedky na drhnutie, agresívne roztoky alebo tvrdé kefkы. ☐ Produkt čistite mierne navlhčenou handrou. V prípade potreby môžete použiť mierny čistiaci prostriedok.
☐ Kôš 2 ☐ Panvica 5	☐ Panvicu a kôš môžete umývať ručne ako bežný riad: Obidve časti dôkladne očistíte horúcou vodou a čistiacim prostriedkom. Jednou rukou opatrne pridržavajte horné teleso produktu. Druhou rukou ťahajte rukoväť 7 , aby ste vytiahli panvicu a kôš. ☐ Ak nečistota zostala prilepená na koši alebo dne panvice, naplňte panvicu horúcou vodou a pridajte kvapku čistiaceho prostriedku. Kôš vložte do panvice a obidva diely nechajte 10 minút odmočiť. ☐ Kôš a panvica sú vhodné na umývačky riadu.

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

● Likvidácia

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



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



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

● Záruka

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

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

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

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

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

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

Výrobok:



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

Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



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

● **Postup v prípade poškodenia v záruke**

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 460033_2401) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

● **Servis**



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



Indicaciones de advertencia y símbolos empleados	Página 113
Guía rápida	Página 113
Uso previsto	Página 113
Descripción de las piezas	Página 114
Datos técnicos	Página 114
Instrucciones de seguridad	Página 114
Antes del primer uso	Página 118
Funcionamiento	Página 118
Modo Standby	Página 119
Preparación	Página 119
Seleccionar programa	Página 119
Inicio del proceso de cocción	Página 120
Interrupción del proceso de cocción	Página 120
Cancelación del proceso de cocción	Página 120
Mantener caliente	Página 120
Temporizador de retardo	Página 121
Separación de la cesta de la sartén	Página 121
Extracción del alimento a cocer	Página 121
Tabla de cocción	Página 121
Propuestas de receta	Página 123
Perrito caliente crujiente con queso	Página 123
Quiche de queso con cebolla y setas	Página 123
Pollo picante	Página 123
Aros de pimiento	Página 123
Huevo al horno con bacon y espinacas	Página 124
Pularda	Página 124
Patatas asadas	Página 124
Tarta pequeña	Página 124
Panecillos	Página 125
Filete de pescado	Página 125
Limpieza y cuidado	Página 125
Eliminación	Página 126
Garantía	Página 126
Tramitación de la garantía	Página 126
Asistencia	Página 126

Indicaciones de advertencia y símbolos empleados

En el manual de instrucciones, la guía rápida y el embalaje se emplean las indicaciones de advertencia siguientes:

	¡PELIGRO! Este símbolo con la palabra de señalización "Peligro" identifica un riesgo de nivel alto que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.		¡Advertencia! Peligro de quemaduras: Este símbolo advierte de una superficie caliente.
	¡ADVERTENCIA! Este símbolo con la palabra de señalización "Advertencia" identifica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.		Seguridad alimentaria Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.
			Tensión/corriente alterna
	NOTA: Este símbolo con la palabra de señalización "Nota" ofrece más información útil.		La cesta 2 y la sartén 5 son aptas para el lavavajillas.
	Nunca deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje o el producto.		El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.
	Indicaciones de seguridad		
	Instrucciones de manipulación		

FREIDORA DIGITAL DE AIRE CALIENTE XL

● Guía rápida

Este documento se trata de una copia impresa acortada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accede directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) donde, introduciendo el número de artículo (IAN) 460033_2401, puede consultar y descargar el manual de instrucciones completo.

La guía de inicio rápido es parte integrante de este producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y seguridad. Conserve bien la guía de inicio rápido y entregue todos los documentos en caso de transferir el producto a terceros.

● Uso previsto

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

● Descripción de las piezas

- 1 Pantalla (con panel de mando)
- 2 Cesta
- 3 Desbloqueo de la cesta (con tapa de protección)
- 4 Límite de llenado **MAX** (parte interior)
- 5 Sartén
- 6 Cavidad de cocción
- 7 Mango
- 8 Ranuras de ventilación
- 9 Recogecable
- 10 Cable de conexión con enchufe

Pantalla (con panel de mando)

- 11 Indicador opción de menú
- 12 Indicador mantener caliente
- 13 Indicador temporizador de retardo
- 14 Indicador de valor (temperatura y tiempo)
- 15 Indicador unidad de temperatura
- 16 Indicador unidad de minutos
- 17 Indicador opción de menú
- 18 Botón (prolongar tiempo de cocción)
- 19 Botón (acortar tiempo de cocción)
- 20 Botón (alarma)
- 21 Botón (temporizador de retardo)
- 22 Botón (Standby)
- 23 Indicador de ventilador
- 24 Botón (inicio/pausa)
- 25 Botón (mantener caliente)
- 26 Botón (opción de menú)
- 27 Botón (disminuir temperatura)
- 28 Botón (aumentar temperatura)

● Datos técnicos

Tensión de entrada:	220-240 V~, 50-60 Hz
Clase de protección:	I
Consumo de potencia:	2150 W
Consumo de potencia en Standby:	0,4 W
Temperatura de cocción:	60 °C a 200 °C
Tiempo de cocción:	1 a 60 minutos



Instrucciones de seguridad

¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES

DE SEGURIDAD Y FUNCIONAMIENTO! ¡SI LE ENTREGA EL PRODUCTO A UN TERCERO, FACILÍTELE TAMBIÉN TODOS LOS DOCUMENTOS!

¡El derecho de garantía queda anulado en el caso de daños provocados por la no observación de este manual de instrucciones! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personales por un uso inadecuado o por la no contemplación de las indicaciones de seguridad!

Niños y personas con limitaciones



**⚠ ¡ADVERTENCIA!
¡PELIGRO DE MUERTE O ACCIDENTES EN BEBÉS Y NIÑOS!**

Nunca deje a los niños solos con el material de embalaje. Existe peligro de asfixia con el material de embalaje. Los niños a menudo subestiman los peligros. Mantenga siempre alejados a los niños del producto y del material de embalaje.

- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que cuenten con poca experiencia y falta de conocimientos, siempre y cuando se les haya enseñado cómo utilizar el producto de forma segura y hayan comprendido los peligros que pueden resultar de un mal uso del mismo.
- Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantener el producto y el cable de conexión fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los niños no deben jugar con el producto.

Seguridad eléctrica

- ⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Nunca intente reparar el producto usted mismo. En caso de fallo de funcionamiento, deje que solo el personal cualificado lleve a cabo las reparaciones.

- ⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No sumergir el producto en agua u otros líquidos. No poner el producto debajo del agua corriente.

- ⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No utilice ningún producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.

- ⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No coloque el producto cerca del fregadero u otros lugares húmedos.

- Cerciórese antes de la conexión al suministro de corriente de que la tensión y la corriente coincidan con los datos de la placa de características del producto.
- Conecte el producto solamente a una toma de corriente. Cerciórese de que el enchufe haya sido conectado correctamente.

- A fin de evitar riesgos, si el cable de red de este producto resulta dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su representante de servicio al cliente o una persona con una cualificación similar.
- Si desconecta el producto de la red eléctrica, hágalo tirando del enchufe y no del cable de conexión.
- No enrolle el cable de conexión alrededor del producto. Conecte siempre el producto a una toma de corriente accesible para poder desenchufarlo de inmediato de la red eléctrica en caso de emergencia.
- El producto no ha sido concebido para funcionar con un interruptor temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.
- No utilice el producto con las manos húmedas. No toque el producto con las manos húmedas.

Peligro de incendio/ quemaduras y calentamiento

-  **¡ADVERTENCIA!
¡Superficie caliente!**

La puerta o superficie exterior puede calentarse si el producto está en funcionamiento. Mantenga alejados a los niños y animales domésticos si está en funcionamiento o se está refrigerando. Las piezas accesibles están calientes.

- ⚠ **¡CUIDADO! ¡Riesgo de quemaduras!** Nunca toque el interior del producto si está en funcionamiento o se encuentra todavía caliente.

- ⚠ **¡CUIDADO! ¡Peligro de incendio!** Para evitar un sobrecalentamiento, no cubra el producto durante el funcionamiento.

- ⚠ **¡CUIDADO! ¡Riesgo de quemaduras!** Durante el funcionamiento se escapa vapor caliente de las ranuras de ventilación. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las ranuras de ventilación.

⚠ ¡CUIDADO! ¡Este producto no es ningún juguete para niños! Los niños no son conscientes de los peligros relacionados con el manejo de productos eléctricos.

⚠ ¡CUIDADO! ¡Riesgo de quemaduras! Al abrir el producto puede salir vapor caliente.

- En caso de humo o ruidos extraños, desconecte de inmediato el producto de la red eléctrica. Deje que el producto sea comprobado por un especialista antes de volverlo a usar.
- Deje espacio alrededor del producto en todas las direcciones, al menos 10 cm, para garantizar una ventilación suficiente.

Indicaciones de colocación

- Utilice el producto siempre sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- Deje siempre enfriar el producto antes de moverlo.

Funcionamiento

⚠ Existe peligro de incendio si llena directamente la sartén con aceite.

- Nunca toque el interior del producto si está en funcionamiento.
- Mantenga todos los ingredientes en la cesta para evitar el contacto con los elementos calefactores.
- No deje el producto sin supervisión mientras esté en uso.
- No llene en exceso el producto. Llene el producto solo hasta el límite de llenado **MAX** 4. Esto es importante para evitar que el alimento, el papel de aluminio y el recipiente utilizado entren en contacto con el elemento calefactor.
- No introduzca en la cesta 2 más de 1,4 kg de alimentos y utensilios de cocina (p. ej., papel de aluminio o un recipiente utilizado). Esto podría dañar el producto.

Limpieza y almacenamiento

- No exponga el producto a goteo y salpicaduras.

- Desconecte el producto de la red eléctrica si no se utiliza y antes de limpiarlo.
- Indicaciones sobre la limpieza del producto: véase el apartado “Limpieza y cuidado”.

● Funcionamiento

Indicador	Estado	Pulsar (Sí/No)	Función
Botón     	Encendido (se enciende)	Sí	Pulsar una vez para activar la función. Suena una señal acústica.
Botón  	Encendido (se enciende) y parpadea	Sí	Pulse una vez durante un programa en pausa para editar la función o reanudar el programa.
Botón de ajustes de función   	Parpadea	Sí	La función correspondiente está activada y se edita. Mantenga pulsado durante 3 segundos para cancelar la función. Suena una señal acústica.
	Encendido (se enciende)	Sí	La función se encuentra disponible en el modo selección de programa para ser seleccionada. En el modo cocción, la función está activada. Pulsar una vez para editar la función. Mantenga pulsado durante 3 segundos para cancelar la función. Suena una señal acústica.
Indicador de opción de menú  	Encendido (se enciende)	No	La función está disponible en el modo selección de programa para ser seleccionada. En el modo cocción, la función está activada.
	Parpadea	Sí	La función correspondiente está activada y se edita.
  	Encendido (se enciende)	No	Elemento calefactor y ventilador están en funcionamiento.
	Parpadea	No	Solo el ventilador está en funcionamiento.
  	Encendido (se enciende)	No	La función correspondiente está en funcionamiento.

❗ NOTA:

- Consulte en el capítulo “Tabla de cocción” qué alimentos se deben agitar durante la cocción. Recomendamos agitar durante 5 a 10 segundos el alimento a cocer transcurridos uno o dos tercios del tiempo de cocción. De esta forma, conseguirá un resultado de cocción uniforme. Para obtener mejores resultados de cocción: Agite/de la vuelta a los alimentos varias veces durante el proceso de cocción según la alarma de agitación (por ejemplo: Agite las patatas fritas durante el proceso de cocción 3-4 veces). Si le resulta complicado agitar el alimento, utilice un medio auxiliar (p. ej., cuchara).

● Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales del embalaje.
- ❗ **NOTA:** Los posibles residuos de producción provocan la formación de olores durante la primera puesta en marcha. Esto es normal y no hace referencia a un fallo de funcionamiento del producto.
2. Haga funcionar el producto con una sartén  vacía durante aprox. 10 a 15 minutos a 200 °C para eliminar cualquier residuo de producción. Procure una ventilación suficiente.
3. Limpie el producto (v. “Limpieza y cuidado”).

- Introduzca siempre la cesta  horizontalmente y sin presionar en la sartén . El cierre debe encajar de forma audible y perceptible (fig. B).

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños en el producto!

Nunca presione el desbloqueo de la cesta  si mantiene la cesta  y la sartén  en el aire. La sartén se soltaría y caería sin control alguno (fig. C).

- Para poder pulsar el desbloqueo de la cesta , deslice primero su tapa de protección hacia adelante. A continuación, pulse el desbloqueo de la cesta (fig. D).

● Modo Standby

- El producto cambia automáticamente al modo Standby, tan pronto como se conecte al suministro de corriente. En el indicador de valor **14** aparece “---”.
- Si durante 60 segundos no se pulsa ninguna tecla en el modo selección de programa, el producto cambiará a modo Standby.

● Preparación

1. Conecte el producto a una toma de corriente apropiada.
 **22** se enciende y aparece “---” el indicador de valor **14**. Suena una señal acústica.
2. Llene la cesta **2** con el alimento a cocer. No sobrepase el límite de llenado **MAX** **4** (en la parte interior de la cesta).
3. Introduzca la sartén **5** con la cesta **2** llena en la cavidad de cocción **6**.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños en el producto!
 No llene la sartén **5** de líquidos (p. ej., aceite o agua). Esto podría afectar al funcionamiento del producto.

● Seleccionar programa

- Cambiar al modo selección de programa:
 - Pulse  **22**.
 - Todos los indicadores, excepto  **12**,  **13** y  **23**, se encienden.
- La temperatura de inicio está preajustada a 180 °C y el tiempo de cocción a 15 minutos.
 La temperatura (en intervalos de 5 °C) y el tiempo de cocción (en intervalos de 1 minuto) pueden ajustarse:

Botón	Función (temperatura)
 28	Aumentar temperatura (máx. 200 °C)
 27	Disminuir temperatura (mín. 60 °C)

Botón	Función (tiempo)
 18	Prolongar tiempo (máx. 60 minutos)
 19	Acortar tiempo (mín. 1 minuto)

Seleccionar programa

En función del alimento a cocer puede seleccionar el programa apropiado.

- Pulse  **26** para escoger entre los programas. El programa **11** **17** seleccionado parpadea. Los programas no seleccionados se encienden.

Alimento a cocer	°C	min	Cantidad opt.	Intervalos*
Preajuste	180	15	-	-
 Pescado	160	25	500 g	cada 10 min
 Tarta	160	15	6 x 50 g	-
 Verdura	180	10	400 g	cada 3 min
 Bacon	200	8	200 g	cada 4 min
 Muslos de pollo	200	25	500 g	cada 7 min
 Patatas fritas	180	20	500 g	cada 5 min
 Pollo	200	35	1000 g	cada 10 min
 Filete de carne	180	15	500 g	cada 7 min
 Gambas	160	20	600 g	cada 5 min
 Pan	180	10	200 g	cada 5 min
* Intervalos: Agitar, girar, dar la vuelta				

Configuración de la alarma

Puede configurar una alarma para que le recuerde en intervalos que debe mezclar el alimento a cocer.

- Preparación: Realice los ajustes (v. “Seleccionar programa”).
- Encender la alarma: Pulse  **20**.
 **20** parpadea. La alarma está preajustada para cada 5 minutos.
 Intervalos seleccionables: 1 a 60 minutos (en intervalos de 1 minuto).

Botón	Función (tiempo)
 18	Prolongar tiempo (máx. 60 minutos)
 19	Acortar tiempo (mín. 1 minuto)

- Después de configurar el tiempo de alarma no se debe pulsar ningún botón para volver a activar la alarma.
- Después de ajustar la alarma: Si desea editar la temperatura/tiempo de cocción o seleccionar otro menú, pulse  **26** o espere 10 segundos para reanudar los ajustes del programa principal.
- Si desea activar/editar la función mantener caliente o el temporizador de retardo, pulse  **25** o  **21**.
- Cuando el proceso de cocción se inicia, la función de alarma también se inicia.  **20** continúa encendido.

- ❑ Cancelar la alarma: Pulse 24 para interrumpir el proceso de cocción. Luego, mantenga pulsado 20 durante 3 segundos.

❗ NOTA:

- ❑ Si la alarma suena, el proceso de cocción NO se interrumpe. La alarma se reinicia y suena al expirar el intervalo siguiente.
 - El funcionamiento se interrumpe si la sartén se extrae de la cavidad de cocción .
 - El proceso de cocción continua de forma automática si vuelve a introducir la sartén .
- ❑ Si la combinación del peso de la cesta , la sartén y el alimento a cocer es muy elevado para realizar la mezcla: Coloque la sartén en una superficie resistente al calor y extraiga la cesta (fig. E).

● Inicio del proceso de cocción

- ❑ Una vez haya realizado los ajustes deseados, pulse 24. El proceso de cocción se inicia.

❗ NOTA:

- ❑ Los indicadores siguientes están activos durante la cocción:
 - 23 se enciende
 - El indicador opción de menú seleccionado se enciende. El menú restante no seleccionado se apaga.
- ❑ Para descartar todos los ajustes y cancelar el funcionamiento, mantenga pulsado 26 durante 3 segundos. El producto cambia al modo selección de programa.
- ❑ Durante la cocción se muestra en la pantalla de forma alternada la temperatura ajustada y el tiempo de cocción restante. La temperatura y el temporizador pueden ajustarse en todo momento durante el proceso de cocción.
- ❑ Una vez finalizado el proceso de cocción, el ventilador continuará en marcha durante 1 minuto para refrigerar el producto. El indicador de valor cuenta hacia atrás el tiempo restante (en segundos). y parpadean durante el proceso de enfriamiento.
- ❑ Para cambiar al modo Standby durante el proceso de enfriamiento, mantenga pulsado durante 3 segundos.
- ❑ Una vez finalizado el proceso de enfriamiento, el producto cambia a modo Standby. Suena 5 veces una señal acústica doble.
- ❑ Puede quitar la sartén en cualquier momento y no debe esperar hasta que el ventilador se apague. Se apagan todos los indicadores y aparece “---” en el indicador de valor .

● Interrupción del proceso de cocción

Puede interrumpir el proceso de cocción para p. ej. modificar los ajustes a posteriori.

- ❑ Interrupción del proceso de cocción (modo pausa): Pulse 24.

- ❑ Si se interrumpe el proceso de cocción: 23, 24, 26 y el indicador de opción de menú seleccionado parpadean.
- ❑ Continuar el proceso de cocción: Pulse 24 de nuevo.

● Cancelación del proceso de cocción

- ❑ Mantenga pulsado durante 3 segundos durante el proceso de cocción.
- ❑ Una vez cancelado el proceso de cocción, el ventilador continuará en marcha durante 1 minuto para refrigerar el producto.
- ❑ De forma alternativa, mantenga pulsado 26 durante 3 segundos para descartar todos los ajustes y cancelar el funcionamiento. El producto cambia al modo selección de programa. En este caso, el producto omite la función de enfriamiento.

● Mantener caliente

- ❑ Pulse 25, después de interrumpir el proceso de cocción pulsando 24, para iniciar automáticamente la función mantener caliente al final de dicho proceso. 25 parpadea mientras ajusta la función mantener caliente y se enciende cuando la función mantener caliente está activa.
- ❑ La temperatura de inicio está preajustada a 80 °C y la duración a 30 minutos. Solo puede ajustarse la duración:

Botón	Función (tiempo)
18	Prolongar tiempo (máx. 60 minutos)
19	Acortar tiempo (mín. 1 minuto)

- ❑ Después de ajustar el tiempo de mantener caliente, no se debe pulsar ningún botón para volver a activar la función mantener caliente.
- ❑ Después de ajustar la función mantener caliente: Si desea editar la temperatura/tiempo de cocción o seleccionar otro menú, pulse 26 o espere 10 segundos para reanudar los ajustes del programa principal.
- ❑ Si desea activar/editar la función de alarma o el temporizador de retardo, pulse 20 o 21.
- ❑ Durante el proceso de cocción se enciende 25 para señalizar que se ha activado la función mantener caliente.
- ❑ Una vez finalizado el proceso de cocción, el producto cambia de forma automática al modo mantener caliente. Suena 5 veces 1 señal acústica doble. 12 se enciende.
- ❑ Cancelar la activación del modo mantener caliente: Pulse 24 para interrumpir el proceso de cocción. Luego, mantenga pulsado 25 durante 3 segundos.
- ❑ Cancelación del modo mantener caliente: Mantenga pulsado durante 3 segundos.

● **Temporizador de retardo**

Puede iniciar el proceso de cocción una vez finalizada la cuenta atrás. El ajuste del temporizador de retardo puede realizarse en cualquier momento durante la selección de programa, al igual que la función de alarma y mantener caliente.

- ❑ Pulse para activar el temporizador de retardo. La cuenta atrás está preajustada a 5 minutos.
- ❑ Después de ajustar el temporizador de retardo: Si desea editar la temperatura/tiempo de cocción o seleccionar otro menú, pulse o espere 10 segundos para reanudar los ajustes del programa principal.
- ❑ Si desea activar/editar la función de alarma o la función mantener caliente, pulse o .

Botón	Función (tiempo)
	Prolongar tiempo (máx. 60 minutos)
	Acoratar tiempo (mín. 1 minuto)

- ❑ Pulse y se apagan. El tiempo de funcionamiento puede ajustarse pulsando y . se enciende durante la cuenta atrás. El tiempo restante se muestra en el indicador de valor .
- ❑ El proceso de cocción se inicia una vez finalizada la cuenta atrás. y se apagan.

● **Tabla de cocción**

Alimento	Cantidad recomendada (g)	Tiempo de cocción (min)	Temp. (°C)	Necesario agitar	Preparación
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas congeladas (delgadas)	500-1400	20-30	180	S	
Patatas fritas congeladas (gruesas)	500-1400	20-30	180	S	
Patatas fritas caseras (8 x 8 mm)	¹ 500-1400	20-30	180	S	
Patatas gajo caseras	¹ 300-800	18-22	180	S	
Patatas caseras en dados	¹ 300-750	12-18	180	S	
Rosti	500	20	180	S	
Patatas gratinadas	500	30-40	160	S	
Carne y ave					
Filete de carne	³ 100-500	7-15	180	S	
Chuletas de cordero	³ 100-500	10-14	180	N	
Hamburguesa	³ 100-500	7-14	180	N	
¹ = añadir +1/2 cucharadita de aceite ² = utilizar un molde de hornear ³ = marinar con especias (a gusto)					

se enciende. Suenan una señal acústica.

● **Separación de la cesta de la sartén**

La cesta y la sartén se pueden separar la una de la otra. Esto puede servir de ayuda para mezclar mejor el alimento a cocer o para limpiar las piezas.

1. Extraiga la sartén con la cesta de la cavidad de cocción .
2. Coloque la sartén en una superficie apropiada (nivelada, estable, resistente al calor).
3. Deslice la tapa del desbloqueo de la cesta hacia adelante.
4. Pulse el botón del desbloqueo de cesta .
5. Levante la cesta de la sartén por el mango .
6. Si introduce la cesta en la sartén , esta debe encajar de forma audible y perceptible.

● **Extracción del alimento a cocer**

- ❑ Recomendamos extraer el alimento a cocer con el utensilio de cocina adecuado (p. ej., unas pinzas de cocina).
- ❑ Separe primero la cesta de la sartén si desea verter el alimento. En la sartén podrían quedar restos líquidos que podrían salir de forma incontrolada.

Alimento		Cantidad recomendada (g)	Tiempo de cocción (min)	Temp. (°C)	Necesario agitar	Preparación
Salchicha	³	100-500	8-10	180	N	
Muslo de ave	³	300-1000	25	200	S	
Muslo de pollo	³	100-500	10-15	180	N	
Pescado y marisco						
Gambas	³	100-600	20	160	S	
Filete de salmón	^{1,3}	100-500	16-21	160	N	
Capelán	^{1,3}	300	15	160	S	
Filete de bacalao	^{1,3}	100-500	20-25	160	N	
Verdura						
Quingombó	¹	100-200	8	160	N	Quitar la cabeza y cortar por la mitad.
Espárragos	¹	100-500	6-10	180	N	Cortar por la mitad.
Maíz	¹	200-600	6-9	200	S	Pelar y quitar el pelo del maíz.
Pimiento	¹	200-400	8	200	S	Quitar la cabeza y las semillas. Cortar en 2-4 trozos.
Tentempié						
Samosa		100-400	12-15	200	S	
Nuggets de pollo congelados		100-700	6-10	200	S	
Barritas de pescado		100-400	6-10	200	N	
Tentempié de queso empanado congelado		100-400	8-12	180	N	
Verdura rellena		100-400	10	180	N	
Hornear						
Tarta	²	6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Sandwich		2 porciones	4-6	180	N	
Picatostes		400	6-10	180	N	
¹ = añadir +½ cucharadita de aceite ² = utilizar un molde de hornear ³ = marinar con especias (a gusto)						

- ☐ Compruebe regularmente los ingredientes hasta que estén cocidos o hayan alcanzado el nivel de dorado deseado. El tiempo de cocción requerido puede ser mayor o menor que lo indicado en las recetas.
- ☐ Los ingredientes no deben ser demasiado gruesos si se desea evitar un tiempo de cocción largo.
- ☐ La altura del molde o bandeja de hornear no debe sobrepasar el límite de llenado **MAX** [4] en la cesta [2].

● **Propuestas de receta**

● **Perrito caliente crujiente con queso**

Ingredientes

4	Salchichas
4	Panecillos para perritos calientes
Al gusto	Queso Cheddar rallado
Opcional	Ketchup
Opcional	Mostaza

Preparación

1. Precalentar el producto a 180 °C.
2. Colocar las salchichas en la cesta [2]. Cocer durante 8 minutos a 180 °C. Quitar las salchichas de la cesta.
3. Introducir las salchichas cocidas en los panecillos para perritos calientes.
4. Añadir el queso Cheddar rallado sobre las salchichas y el panecillo para perrito caliente.
5. Volver a poner el perrito caliente en la cesta [2]. Cocinar de 1 a 2 minutos hasta que el queso se funda.
6. Una vez finalizada la cocción, colocar el perrito caliente en un plato.
7. Si lo desea, servir con ketchup y mostaza.

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

Ingredientes

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

Preparación

1. Pelar la cebolla roja y cortar en rodajas finas de 5 mm. Limpiar las setas; luego, cortar en rodajas finas de 5 mm.
2. Sofreír a fuego medio las cebollas y las setas en una sartén con aceite de oliva hasta que se ablanden. Quitar del fuego y colocar en sobre papel de cocina para enfriar el alimento.
3. Precalentar el producto a 180 °C.
4. Cascar 3 huevos en una fuente para mezclar. Batir a fondo y con fuerza. Añadir una pizca de sal.
5. En un molde para soufflé resistente al calor recubrir el interior y la base con una fina capa de spray para sartenes.
6. Introducir los huevos en el molde para soufflé, a continuación la mezcla de setas y cebollas, y por último el queso.
7. Coloque el molde para soufflé en la cesta [2]. Cocine el alimento en el producto durante 20 minutos.

- **Consejo:** 5 a 8 minutos antes de finalizar la cocción: Si lo desea, añada más queso en la quiche.
- La quiche estará lista si puede introducir un cuchillo en el centro y al sacarlo está limpio.

● **Pollo picante**

Ingredientes

6	Muslos de pollo
1	Diente de ajo
1 cda.	Mostaza
3 cdas.	Azúcar
2 cdas.	Chile en polvo
2 cdas.	Aceite de oliva
Al gusto	Sal y pimienta

Preparación

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

● **Aros de pimiento**

Ingredientes

50 g	Harina
2	Huevos
20 ml	Agua
2 cdas.	Aceite vegetal
1 cda.	Sal
1 cda.	Pimienta
1 cda.	Pimentón
50 g	Pan rallado
2	Pimientos

Preparación

1. Precalentar el producto a 200 °C.
2. Poner la harina en una fuente pequeña.
3. Batir los huevos en otra fuente pequeña con agua.
4. En otra fuente pequeña mezclar el aceite vegetal, la sal, la pimienta, el pimentón y el pan rallado hasta que los ingredientes estén bien mezclados.
5. Cortar las cabezas de los pimientos y quitar las semillas.
6. Cortar cada pimiento en 4 trozos y quitar la parte inferior.

7. Espolvorear los pimientos cortados con harina.
8. Introducir los pimientos en huevo batido.
9. Introducir los pimientos en la mezcla de pan rallado hasta que los pimientos estén completamente cubiertos.
10. Colocar los pimientos en la cesta [2]. Cocer por ambas partes durante 5 minutos.

● Huevo al horno con bacon y espinacas

- Se necesita: 6 moldes para muffin

Ingredientes

4 rebanadas	Bacon
Un par de gotas	Aceite vegetal
6	Huevos
6 cdas.	Leche
30 g	Espinaca
Al gusto	Queso Cheddar rallado
Al gusto	Sal y pimienta

Preparación

1. Precalentar el producto a 200 °C.
2. Colocar el bacon en la cesta [2]. Cocer por ambas partes durante 2 minutos.
3. Sacar el bacon, cortar en trozos y apartar.
4. Untar los moldes para muffin con aceite.
5. Cascar 1 huevo en cada molde para muffin. No batir los huevos.
6. Añadir la leche, las espinacas y el bacon en todos los moldes para muffin.
7. Añadir el queso Cheddar rallado, la sal y la pimienta en todos los moldes para muffin.
8. Colocar los moldes para muffin en la cesta [2]. Cocer durante 8 minutos a 160 °C.

● Pularda

Ingredientes

1000 g	Pularda
5 cdas.	Aceite de oliva
30 g	Mantequilla
40 g	Miel
Al gusto	Sal y pimienta

Preparación

1. Untar la pularda con aceite de oliva, pimienta y sal. Marinar durante 1 hora.
2. Precalentar el producto a 200 °C.
3. Fundir la mantequilla y mezclar con la miel.
4. Untar la pularda con la mezcla de mantequilla y miel.

5. Colocar la pularda en la cesta [2]. Cocer durante 20 minutos a 200 °C.
6. Dar la vuelta a la pularda. Cocer durante otros 20 minutos.

● Patatas asadas

Ingredientes

3	Patatas (200-300 g)
60 g	Cebolla
80 g	Bacon
3 cdas.	Aceite de oliva
30 g	Queso
30 g	Mayonesa
Al gusto	Sal y pimienta

Preparación

1. Limpiar las patatas con un cepillo.
2. Untar las patatas con aceite de oliva.
3. Cortar el bacon y la cebolla en trozos pequeños.
4. Envolver las patatas en papel de aluminio para evitar que se cuezan demasiado.
5. Colocar las patatas en la cesta [2]. Cocer durante 30 minutos a 200 °C.
6. Pinchar las patatas con un tenedor. Las patatas están cocidas cuando el tenedor se puede pinchar y retirar con facilidad.
7. Sacar las patatas y cortar hasta la mitad. No cortar las patatas por completo.
8. Salpimentar.
9. Añadir el bacon, la cebolla y el queso en las patatas.
10. Colocar las patatas en la cesta [2]. Cocer durante 10 minutos a 180 °C.
11. Servir las patatas con mayonesa.

● Tarta pequeña

- Se necesita: 6 moldes de papel para cupcakes

Ingredientes

110 g	Mantequilla con sal
110 g	Azúcar glasé
3	Huevos
150 g	Harina de trigo blanca
5 g	Levadura en polvo
1/8 cda.	Sal

Preparación

1. Batir los huevos a punto de nieve y mezclarlos con azúcar.
2. Dejar que la mantequilla se ablande y mezclar con todos los ingredientes hasta que la mezcla se reblandezca y tenga un color claro.

3. Llenar los moldes de papel para cupcakes con la mezcla.
4. Precalentar el producto a 160 °C.
5. Colocar los moldes de papel para cupcakes con la mezcla en la cesta [2].
6. Seleccionar el programa automático para cupcakes y cocer durante 15 minutos a 160 °C.
5. Colocar los 7 trozos en la cesta [2]. Esperar durante otros 30 minutos.
6. Cocer durante 15 minutos a 160 °C.
7. Fundir la mantequilla y untarla en los panecillos. Cocer durante otros 5 minutos.

● Panecillos

Ingredientes

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

Preparación

1. Batir el huevo a punto de nieve y mezclar con la harina, el azúcar y la levadura.
2. Añadir la leche y la nata para la masa. Amasar durante 15–20 minutos.
3. Apartar durante aprox. 1 hora (hasta que el tamaño se haya duplicado).
4. Cortar la masa en 7 trozos. Amasar durante 10–15 minutos.

● Filete de pescado

Ingredientes

300 g	Filete de pescado
1	Limón
2	Dientes de ajo
1	Cebolleta
20 g	Mantequilla
Al gusto	Sal y pimienta

Preparación

1. Salpimentar el pescado.
2. Cortar el limón por la mitad. Cortar en rodajas una de las mitades del limón y colocar debajo del filete de pescado.
3. Machacar 1 diente de ajo, cortar en rodajas la cebolleta y colocar ambos sobre el filete de pescado.
4. Colocar el filete de pescado en la cesta [2]. Cocer durante 15 minutos a 180 °C.
5. Fundir la mantequilla y añadir 1 diente de ajo.
6. Verter la mantequilla de ajo sobre el filete de pescado. Cocer durante 3 minutos a 180 °C.
7. Exprimir la otra mitad del limón sobre el filete de pescado.

● Limpieza y cuidado

ⓘ NOTA: Para mantener la funcionalidad y apariencia del producto, le recomendamos limpiarlo después de cada uso.

Pieza	Limpieza
☐ Producto y todos los accesorios ☐ Carcasa ☐ Cavidad de cocción [6] ☐ Cable de conexión con enchufe [10]	⚠ ¡ADVERTENCIA! Durante la limpieza o funcionamiento no sumergir el producto en agua u otros líquidos. No poner el producto debajo del agua corriente. ☐ Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo. ☐ No utilice soluciones abrasivas y agresivas o cepillos duros para la limpieza. ☐ Limpie el producto con un paño ligeramente humedecido. En caso necesario, utilice un detergente suave.
☐ Cesta [2] ☐ Sartén [5]	☐ La sartén y la cesta puede lavarlas a mano como vajilla común: Limpie las dos piezas a fondo con agua caliente y detergente. Aguante con cuidado la carcasa superior del producto con una mano. Tire del mango [7] con la otra mano para extraer la sartén y la cesta. ☐ Si en la cesta o base de la sartén hay restos de suciedad pegada, llene la sartén con agua caliente y algo de detergente. Coloque la cesta en la sartén y deje a remojo las dos piezas durante aprox. 10 minutos. ☐ La cesta y la sartén son aptos para el lavavajillas.

- ☐ Antes de la reutilización y del almacenaje: Frote en seco todas las piezas con un paño limpio.

● Eliminación

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



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

Producto:



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



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



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

● Garantía

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

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

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

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

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

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

● Tramitación de la garantía

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 460033_2401) como justificante de compra.

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

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

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

● Asistencia

ES Asistencia en España
Tel.: 900984948
E-Mail: owim@lidl.es



Anvendte advarselssætninger og symboler	Side 128
Kort vejledning	Side 128
Forskriftsmæssig anvendelse	Side 128
Beskrivelse af delene	Side 129
Tekniske data	Side 129
Sikkerhedsanvisninger	Side 129
Før første ibrugtagning	Side 132
Betjening	Side 132
Standby-tilstand	Side 133
Klargøring	Side 133
Valg af program	Side 133
Start af tilberedning	Side 134
Pause i tilberedningen	Side 134
Afbryd tilberedning	Side 134
Varmholdning	Side 134
Tidsforsinkelseskontaktur	Side 135
Fjern kurven fra panden	Side 135
Fjern den tilberedte mad	Side 135
Tilberedningstabel	Side 135
Forslag til opskrifter	Side 137
Sprød hotdog med ost	Side 137
Løg-ostetærte med champignon	Side 137
Stærkt krydret kylling	Side 137
Stegte peberfrugter	Side 137
Bagt æg med bacon og spinat	Side 138
Poularder	Side 138
Bagte kartofler	Side 138
Småkager	Side 138
Boller	Side 139
Fiskefilet	Side 139
Rengøring og vedligeholdelse	Side 139
Bortskaffelse	Side 140
Garanti	Side 140
Afvikling af garantisager	Side 140
Service	Side 140

Anvendte advarselssætninger og symboler

Følgende advarsler bruges i denne betjeningsvejledning, i lynvejledningen og på emballagen:

	FARE! Dette symbol, sammen med signalordet "Fare", betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.		Advarsel! Forbrændingsfare: Dette symbol betyder en varm overflade.
	ADVARSEL! Dette symbol, sammen med signalordet "Advarsel", betegner en faresituation med mellemstor risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.		Levnedsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.
			Vekselsstrøm/-spænding
	BEMÆRK: Dette symbol, sammen med signalordet "Bemærk", angiver flere nyttige informationer.		Kurven 2 og panden 5 er egnet til opvaskemaskiner.
	Lad aldrig børn være uden opsyn med emballage eller produkt.		CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-retningslinjer.
	Sikkerhedsanvisninger Handlingsanvisninger		

DIGITAL VARMLUFT FRITUREAPPARAT XL

● Kort vejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning. Ved at scanne QR-koden har du direkte adgang til Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan åbne den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varennummeret (IAN) 460033_2401 og downloade den.

Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger før produktet anvendes. Opbevar den korte vejledning godt og udlever alle bilag ved videregivelse til tredjemand.

● Forskriftsmæssig anvendelse

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

● Beskrivelse af delene

- 1 Display (med kontrolpanel)
- 2 Kurv
- 3 Kurvlås (med sikkerhedsafdækning)
- 4 Påfyldningsgrænse **MAX** (indvendigt)
- 5 Pande
- 6 Ovnrum
- 7 Håndtag
- 8 Ventilationsåbninger
- 9 Ledningsoprulning
- 10 Tilslutningsledning med netstik

Display (med kontrolpanel)

- 11 Menuvalgsdisplay
- 12 Varmholdningsdisplay 
- 13 Display for tidsforsinkelseskontaktur 
- 14 Værdidisplay (temperatur og tid)
- 15 Temperaturehedsdisplay
- 16 Minutendisplay
- 17 Menuvalgsdisplay
- 18 Tast  (Forlæng kogetid)
- 19 Tast  (Reducér kogetid)
- 20 Tast  (alarm)
- 21 Tast  (tidsforsinkelseskontaktur)
- 22 Tast  (standby)
- 23 Ventilatorfunktionsdisplay 
- 24 Tast  (start/pause)
- 25 Tast  (varmholdning)
- 26 Tast  (Menuvalg)
- 27 Tast  (Sænk temperatur)
- 28 Tast  (Hæv temperatur)

● Tekniske data

Indgangsspænding:	220-240 V~, 50-60 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effektforbrug:	2150 W
Effektforbrug i standby:	0,4 W
Tilberedningstemperatur:	60 °C til 200 °C
Tilberedningstid:	1 til 60 minutter



Sikkerhedsanvisninger

**GØR DIG FORTROLIG
MED ALLE
SIKKERHEDSOPLYSNINGER
OG BRUGSANVISNINGER
INDEN DU TAGER PRODUKTET**

**I BRUG! HVIS DU OVERLADER
PRODUKTET TIL TREDJEPART,
SKAL DU MEDLEVERE ALLE
DOKUMENTER!**

I tilfælde af skader der skyldes manglende overholdelse af denne betjeningsvejledning, bliver garantikravet ugyldigt! Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! I tilfælde af materielle skader eller personskaade forårsaget af forkert håndtering eller manglende overholdelse af sikkerhedsforskrifterne, fralægges ethvert ansvar!

Børn og personer med handicap



**⚠ ADVARSEL! FARE
FOR DØDSFALD
OG ULYKKER FOR
SMÅ BØRN OG
SPÆDBØRN!**

Børn må aldrig være alene med emballagen uden opsyn. Emballagematerialet udgør risiko for kvælning. Børn undervurderer ofte faresituationer. Hold altid børn væk fra produktet og emballagematerialet.

- Produktet kan anvendes af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller modtager instruktioner i forhold til sikker brug af produktet, og hvis de har forstået hvilke farer der er.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre disse er over 8 år og under opsyn.
- Produktet og tilslutningsledningen skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Børn må ikke lege med produktet.

Elektrisk sikkerhed

⚠ FARE! Risiko for elektriske stød! Forsøg ikke selv at reparere produktet. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød! Produktet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold ikke produktet under rindende vand.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød! Anvend aldrig et beskadiget produkt. Frakobl produktet fra strømforsyningen og kontakt din forhandler, hvis produktet er beskadiget.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød! Anbring ikke produktet ved siden af en håndvask eller i fugtige områder.

- Inden du forbinder produktet med netspændingen, skal du kontrollere at spændingen og strømstyrken svarer til oplysningerne på produktets typeskilt.
- Forbind kun produktet til et stik med jordforbindelse. Kontroller altid at netstikket sidder korrekt i stikkontakten.
- Hvis produktets tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende autoriseret reparatør, for at undgå sikkerhedsrisici.
- Træk i netstikket og ikke i selve tilslutningsledningen, når du frakobler produktet fra netspændingen.

- Tilslutningsledningen må ikke vikles omkring produktet. Forbind produktet til et strømstik, der nemt kan nås, så produktet i nødstilfælde kan frakobles omgående.
- Produktet er ikke beregnet til drift sammen med et kontaktur eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Betjen ikke produktet med våde hænder. Berør ikke produktet med våde hænder.

Brand-/forbrændingsfare og varme

-  **ADVARSEL! Varm overflade!** Lågen eller udvendige overflader kan blive varme, når produktet bruges. Hold børn og kæledyr væk fra produktet når det er i drift eller kører ned. De tilgængelige dele er varme.

⚠ FORSIGTIG!
Forbrændingsfare! Berør aldrig indersiden af produktet når det er i drift eller stadig er varmt.

⚠ FORSIGTIG! Brandfare!
 For at undgå overophedning må produktet ikke tildækkes, når det er i brug.

⚠ FORSIGTIG! Forbrændingsfare!

Under drift udslipper der varm damp igennem ventilationsåbningerne. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af damp og væk fra ventilationsåbningerne.

⚠ FORSIGTIG! Dette produkt er ikke et legetøj for børn! Børn er ikke opmærksomme på de farer, der er forbundet med håndtering af elektriske produkter.

⚠ FORSIGTIG! Forbrændingsfare!

Varm damp kan stige op, når produktet åbnes.

- Hvis du bemærker røg eller usædvanlige lyde, skal produktet omgående frakobles fra netspændingen. Sørg for at en specialist kontrollerer produktet inden fortsat brug.
- Sørg for at der som minimum er 10 cm frirum i alle retninger omkring produktet, så der er tilstrækkelig ventilation.

Opstillingsvejledning

- Når produktet er i drift, skal det stå på en jævn, stabil, ren, varmeresistent og tør overflade.

- Lad produktet køle ned inden det bruges et andet sted.

På niveau

⚠ Hvis du fylder panden direkte med olie, er der brandfare.

- Berør aldrig indersiden af produktet, når det er i drift.
- Hold alle ingredienser i kurven for at undgå kontakt med varmeelementer.
- Hold altid opsyn med produktet, når det er i brug.
- Overfyld ikke produktet. Produktet må kun fyldes til påfyldningsgrænsen **MAX** 4. Dette er vigtigt for at undgå, at hverken levnedsmidler, aluminiumsfolie eller en indsat beholder kommer i direkte kontakt med varmeelementet.

- Fyld ikke mere end 1,4 kg levnedsmiddel og køkkengrej (fx aluminiumsfolie eller en indsat beholder) i kurven 2. Dette kan beskadige produktet.

Rengøring og opbevaring

- Produktet må ikke udsættes for dryppende eller sprøjtende vand.
- Frakobl produktet fra stikkontakten i inaktive perioder og før rengøring.
- Se i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" for instruktioner til rengøring af produktet.

● **Før første ibrugtagning**

1. Fjern al emballage.
- ① **BEMÆRK:** Eventuelle produktionsrester medfører lugtdannelse ved første ibrugtagning. Dette er helt normalt og ikke et tegn på et defekt produkt.
2. Lad produktet køre med tom pande 5 i ca. 10 til 15 minutter ved 200 °C for at fjerne eventuelle produktionsrester. Sørg for tilstrækkelig udluftning.
3. Rengøring af produktet (se "Rengøring og vedligeholdelse").

● **Betjening**

Visning	Status	Tryk (Ja/Nej)	Funktion
Tast 18 19 22 27 28	Til (lyser)	Ja	Tryk én gang for at aktivere funktionen. Der lyder et enkelt bip.
Tast 24 26	Til (lyser) og blinker	Ja	Tryk én gang under et igangværende program for at redigere funktionen eller at fortsætte programmet.
Tast til funktionsindstillinger 20 21 25	Blinker	Ja	Den tilsvarende funktion er aktiveret og redigeres. Hold nede i 3 sekunder for at afbryde funktionen. Der lyder et enkelt bip.
	Til (lyser)	Ja	Funktionen kan vælges i programvalgstilstanden. I tilberedningstilstanden er funktionen aktiveret. Tryk én gang for at bearbejde funktionen. Hold nede i 3 sekunder for at afbryde funktionen. Der lyder et enkelt bip.

Visning	Status	Tryk (Ja/Nej)	Funktion
Visning af menuvalg  	Til (lyser)	Nej	Funktionen er tilgængelig i programvalgstilstanden. I tilberedningstilstanden er funktionen aktiveret.
	Blinker	Ja	Den tilsvarende funktion er aktiveret og redigeres.
	Til (lyser)	Nej	Varmeelement og ventilator er i drift.
	Blinker	Nej	Kun ventilatoren kører.
 	Til (lyser)	Nej	Den tilsvarende funktion er i drift.

❗ BEMÆRK:

- Se i afsnittet "Tilberedningstabel", hvilke madvarer, der skal rystes under tilberedningen. Vi anbefaler at retten rystes efter cirka en tredjedel og efter to tredjedele af tilberedningstiden i 5 til 10 sekunder. På denne måde opnås en ensartet tilberedning. Få bedre tilberedningsresultater: Ryst/vend madvarerne flere gange under tilberedningen i henhold til rystealarmen (eksempel: Ryst pomfritterne under tilberedningen 3-4x). Hvis det er svært at ryste retten kan du anvende et hjælpemiddel (fx en ske).
- Sæt altid kurven  vandret ind og uden at udøve tryk på panden . Lukningen skal være hørlig og mærkbar (fig. B).

⚠️ OBS! Fare for produktskader! Tryk aldrig på kurvlåsen  når kurven  og panden  holdes i fri luft. Panden kan løsne sig og falde ukontrolleret ned (fig. C).

- Kurvlåsen  betjenes ved at skubbe sikkerhedsafdækningen fremad. Først derefter trykkes på kurvlåsen (fig. D).

● Standby-tilstand

- Produktet skifter automatisk til standbytilstand, så snart det er tilsluttet til strømmettet. I værdidisplayet  vises "---".
- Hvis ingen knap aktiveres i 60 sekunder i programvalgstilstanden, går produktet i standby-tilstand.

● Klargøring

- Produktet tilsluttes et passende strømudtag.  lyser og værdidisplayet  viser "---". Der lyder et enkelt bip.
- Kurven  fyldes med madvarer. Overskrid ikke påfyldningsgrænsen **MAX**  (på kurvens indvendige side).
- Sæt panden  med den fyldte kurv  ind i ovnrummet .

⚠️ OBS! Fare for produktskader! Fyld aldrig væsker (fx olie eller vand) i panden . Dette kan ødelægge produktets funktion.

● Valg af program

- Skift til programvalgsfunktion:
 - Tryk på .
 - Alle indikatorer, på nær   og , lyser.

- Ved start er temperaturen forudindstillet til 180 °C og kogetiden til 15 minutter. Temperatur (i intervaller på 5 °C) og kogetid (i intervaller på 1 minut) kan tilpasses:

Tast	Funktion (temperatur)
 	Hæv temperaturen (maks. 200 °C)
 	Sænk temperaturen (min. 60 °C)

Tast	Funktion (tid)
 	Forøg tiden (maks. 60 minutter)
 	Reducer tiden (min. 1 minut)

Valg af program

Du kan også vælge et program, der passer til madvarerne.

- Tryk på , for at vælge imellem programmerne. Det valgte program   blinker. Ikke-valgte programmer lyser.

Madvare	°C	min.	Optimal mængde	Interval*
Forudindstilling	180	15	-	-
 Fisk	160	25	500 g	hver 10 min
 Kage	160	15	6 x 50 g	-
 Grøntsager	180	10	400 g	hver 3 min
 Flæsk	200	8	200 g	hver 4 min
 Kyllingelår	200	25	500 g	hver 7 min
 Pomfritter	180	20	500 g	hver 5 min
 Kylling	200	35	1000 g	hver 10 min
 Steak	180	15	500 g	hver 7 min
* Interval: Ryst, drej om, vend				

Madvare	°C	min.	Optimal mængde	Interval*
Rejer	160	20	600 g	hver 5 min
Brød	180	10	200 g	hver 5 min
* Interval: Ryst, drej om, vend				

Indstilling af alarm

Alarmen kan indstilles til at minde dig om at røre omhyggeligt rundt i fødevarerne med faste tidsintervaller.

- Forberedelse: Foretag indstillingerne (se "Valg af program").
- Alarmindstilling: Tryk på 20.
- 20 blinker. Alarmen er forudindstillet til hvert 5. minut. Valgbare intervaller: 1 til 60 minutter (i 1 minutters intervaller).

Tast	Funktion (tid)
+ 18	Forøg tiden (maks. 60 minutter)
- 19	Reducer tiden (min. 1 minut)

- Når alarmtiden er indstillet, skal der ikke trykkes på en tast for at aktivere alarmen igen.
- Efter indstillingen af alarmen: Tryk på 26, eller vent i 10 sekunder, før hovedprogrammets indstillinger genoptages, hvis du vil redigere tilberedningstemperaturen/-tiden eller vælge en anden menu.
- Tryk på 25 eller 21, hvis du vil aktivere/redigere varmholdningsfunktionen eller tidsforsinkelseskontakturet.
- Når tilberedningen begynder, starter alarmfunktionen også. 20 lyser stadig.
- Annuller alarmen: Tryk på 24 for at annullere tilberedningen. Hold derefter 20 nede i 3 sekunder.

ⓘ BEMÆRK:

- Tilberedningen indstilles IKKE, når alarmen lyder. Alarmen nulstilles og lyder igen, når det indstillede interval ophører.
 - Tilberedningen bliver først afbrudt, når panden 5 tages ud af ovnrummet 6.
 - Når panden 5 sættes ind igen, genoptages tilberedningen automatisk.
- Hvis den samlede vægt af kurv 2, pande 5 og madvarer er for høj til at røre rundt: Sæt panden på en varmebestandig overflade og fjern kurven (fig. E).

● Start af tilberedning

- Når de ønskede indstillinger er foretaget, trykkes på 24. Tilberedningen begynder.

ⓘ BEMÆRK:

- Under tilberedningen er følgende displays aktive:
 - 23 lyser

- Det valgte menuvalgsdisplay 11 17 lyser op. Den tilbageværende ikke-valgte menu slukkes.

- For at annullere alle indstillinger og afbryde driften, trykkes 26 nede i 3 sekunder. Produktet skifter til programvalgsfunktion.
- Under tilberedningen viser displayet 1 skiftevis indstillingstemperaturen og den resterende tilberedningstid. Temperaturen 18 19 og timeren 27 28 kan når som helst indstilles under tilberedningen.
- Når tilberedningen er tilendebragt, kører ventilatoren videre i 1 minut for at afkøle produktet. Værdiudvalget 14 viser den resterende tid i sekunder. 22 og 23 blinker under afkølingsprocessen.
- Skift til standby-funktion under afkølingen ved at holde 22 nede i 3 sekunder.
- Når afkølingen er færdig, skifter produktet til standby-tilstand. Der høres en dobbelt biplyd 5x.
- Panden 5 kan fjernes på ethvert tidspunkt uden at vente til ventilatoren slukker.
- Alle displays slukker og værdiudvalget 14 viser "---".

● Pause i tilberedningen

Tilberedningen kan afbrydes, fx for ændring af indstillingerne.

- Afbrydelse af tilberedning (pausefunktion): Tryk på 24.
- Hvis tilberedningen er afbrudt: 23, 24, 26 og den valgte visning af menuvalg 11 17 blinker.
- Genoptagelse af tilberedningen: Tryk på 24 igen.

● Afbryd tilberedning

- Hold nede på 22 i 3 sekunder under tilberedningen.
- Når tilberedningen er afbrudt, kører ventilatoren videre i 1 minut for at afkøle produktet.
- Alternativt kan du holde 26 nedtrykt i 3 sekunder for at annullere alle indstillinger og afbryde driften. Produktet skifter til programvalgsfunktion. I dette tilfælde stopper afkølingsfunktionen.

● Varmholdning

- Tryk på 25, efter tilberedningen er stoppet ved at trykke på 24, for at aktivere varmholdningsfunktionen automatisk, når tilberedningen er slut. 25 blinker, mens varmholdningsfunktionen indstilles, og lyser, når varmholdningsfunktionen er aktiveret.
- Ved start er temperaturen forudindstillet til 80 °C og varigheden til 30 minutter. Kun varigheden kan ændres:

Tast	Funktion (tid)
+ 18	Forøg tiden (maks. 60 minutter)
- 19	Reducer tiden (min. 1 minut)

- Når varmholdningstiden er indstillet, skal der ikke trykkes på en tast for at aktivere varmholdningsfunktionen igen.

- Efter indstillingen af varmholdningsfunktionen: Tryk på **[26]**, eller vent i 10 sekunder, før hovedprogrammets indstillinger genoptages, hvis du vil redigere tilberedningstemperaturen/-tiden eller vælge en anden menu.
- Tryk på **[20]** eller **[21]**, hvis du vil aktivere/redigere alarmfunktionen eller tidsforsinkelseskontakturet.
- Under tilberedningen lyser **[25]** for at vise, at varmholdningsfunktionen er aktiveret.
- Når tilberedningen er slut, skifter produktet automatisk til varmholdningsfunktion.
Der høres 1 dobbelt bip 5x. **[12]** lyser.
- Annuller aktivering af varmholdningsfunktionen: Tryk på **[24]** for at annullere tilberedningen. Hold **[25]** nede i 3 sekunder.
- Afbryd varmholdningsfunktion: Hold **[22]** nede i 3 sekunder.

● Tidsforsinkelseskontaktur

Du kan starte tilberedningen efter udløb af en nedtælling. Indstillingen af tidsforsinkelseskontaktur kan når som helst udføres under programvalget på samme måde som alarm- og varmholdningsfunktionen.

- Tryk på **[21]** for at aktivere tidsforsinkelseskontaktur. Nedtællingen er forudindstillet til 5 minutter.
- Efter indstilling af tidsforsinkelseskontaktur: Tryk på **[26]**, eller vent i 10 sekunder, før hovedprogrammets indstillinger genoptages, hvis du vil redigere tilberedningstemperaturen/-tiden eller vælge en anden menu.
- Tryk på **[20]** eller **[25]**, hvis du vil aktivere/redigere alarmfunktionen eller varmholdningsfunktionen.

● Tilberedningstabel

Madvare	Anbefalede mængder (g)	Tilberednings-tid (min)	Temp. (°C)	Skal rystes	Klargøring
Kartofler og pomfritter					
Dybrosne pomfritter (tynde)	500-1400	20-30	180	J	
Dybrosne pomfritter (tykke)	500-1400	20-30	180	J	
Hjemmelavede pomfritter (8 x 8 mm)	¹ 500-1400	20-30	180	J	
Hjemmelavede kartoffelbåde	¹ 300-800	18-22	180	J	
Hjemmelavede kartoffelterninger	¹ 300-750	12-18	180	J	
Røsti	500	20	180	J	
Kartoffelgratin	500	30-40	160	J	

¹ = tilsæt + ½ tsk. olie

² = brug bageform

³ = marineres med krydderier (efter smag)

Tast	Funktion (tid)
[18]	Forøg tiden (maks. 60 minutter)
[19]	Reducer tiden (min. 1 minut)

- Tryk på **[24]**, **[27]** og **[28]** slukker. Funktionstiden kan indstilles ved at trykke på **[18]** og **[19]**. Under nedtællingen lyser **[13]**. Den resterende tid vises i værdidisplayet **[14]**.
- Når nedtællingen er slut, starter tilberedningen. **[21]** og **[13]** slukker. **[23]** lyser. Der lyder et enkelt bip.

● Fjern kurven fra panden

Kurven **[2]** og panden **[5]** kan skilles fra hinanden. Det kan hjælpe med til at blande madvarerne bedre eller rense de enkelte dele.

1. Tag panden **[5]** med kurven **[2]** ud af ovnrummet **[6]**.
2. Anbring panden **[5]** på en egnet overflade (lige, stabil, varmebestandig).
3. Skub afdækningen på kurvlåsen **[3]** fremad.
4. Tryk på tasten til kurvlåsen **[3]**.
5. Løft kurven **[2]** i håndtaget **[7]** ud af panden **[5]**.
6. Når kurven **[2]** sættes i panden **[5]**, skal dette være tydeligt og hørbart.

● Fjern den tilberedte mad

- Vi anbefaler at den tilberedte mad fjernes med egnet køkkengrej (fx en køkkenpincet).
- Hvis den tilberedte mad skal hældes ud af kurven **[2]**, skal kurven først tages op af panden **[5]**. Der kan samles varm væske i panden, som kan løbe utilsigtet ud.

Madvare		Anbefalede mængder (g)	Tilberednings- tid (min)	Temp. (°C)	Skal rystes	Klargøring
Kød og fjerkræ						
Steak	³	100–500	7–15	180	J	
Lammekoteletter	³	100–500	10–14	180	N	
Hamburger	³	100–500	7–14	180	N	
Pølse	³	100–500	8–10	180	N	
Kyllingelår	³	300–1000	25	200	J	
Kyllingebryst	³	100–500	10–15	180	N	
Fisk og skaldyr						
Rejer	³	100–600	20	160	J	
Laksefilet	^{1,3}	100–500	16–21	160	N	
Lodde	^{1,3}	300	15	160	J	
Torskefilet	^{1,3}	100–500	20–25	160	N	
Grøntsager						
Okra	¹	100–200	8	160	N	Stilken skæres af og halveres.
Asparagus	¹	100–500	6–10	180	N	Halveres.
Majs	¹	200–600	6–9	200	J	Fjern dækblade og majshår.
Paprika	¹	200–400	8	200	J	Stilk og kerner fjernes. Skæres i 2–4 stykker.
Snacks						
Samosa		100–400	12–15	200	J	
Frosne kyllingenuggets		100–700	6–10	200	J	
Frosne fiskepinde		100–400	6–10	200	N	
Frosne, panerede ostesnacks		100–400	8–12	180	N	
Fyldte grøntsager		100–400	10	180	N	
Bagværk						
Kage	²	6 x 50 – 9 x 50	15	160	N	
Sandwich		2 stk.	4–6	180	N	
Croutoner		400	6–10	180	N	
¹ = tilsæt +½ tsk. olie ² = brug bageform ³ = marineres med krydderier (efter smag)						

- ❑ Kontroller regelmæssigt ingredienserne, indtil de er færdigtilberedt eller er blevet tilstrækkelig brune. Den krævede tilberedningstid kan være kortere eller længere end angivet i opskrifterne.
- ❑ For at undgå forlænget tilberedningstid, må ingredienserne ikke være for tykke.
- ❑ Bageform eller ovnskål må ikke overskride påfyldningsgrænsen **MAX** [4] i kurven [2].

● Forslag til opskrifter

● Sprød hotdog med ost

Ingredienser

4	Pølser
4	Hotdog brød
Efter smag	Revet cheddarost
Valgfrit	Ketchup
Valgfrit	Sennep

Tilberedning

1. Forvarm produktet til 180 °C.
2. Pølserne lægges i kurven [2]. Steges i 8 minutter ved 180 °C. Tag pølserne op af kurven.
3. Læg de kogte pølser i hotdog brødene.
4. Drys den revne cheddarost på pølserne og hotdog-brødene.
5. Læg hotdog'ene i kurven [2] igen. Koges i 1 til 2 minutter indtil osten er smeltet.
6. Når tilberedningen er slut, lægges hotdog'en på en tallerken.
7. Serveres eventuelt med ketchup og sennep.

● Læg-ostetærte med champignon

Ingredienser

3	Æg
2 kopper	Champignoner, rensede
1	Rødløg
1 spsk.	Olivenolie
3 spsk.	Ost, smuldreret
1 knivspids	Salt

Tilberedning

1. Pil, og skær et rødløg i 5 mm tynde skiver. Rens champignonerne; skær dem derefter i 5 mm tynde skiver.
2. Svits løg og champignon under en medium flamme i en pande med olivenolie, indtil de er møre. Tag dem af komfuret, og læg dem til afkøling i et tørt viskestykke.
3. Forvarm produktet til 180 °C.
4. Slå 3 æg ud i en røreskål. Pisk dem omhyggeligt og kraftigt. Tilsæt en knsp. salt.
5. Sprøjt et tyndt lag pandoelie på indersiden af et varmeresistent bagefad.

6. Hæld æggene i bagefadet, derefter løg- og champignonblandingen og til sidst osten.
7. Bagefadet sættes i kurven [2]. Kog madvarerne i 20 minutter.

- ❑ **Tip:** 5 til 8 minutter før tilberedningen er slut: Efter behov kan der lægges mere ost på tærten.
- ❑ Tærten er færdig, når der kan stikkes en kniv ind i midten, og den er ren, når den trækkes ud.

● Stærkt krydret kylling

Ingredienser

6	Kyllingelår
1	Fed hvidløg
1 tsk.	Sennep
3 tsk.	Sukker
2 tsk.	Chilipulver
2 tsk.	Olivenolie
Efter smag	Salt og peber

Tilberedning

1. Forvarm produktet til 200 °C.
2. Knus hvidløg i en skål og bland med sukker, olivenolie, chilipulver og sennep.
3. Krydres med salt og peber.
4. Hæld marinade over kyllingelårene. Lad dem marinere i 20 minutter.
5. Læg kyllingelårene i produktet. Kog i 10 minutter.
6. Indstil varmen til 140 °C. Kog videre i 10 minutter.
7. Når retten er færdig, kommes kyllingelårene på et fad og serveres.

● Stegte peberfrugter

Ingredienser

50 g	Mel
2	Æg
20 ml	Vand
2 spsk.	Vegetabilsk olie
1 tsk.	Salt
1 tsk.	Peber
1 tsk.	Paprikapulver
50 g	Rasp
2	Peberfrugter

Tilberedning

1. Forvarm produktet til 200 °C.
2. Kom melet i en lille skål.
3. Pisk æggene i en anden lille skål med vand.

- Planteolie, salt, peber, paprikapulver og rasp blandes i en anden skål, indtil alle ingredienser er godt blandet.
- Peberstilkene skæres af og kernerne fjernes.
- Skær peberfrugterne i 4 stykker og fjern undersiden.
- Drys paprikastykkerne med mel.
- Dyp peberfrugterne i det piskede æg.
- Dyp peberfrugterne i raspblandingen, til de er helt dækket.
- Peberfrugterne lægges i kurven [2]. Steges i 5 minutter på begge sider.

● Bagt æg med bacon og spinat

- ☐ Du skal bruge: 6 muffinforme

Ingredienser

4 skiver	Flæsk
Et par dråber	Vegetabilsk olie
6	Æg
6 spsk.	Mælk
30 g	Spinat
Efter smag	Revet cheddarost
Efter smag	Salt og peber

Tilberedning

- Forvarm produktet til 200 °C.
- Bacon lægges i kurven [2]. Steges i 2 minutter på begge sider.
- Baconen tages op, skæres i stykker og lægges til side.
- Muffinformene smøres med olie.
- Slå 1 æg ud i hver muffinform. Pisk ikke æggene.
- Tilsæt mælk, spinat og bacon i hver muffinform.
- Tilsæt revet cheddarost, salt og peber i hver muffinform.
- Muffinformene lægges i kurven [2]. Steges i 8 minutter ved 160 °C.

● Poularder

Ingredienser

1000 g	Poularder
5 tsk.	Olivenolie
30 g	Smør
40 g	Honning
Efter smag	Salt og peber

Tilberedning

- Poularden gnides med olivenolie, peber og salt. Marineres i 1 time.
- Forvarm produktet til 200 °C.
- Smelt smørret, og bland med honning.
- Smør poularden med smør-honning blandingen.
- Poularden lægges i kurven [2]. Steges i 20 minutter ved 200 °C.
- Poularden vendes. Steges videre i 20 minutter.

● Bagte kartofler

Ingredienser

3	Kartofler (200-300 g)
60 g	Løg
80 g	Flæsk
3 tsk.	Olivenolie
30 g	Ost
30 g	Mayonnaise
Efter smag	Salt og peber

Tilberedning

- Kartoflerne renses med en børste.
- Kartoflerne gnides med olie.
- Bacon og løg skæres i små stykker.
- Kartoflerne pakkes ind i aluminiumfolie for at undgå, at de koger over.
- Kartoflerne lægges i kurven [2]. Steges i 30 minutter ved 200 °C.
- Stik en gaffel i kartoflerne. Kartoflerne er færdige, når gafflen er nem at stikke ind og trække ud.
- Kartoflerne tages ud og skæres halvt igennem. Skær kartoflerne helt over.
- Krydres med peber og salt.
- Fyld bacon, løg og ost i kartoflerne.
- Kartoflerne lægges i kurven [2]. Steges i 10 minutter ved 180 °C.
- Kartoflerne serveres med mayonnaise.

● Småkager

- ☐ Du skal bruge: 6 cupcake-papirforme

Ingredienser

110 g	Saltet smør
110 g	Strø sukker
3	Æg
150 g	Hvidt hvedemel
5 g	Bagepulver
1/8 tsk.	Salt

Tilberedning

- Pisk æggene, indtil de er luftige, og bland med sukker.
- Lad smørret blive blødt, og bland det med alle ingredienserne, indtil blandingen er blød og har en lys farve.
- Blandingens fyldes i cupcake-papirformene.
- Forvarm produktet til 160 °C.
- Cupcake-papirformene med blandingen lægges i kurven [2].
- Vælg autoprogrammet til cupcakes, og tilbered i 15 minutter ved 160 °C.

● Boller

Ingredienser

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

Tilberedning

1. Æggene piskes til skum og blandes med mel, sukker og gær.
2. Tilsæt mælk og fløde til dejen. Æltes i 15–20 minutter.
3. Stilles til side i ca. 1 time (indtil størrelsen er fordoblet).
4. Skær dejen i 7 stykker. Æltes i 10–15 minutter.
5. De 7 stykker lægges i kurven **2**. Vent yderligere 30 minutter.
6. Steges i 15 minutter ved 160 °C.
7. Smørret smeltes og smøres på bollerne. Steges videre i 5 minutter.

● Rengøring og vedligeholdelse

- ⓘ BEMÆRK:** For at opretholde funktionaliteten og bevare udseendet, anbefaler vi at produktet rengøres grundigt efter hvert brug.

Del	Rengøring
☐ Produkt og alt tilbehør ☐ Hus ☐ Ovnrum 6 ☐ Netledning med netstik 10	⚠ ADVARSEL! Produktet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker, når det betjenes eller renses. Hold ikke produktet under rindende vand. ☐ Afbryd produktet fra netspændingen inden rengøring. ☐ Brug ikke skurende og aggressive rensmidler eller hårde børster til rensning af produktet. ☐ Rens produktet med en let fugtig klud. Du kan om nødvendigt bruge en lille smule opvaskemiddel.
☐ Kurv 2 ☐ Pande 5	☐ Pande og kurv kan vaskes som almindeligt bestik i hånden: Vask begge dele grundigt med varmt vand og et opvaskemiddel. Hold fast i den øverste del af produktets hus med den ene hånd. Med den anden hånd på håndtaget 7 , trækkes pande og kurv ud. ☐ Hvis der er rester, som sidder fast på kurven eller i bunden af panden, fyldes panden med varmt vand og opvaskemiddel. Sæt kurven på panden, og lad begge trække i ca. 10 minutter. ☐ Kurven og panden er egnet til opvaskemaskine.

- ☐ Før genanvendelse og før opbevaring: Aftør alle dele med en ren klud.

● Fiskefilet

Ingredienser

300 g	Fiskefilet
1	Citron
2	Fed hvidløg
1	Skalotteløg
20 g	Smør
Efter smag	Salt og peber

Tilberedning

1. Fisken krydres med peber og salt.
2. Citronen halveres. Den ene citronhalvdel skæres i skiver og lægges under fiskefiletten.
3. Pres 1 fed hvidløg, skær skalotteløget i skiver, og læg begge dele på fiskefiletten.
4. Fiskefiletten lægges i kurven **2**. Steges i 15 minutter ved 180 °C.
5. Smørret smeltes og tilsættes 1 fed hvidløg.
6. Dryp hvidløgssmør over fiskefiletten. Steges i 3 minutter ved 180 °C.
7. Klem den anden halvdel af citronen over fiskefiletten.

● **Bortskaffelse**

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



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

Produkt:



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

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



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



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

● **Garanti**

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

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

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

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

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

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

● **Afvikling af garantisager**

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 460033_2401) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

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

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

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

● **Service**

(DK)

Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk



Avvertenze e simboli utilizzati	Pagina 142
Guida rapida	Pagina 142
Uso previsto	Pagina 142
Descrizione dei componenti	Pagina 143
Dati tecnici	Pagina 143
Istruzioni di sicurezza	Pagina 143
Prima del primo utilizzo	Pagina 146
Funzionamento	Pagina 147
Modalità standby	Pagina 147
Preparazione	Pagina 147
Selezionare un programma	Pagina 147
Avvio del processo di cottura	Pagina 148
Interruzione del processo di cottura	Pagina 149
Annullamento del processo di cottura	Pagina 149
Mantenimento del calore	Pagina 149
Timer di ritardo	Pagina 149
Separare il cestello dalla padella	Pagina 149
Rimozione del cibo	Pagina 150
Tabella di cottura	Pagina 150
Suggerimenti per le ricette	Pagina 151
Hot dog croccante al formaggio	Pagina 151
Quiche di cipolle e formaggio con funghi	Pagina 151
Pollo piccante	Pagina 152
Anelli di peperoni	Pagina 152
Uovo al forno con bacon e spinaci	Pagina 152
Polletto	Pagina 153
Patate al cartoccio	Pagina 153
Torta piccola	Pagina 153
Panini	Pagina 153
Filetto di pesce	Pagina 154
Pulizia e manutenzione	Pagina 154
Smaltimento	Pagina 154
Garanzia	Pagina 155
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 155
Assistenza	Pagina 155

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel manuale di istruzioni, nella guida rapida e sull'imballaggio sono utilizzate le seguenti avvertenze:

	PERICOLO! Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.		Avvertenza! Pericolo di ustioni: Questo simbolo indica una superficie calda.
	AVVERTENZA! Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.		Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
			Corrente/tensione alternata
	INDICAZIONE: Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.		Il cestello 2 e la padella 5 sono lavabili in lavastoviglie.
	Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale d'imballaggio o il prodotto.		Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.
 	Istruzioni di sicurezza Istruzioni		

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA DIGITALE XL

● Guida rapida

Questo documento è un'edizione abbreviata delle istruzioni per l'uso complete. Facendo la scansione del codice QR puoi accedere direttamente alla pagina del servizio di assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e inserendo il codice articolo (IAN) 460033_2401 puoi scaricare e visionare le istruzioni per l'uso complete.

Le istruzioni brevi sono parte integrante di questo prodotto. Prima dell'uso del prodotto leggere attentamente tutte le indicazioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza. Conservare bene le istruzioni brevi e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

● Uso previsto

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

● Descrizione dei componenti

- 1 Display (con pannello di controllo)
- 2 Cestello
- 3 Sblocco cestello (con coperchio di protezione)
- 4 Limite di riempimento **MAX** (interno)
- 5 Padella
- 6 Camera di cottura
- 7 Impugnatura
- 8 Fessure di ventilazione
- 9 Avvolgicavo
- 10 Cavo di alimentazione e spina

Display (con pannello di controllo)

- 11 Indicazione di selezione del menu
- 12 Indicazione di mantenimento del calore 
- 13 Indicazione del timer di ritardo 
- 14 Indicazione valore (temperatura e tempo)
- 15 Indicazione dell'unità di temperatura
- 16 Indicazione dell'unità dei minuti
- 17 Indicazione di selezione del menu
- 18 Tasto   (allunga tempo di cottura)
- 19 Tasto   (riduci tempo di cottura)
- 20 Tasto  (allarme)
- 21 Tasto  (timer di ritardo)
- 22 Tasto  (standby)
- 23 Indicazione della ventola 
- 24 Tasto  (start/pausa)
- 25 Tasto  (mantenimento del calore)
- 26 Tasto  (selezione del menu)
- 27 Tasto   (ridurre la temperatura)
- 28 Tasto   (aumentare la temperatura)

● Dati tecnici

Tensione di ingresso:	220-240 V~, 50-60 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza assorbita:	2150 W
Potenza assorbita in standby:	0,4 W
Temperatura di cottura:	da 60 °C a 200 °C
Tempo di cottura:	da 1 a 60 minuti



Istruzioni di sicurezza

**PRIMA DI USARE IL
PRODOTTO PER LA PRIMA
VOLTA, FAMILIARIZZARE
CON TUTTE LE ISTRUZIONI
PER LA SICUREZZA E L'USO!**

IN CASO DI PASSAGGIO DEL PRODOTTO A TERZI, CONSEGNARE ANCHE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE RELATIVA!

Eventuali danni causati dalla mancata osservanza di questo manuale utente comporteranno l'annullamento della garanzia! La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il produttore non si assume responsabilità per eventuali danni all'utente o lesioni personali causati da un uso improprio o dalla mancata osservanza delle relative informazioni di sicurezza!

Bambini e disabili



**⚠ AVVERTENZA!
PERICOLO PER
L'INCOLUMITÀ DEI
BAMBINI!**

Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale per imballaggio. Sussiste il pericolo di soffocamento dei bambini con il materiale d'imballaggio. I bambini non sono in grado di valutare l'entità dei pericoli. Tenere sempre i bambini lontano dal prodotto e dal materiale di imballaggio.

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se supervisionate o preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza del prodotto e solo se informate dei pericoli legati al prodotto stesso.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.
- Il prodotto e il relativo cavo di alimentazione devono essere tenuti lontano da bambini di età inferiore a 8 anni.
- I bambini non possono giocare con il prodotto.

Sicurezza elettrica

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

Non tentare di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Il prodotto non deve essere immerso in acqua o altri liquidi. Non tenere il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!

Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dall'alimentazione elettrica e contattare il rivenditore se è danneggiato.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Non collocare il prodotto vicino a lavandini o in luoghi umidi.

- Prima del collegamento alla rete elettrica assicurarsi che tensione e corrente corrispondano ai dati riportati sulla targhetta del prodotto.
- Collegare il prodotto solo a una presa di corrente con messa a terra. Assicurarsi che la spina di alimentazione sia collegata correttamente.
- Se il cavo di alimentazione elettrica del prodotto viene danneggiato deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio clienti, o da persona qualificata, per evitare rischi.

- Quando si scollega il prodotto dalla rete elettrica, tirare la spina di alimentazione e non il cavo di alimentazione.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno al prodotto. Collegare il prodotto a una presa di corrente facilmente accessibile in modo da poterlo scollegare immediatamente dall'alimentazione in caso di emergenza.
- Il prodotto non è destinato all'uso con un timer esterno o un telecomando separato.
- Non utilizzare il prodotto con le mani bagnate. Non toccare il prodotto con le mani bagnate.

Pericolo di incendio/ustioni e calore

-  **AVVERTENZA! Superficie calda!** Lo sportello o la superficie esterna può diventare calda quando il prodotto è in uso. Tenere bambini e animali lontani dal prodotto durante l'uso o quando si raffredda. Le parti accessibili sono calde.

⚠ CAUTELA! Pericolo di ustioni! Non toccare mai l'interno del prodotto mentre è in uso o ancora caldo.

⚠ CAUTELA! Rischio di incendio! Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere coperto durante il funzionamento.

⚠ CAUTELA! Pericolo di ustioni! Durante il funzionamento fuoriesce vapore caldo dalle fessure di ventilazione. Tenere le mani e il viso lontani dal vapore e dalle fessure di ventilazione.

⚠ CAUTELA! Questo prodotto non è un giocattolo per bambini! I bambini non sono consapevoli dei pericoli associati alla manipolazione di prodotti elettrici.

⚠ CAUTELA! Pericolo di ustioni! Assicurarsi che il vapore caldo possa aumentare durante l'apertura.

- In caso di fumo o rumori insoliti scollegare immediatamente il prodotto dalla rete di alimentazione. Far controllare il prodotto da uno specialista prima di riutilizzarlo.
- Lasciare almeno 10 cm di spazio intorno al prodotto in tutte le direzioni per garantire una ventilazione adeguata.

Istruzioni per l'installazione

- Utilizzare sempre il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- Lasciare sempre raffreddare il prodotto prima di spostarlo.

Funzionamento

⚠ Quando si riempie la padella direttamente d'olio, c'è il rischio di incendio.

- Non toccare mai l'interno del prodotto mentre è in funzione.
- Lasciare tutti gli ingredienti nel cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non lasciare il prodotto incustodito quando in funzione.
- Non riempire eccessivamente il prodotto. Riempire il prodotto solo fino al limite di riempimento **MAX** **4**. Ciò è importante affinché né il cibo, foglio di alluminio né un contenitore utilizzato venga a diretto contatto con l'elemento riscaldante.
- Non mettere nel cestello **2** più di 1,4 kg di cibo e stoviglie (ad es. foglio di alluminio o un contenitore utilizzato). Ciò potrebbe danneggiare il prodotto.

Pulizia e conservazione

- Il prodotto non deve essere esposto a gocce e schizzi.
- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica quando non viene utilizzato e prima della pulizia.
- Per informazioni sulla pulizia del prodotto, vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".

● **Prima del primo utilizzo**

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- ① **INDICAZIONE:** Durante la prima messa in funzione, eventuali residui di produzione causeranno la formazione di odore. Questo è normale e non indica un malfunzionamento del prodotto.
2. Far funzionare il prodotto con una padella **5** vuota per circa 10-15 minuti a 200 °C per rimuovere eventuali residui di produzione. Garantire una ventilazione adeguata.
3. Pulire il prodotto (vedere "Pulizia e manutenzione").

● Funzionamento

Indicatore	Stato	Premere (Sì/No)	Funzione
Tasto [18] [19] [22] [27] [28]	Acceso	Sì	Premere una volta per attivare la funzione. Viene emesso 1 segnale acustico.
Tasto [24] [26]	Acceso e lampeggia	Sì	Premere una volta durante un programma fermo per modificare la funzione o continuare il programma.
Tasto impostazioni funzioni [20] [21] [25]	Lampeggiante	Sì	La funzione corrispondente è attivata e viene modificata. Tenere premuto per 3 secondi per interrompere la funzione. Viene emesso 1 segnale acustico.
	Acceso	Sì	In modalità di selezione del programma è disponibile la funzione. In modalità di cottura, la funzione è attivata. Premere una volta per modificare la funzione. Tenere premuto per 3 secondi per interrompere la funzione. Viene emesso 1 segnale acustico.
Indicazione di selezione del menu [11] [17]	Acceso	No	In modalità di selezione del programma è disponibile la funzione. In modalità di cottura, la funzione è attivata.
	Lampeggiante	Sì	La funzione corrispondente è attivata e viene modificata.
☞ [23]	Acceso	No	L'elemento riscaldante e la ventola sono in funzione.
	Lampeggiante	No	Solo la ventola è in funzione.
☞ [12]/☞ [13]	Acceso	No	La funzione corrispondente è attiva.

❶ INDICAZIONI:

- Per sapere quali alimenti devono essere agitati durante la cottura, consultare il capitolo "Tabella di cottura". Si consiglia di agitare il cibo da 5 a 10 secondi dopo circa un terzo e due terzi del tempo di cottura. In questo modo si ottiene un risultato di cottura uniforme.
Ottenere migliori risultati di cottura: Scuotere/girare il cibo più volte durante la cottura a seconda dell'allarme di scuotimento (esempio: Scuotere le patatine fritte 3-4 volte durante la cottura).
Se agitare il cibo non è agevole, aiutarsi con un utensile (ad es. un cucchiaino).
- Inserire il cestello [2] nella padella [5] sempre orizzontalmente e senza pressione. Il blocco deve innestarsi in modo percettibile e udibile (fig. B).

⚠ ATTENZIONE! Rischio di danni al prodotto! Non premere mai lo sblocco cestello [3] quando il cestello [2] e la padella [5] sono esposti all'azione dell'aria. La padella cadrebbe in modo incontrollabile (fig. C).

- Per azionare lo sblocco cestello [3], far scorrere prima il coperchio di protezione in avanti. Solo allora premere lo sblocco cestello (fig. D).

● Modalità standby

- Il prodotto passa automaticamente alla modalità standby non appena viene collegato alla rete elettrica. Sull'indicazione valore [14] appare " - - - ".

- Se in modalità di selezione del programma non si preme alcun tasto per 60 secondi, il prodotto passa in modalità standby.

● Preparazione

- Collegare il prodotto a una presa di corrente adeguata. ☞ [22] si accende e nell'indicazione del valore [14] appare " - - - ". Viene emesso 1 segnale acustico.
- Riempire il cestello [2] con il cibo. Non superare il limite di riempimento **MAX** [4] (all'interno del cestello).
- Collocare la padella [5] con il cestello [2] pieno nella camera di cottura [6].

⚠ ATTENZIONE! Rischio di danni al prodotto! Non versare liquidi (ad es. olio o acqua) nella padella [5]. Ciò potrebbe compromettere le funzionalità del prodotto.

● Selezionare un programma

- Passare alla modalità di selezione del programma:
 - Premere ☞ [22].
 - Tutti gli indicatori, tranne ☞ [12], ☞ [13] e ☞ [23], si accendono.
- All'inizio la temperatura è impostata su 180 °C e il tempo di cottura su 15 minuti.
È possibile regolare la temperatura (a intervalli di 5 °C) e il tempo di cottura (a intervalli di 1 minuto):

Tasto	Funzione (temperatura)
28	Aumentare la temperatura (max. 200 °C)
27	Ridurre la temperatura (min. 60 °C)

Tasto	Funzione (Tempo)
18	Allungare il tempo (max. 60 minuti)
19	Ridurre il tempo (min. 1 minuto)

Selezionare un programma

A seconda del cibo è possibile selezionare un programma adatto.

- Premere **26** per selezionare uno dei programmi. Il programma selezionato **11 17** lampeggia. Si accendono programmi non selezionati.

Cibo	°C	min	Opz. quantità	Intervali*
Impostazione predefinita	180	15	-	-
Pesce	160	25	500 g	ogni 10 min
Dolci	160	15	6 x 50 g	-
Verdure	180	10	400 g	ogni 3 min
Bacon	200	8	200 g	ogni 4 min
Cosce di pollo	200	25	500 g	ogni 7 min
Patatine fritte	180	20	500 g	ogni 5 min
Pollo	200	35	1000 g	ogni 10 min
Bistecca	180	15	500 g	ogni 7 min
Gamberetti	160	20	600 g	ogni 5 min
Pane	180	10	200 g	ogni 5 min
* Intervalli: Scuotere, girare, capovolgere				

Impostazione dell'allarme

È possibile impostare un allarme per ricordarsi di mescolare il cibo a intervalli di tempo.

- Preparazione: Effettuare le impostazioni (vedere "Selezionare un programma").
- Attivare l'allarme: Premere **20**. **20** lampeggia. L'allarme è preimpostato su 5 minuti.

Intervali selezionabili: Da 1 a 60 minuti (a intervalli di 1 minuto ciascuno).

Tasto	Funzione (Tempo)
18	Allungare il tempo (max. 60 minuti)
19	Ridurre il tempo (min. 1 minuto)

- Una volta impostata l'ora dell'allarme, non è necessario premere un tasto per procedere alla riattivazione.
- Dopo aver impostato l'allarme: Se si desidera modificare la temperatura/il tempo di cottura o selezionare un altro menu, premere **26** o attendere 10 secondi per riprendere le impostazioni del programma principale.
- Se si desidera attivare/modificare la funzione di mantenimento del calore o il timer di ritardo, premere **25** o **21**.
- All'inizio del processo di cottura, si avvia anche la funzione di allarme. **20** rimane acceso.
- Annullare l'allarme: Per interrompere il processo di cottura, premere **24**. Tenere poi premuto **20** per 3 secondi.

INDICAZIONI:

- Quando suona l'allarme, il processo di cottura NON è interrotto. L'allarme si riavvia e suona al termine dell'intervallo successivo.
 - Il funzionamento viene interrotto solo se si toglie la padella **5** dalla camera di cottura **6**.
 - Quando si reinserisce la padella **5**, il processo di cottura continua automaticamente.
- Se il peso combinato di cestello **2**, padella **5** e cibo è troppo pesante da mescolare: Collocare la padella su una superficie resistente al calore e rimuovere il cestello (fig. E).

Avvio del processo di cottura

- Una volta effettuate le impostazioni desiderate, premere **24**. Il processo di cottura ha inizio.

INDICAZIONI:

- Durante la cottura sono attive le seguenti indicazioni:
 - **23** si accende
 - L'indicazione di selezione del menu **11 17** selezionato si accende. Il menu rimanente che non è stato selezionato si spegne.
- Per eliminare tutte le impostazioni e annullare l'operazione, tenere premuto **26** per 3 secondi. Il prodotto passa in modalità di selezione del programma.
- Durante la cottura, sul display **1** vengono visualizzati alternativamente la temperatura impostata e il tempo di cottura rimanente. La temperatura **18 19** e il timer **27 28** possono essere regolati in qualsiasi momento durante la cottura.
- Al termine del processo di cottura, la ventola continua a girare per 1 minuto per raffreddare il prodotto. L'indicazione del valore **14** conta alla rovescia il tempo rimanente (in secondi). Durante il raffreddamento, **22** e **23** lampeggiano.

- Durante il raffreddamento, per passare alla modalità standby, tenere premuto **22** per 3 secondi.
- Al termine del processo di raffreddamento, il prodotto passa alla modalità standby. Viene emesso un doppio segnale acustico 5 volte.
- È possibile rimuovere la padella **5** in qualsiasi momento e non è necessario attendere che la ventola si spenga. Tutte le indicazioni si spengono e nell'indicazione del valore **14** appare " ---".

● Interruzione del processo di cottura

È possibile interrompere il processo di cottura, ad es. per modificare le impostazioni in un secondo momento.

- Interruzione del processo di cottura (modalità pausa): Premere **24**.
- In caso di interruzione del processo di cottura: **24**, **26** e l'indicazione di selezione del menu **11** **17** selezionato lampeggiano.
- Continuare il processo di cottura: Premere **24** un'altra volta.

● Annullamento del processo di cottura

- Durante la cottura, tenere premuto **22** per 3 secondi.
- All'annullamento del processo di cottura, la ventola continua a girare per 1 minuto per raffreddare il prodotto.
- In alternativa, tenere premuto **26** per 3 secondi per eliminare tutte le impostazioni e annullare l'operazione. Il prodotto passa in modalità di selezione del programma. In questo caso, il prodotto omette la funzione di raffreddamento.

● Mantenimento del calore

- Premere **25**, dopo aver interrotto la cottura premendo **24**, per avviare automaticamente la funzione di mantenimento del calore a fine cottura. **25** lampeggia mentre si imposta la funzione di mantenimento del calore e si accende quando la funzione di mantenimento del calore è attivata.
- All'inizio, la temperatura è preimpostata a 80 °C e la durata a 30 minuti.
È possibile regolare solo la durata:

Tasto	Funzione (Tempo)
18	Allungare il tempo (max. 60 minuti)
19	Ridurre il tempo (min. 1 minuto)

- Dopo avere impostato il tempo di mantenimento del calore, non è necessario premere alcun tasto per riattivare la funzione corrispondente.
- Dopo aver impostato la funzione di mantenimento del calore: Se si desidera modificare la temperatura/il tempo di cottura o selezionare un altro menu, premere **26** o attendere 10 secondi per riprendere le impostazioni del programma principale.

- Se si desidera attivare/modificare la funzione di allarme o il timer di ritardo, premere **20** o **21**.
- **25** lampeggia durante il processo di cottura per indicare che la funzione di mantenimento del calore è stata attivata.
- Al termine del processo di cottura, il prodotto passa automaticamente in modalità di mantenimento del calore. Viene emesso un doppio segnale acustico 5 volte. **12** si accende.
- Annullare l'attivazione della modalità di mantenimento del calore: Per interrompere il processo di cottura, premere **24**. Tenere poi premuto **25** per 3 secondi.
- Annullare la modalità di mantenimento del calore: Tenere premuto **22** per 3 secondi.

● Timer di ritardo

È possibile avviare il processo di cottura allo scadere del conto alla rovescia. Il timer di ritardo può essere impostato in qualsiasi momento durante la selezione del programma, allo stesso modo delle funzioni di allarme e di mantenimento del calore.

- Per attivare il timer di ritardo, premere **21**. Il conto alla rovescia è preimpostato su 5 minuti.
- Dopo aver impostato il timer di ritardo: Se si desidera modificare la temperatura/il tempo di cottura o selezionare un altro menu, premere **26** o attendere 10 secondi per riprendere le impostazioni del programma principale.
- Se si desidera attivare/modificare la funzione di mantenimento del calore, premere **20** o **25**.

Tasto	Funzione (Tempo)
18	Allungare il tempo (max. 60 minuti)
19	Ridurre il tempo (min. 1 minuto)

- Premere **24**, **27** e **28** si spengono. Il tempo della funzione può essere impostato premendo **18** e **19**. **13** si accende durante il conto alla rovescia. Il tempo rimanente è mostrato nell'indicazione valore **14**.
- Allo scadere del conto alla rovescia, si avvia il processo di cottura. **21** e **13** si spengono. **23** si accende. Viene emesso 1 segnale acustico.

● Separare il cestello dalla padella

Cestello **2** e padella **5** possono essere separati. Questo può essere utile per poter mescolare meglio il cibo o per pulire le parti.

1. Togliere la padella **5** con il cestello **2** dalla camera di cottura **6**.
2. Posizionare la padella **5** su una superficie adatta (piana, stabile, resistente al calore).
3. Far scorrere in avanti il coperchio dello sblocco cestello **3**.
4. Premere il tasto dello sblocco cestello **3**.

5. Sollevare il cestello [2] per l'impugnatura [7] dalla padella [5].
6. Quando si inserisce il cestello [2] nella padella [5], è necessario che scatti in posizione in modo percettibile e udibile.

● Rimozione del cibo

- ☐ Si consiglia di togliere il cibo con posate adatte (ad es. con delle pinze da cucina).
- ☐ Se si desidera versare il cibo fuori dal cestello [2], separarlo prima dalla padella [5]. Nella padella potrebbero essersi accumulati dei liquidi caldi che potrebbero fuoriuscire in modo incontrollato.

● Tabella di cottura

Cibo	Quantità consigliata (g)	Tempo di cottura (min)	Temp. (°C)	Necessario agitare	Preparazione
Patate e patatine fritte					
Patatine fritte surgelate (sottili)	500-1400	20-30	180	S	
Patatine fritte surgelate (spesse)	500-1400	20-30	180	S	
Patatine fritte fatte in casa (8 x 8 mm)	¹ 500-1400	20-30	180	S	
Spicchi di patate fatti in casa	¹ 300-800	18-22	180	S	
Cubetti di patate fatti in casa	¹ 300-750	12-18	180	S	
Patate grattugiate fritte	500	20	180	S	
Patate gratinate	500	30-40	160	S	
Carne e pollame					
Bistecca	³ 100-500	7-15	180	S	
Costoletta d'agnello	³ 100-500	10-14	180	N	
Hamburger	³ 100-500	7-14	180	N	
Salsiccia	³ 100-500	8-10	180	N	
Cosce di pollame	³ 300-1000	25	200	S	
Petto di pollo	³ 100-500	10-15	180	N	
Pesce e frutti di mare					
Gamberetti	³ 100-600	20	160	S	
Filetto di salmone	^{1,3} 100-500	16-21	160	N	
Capelano	^{1,3} 300	15	160	S	
Filetto di merluzzo	^{1,3} 100-500	20-25	160	N	
Verdure					
Gombo	¹ 100-200	8	160	N	Tagliare via la testa e tagliare a metà.
Asparagi	¹ 100-500	6-10	180	N	Tagliare a metà.
¹ = + aggiungere ½ cucchiaino d'olio ² = usare stampo per dolci ³ = marinare con le spezie (a seconda del gusto)					

Cibo		Quantità consigliata (g)	Tempo di cottura (min)	Temp. (°C)	Necessario agitare	Preparazione
Mais	¹	200-600	6-9	200	S	Sbaccellare e rimuovere i peli.
Peperone	¹	200-400	8	200	S	Rimuovere la testa e i semi. Tagliare in 2-4 pezzi.
Snack						
Samosa		100-400	12-15	200	S	
Pepite di pollo congelate		100-700	6-10	200	S	
Bastoncini di pesce congelati		100-400	6-10	200	N	
Snack al formaggio surgelati e impanati		100-400	8-12	180	N	
Verdure ripiene		100-400	10	180	N	
Prodotti da forno						
Dolci	²	6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Tramezzino		2 pezzo	4-6	180	N	
Crostini		400	6-10	180	N	
¹ = + aggiungere ½ cucchiaino d'olio ² = usare stampo per dolci ³ = marinare con le spezie (a seconda del gusto)						

- ☐ Controllare regolarmente gli ingredienti fino a quando non sono cotti o non hanno raggiunto il livello di doratura desiderato. Il tempo di cottura richiesto può essere più breve o più lungo di quanto indicato nelle ricette.
- ☐ Per evitare un tempo di cottura più lungo, gli ingredienti non devono essere troppo spessi.
- ☐ L'altezza della teglia o del piatto da forno non deve superare il limite di riempimento **MAX** [4] nel cestello [2].

● **Suggerimenti per le ricette**

● **Hot dog croccante al formaggio**

Ingredienti

4	Würstel
4	Panini per hot dog
A piacere	Cheddar grattugiato
Opzionale	Ketchup
Opzionale	Senape

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto a 180 °C.
2. Versare i würstel nel cestello [2]. Cuocere per 8 minuti a 180 °C. Togliere i würstel dal cestello.
3. Mettere i würstel cotti nei panini per hot dog.

4. Mettere il cheddar grattugiato sui würstel e sul panino per hot dog.
5. Rimettere l'hot dog nel cestello [2]. Cuocere per 1 o 2 minuti finché il formaggio non si sarà sciolto.
6. Quando la cottura è terminata, mettere l'hot dog su un piatto.
7. Se lo si desidera, servire con ketchup e senape.

● **Quiche di cipolle e formaggio con funghi**

Ingredienti

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

Preparazione

1. Sbucciare una cipolla rossa e tagliarla a fette sottili di 5 mm. Pulire i funghi e tagliarli a fette sottili di 5 mm.

- In una padella con olio d'oliva, soffriggere cipolle e funghi a fuoco medio fino a quando non sono morbidi. Tagliare dal fornello e mettere su un canovaccio asciutto per raffreddare il cibo.
 - Preriscaldare il prodotto a 180 °C.
 - Sbattere 3 uova in una ciotola. Sbattere accuratamente e vigorosamente. Aggiungere un pizzico di sale.
 - In uno stampo per sformati resistente al calore, ungere l'interno e il fondo con un sottile strato di spray per teglie.
 - Mettere nello stampo le uova, poi il composto di cipolla e funghi e poi il formaggio.
 - Posizionare lo stampo nel cestello [2]. Cuocere il cibo nel prodotto per 20 minuti.
- ☐ **Suggerimento:** Da 5 a 8 minuti prima del termine della cottura: Se lo si desidera, aggiungere altro formaggio sulla quiche.
- ☐ La quiche è pronta quando si può mettere un coltello al centro e il coltello esce pulito.

● Pollo piccante

Ingredienti

6	Cosce di pollo
1	Spicchio d'aglio
1 cucchiaino	Senape
3 cucchiaini	Zucchero
2 cucchiaini	Peperoncino in polvere
2 cucchiaini	Olio d'oliva
A piacere	Pepe e sale

Preparazione

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

● Anelli di peperoni

Ingredienti

50 g	Farina
2	Uova
20 ml	Acqua
2 cucchiaini	Olio vegetale
1 cucchiaino	Sale

1 cucchiaino	Pepe
1 cucchiaino	Paprika in polvere
50 g	Pangrattato
2	Peperoni

Preparazione

- Preriscaldare il prodotto a 200 °C.
- Versare la farina in una ciotolina.
- Sbattere le uova con l'acqua in un'altra ciotolina.
- Mescolare l'olio vegetale, il sale, il pepe, il peperoncino in polvere e il pangrattato in un'altra ciotolina finché tutti gli ingredienti non sono ben mescolati.
- Tagliare via le teste dei peperoni e rimuovere i semi.
- Tagliare ogni peperone in 4 pezzi e togliere il fondo.
- Spolverare i peperoni tagliati con della farina.
- Inzuppare i peperoni nell'uovo sbattuto.
- Inzuppare i peperoni nella miscela di pangrattato fino a ricoprirli completamente.
- Mettere i peperoni nel cestello [2]. Cuocere per 5 minuti su entrambi i lati.

● Uovo al forno con bacon e spinaci

- ☐ Necessario: 6 stampi per muffin

Ingredienti

4 fette	Bacon
Qualche goccia	Olio vegetale
6	Uova
6 cucchiaini	Latte
30 g	Spinaci
A piacere	Cheddar grattugiato
A piacere	Sale e pepe

Preparazione

- Preriscaldare il prodotto a 200 °C.
- Mettere il bacon nel cestello [2]. Cuocere per 2 minuti su entrambi i lati.
- Tagliare il bacon, tagliarlo a pezzi e metterlo da parte.
- Ungere gli stampi per muffin con olio.
- Sbattere 1 uovo in ogni stampo per muffin. Non sbattere le uova.
- Versare in ogni stampo per muffin il latte, gli spinaci e il bacon.
- Versare in ogni stampo per muffin il cheddar grattugiato, il sale e il pepe.
- Mettere gli stampi per muffin nel cestello [2]. Cuocere per 8 minuti a 160 °C.

● Polletto

Ingredienti

1000 g	Polletto
5 cucchiaini	Olio d'oliva
30 g	Burro
40 g	Miele
A piacere	Pepe e sale

Preparazione

1. Strofinare il polletto con olio d'oliva, sale e pepe. Marinare per 1 ora.
2. Preriscaldare il prodotto a 200 °C.
3. Sciogliere il burro e mescolarlo al miele.
4. Strofinare il polletto con il composto di burro e miele.
5. Mettere il polletto nel cestello [2]. Cuocere per 20 minuti a 200 °C.
6. Girare il polletto. Cuocere per altri 20 minuti.

● Patate al cartoccio

Ingredienti

3	Patate (200–300 g)
60 g	Cipolla
80 g	Bacon
3 cucchiaini	Olio d'oliva
30 g	Formaggio
30 g	Maionese
A piacere	Pepe e sale

Preparazione

1. Pulire le patate con una spazzola.
2. Strofinare le patate con olio d'oliva.
3. Tagliare il bacon e la cipolla a pezzetti.
4. Avvolgere le patate in un foglio di alluminio per evitare una cottura eccessiva.
5. Mettere le patate nel cestello [2]. Cuocere per 30 minuti a 200 °C.
6. Pungere le patate con una forchetta. Le patate sono cotte quando la forchetta può essere inserita ed estrarla facilmente.
7. Togliere le patate e tagliare fino a metà. Non tagliare le patate completamente.
8. Condire con sale e pepe.
9. Aggiungere bacon, cipolla e formaggio alle patate.
10. Mettere le patate nel cestello [2]. Cuocere per 10 minuti a 180 °C.
11. Servire le patate con la maionese.

● Torta piccola

□ Necessario: 6 Pirottini per cupcake

Ingredienti

110 g	Burro salato
110 g	Zucchero semolato
3	Uova
150 g	Farina di frumento bianca
5 g	Lievito in polvere
1/8 di cucchiaino	Sale

Preparazione

1. Sbattere le uova fino a renderle spumose e mescolare con zucchero.
2. Ammorbidire il burro e mescolarlo con tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto morbido e di colore chiaro.
3. Versare il composto nei pirottini per cupcake.
4. Preriscaldare il prodotto a 160 °C.
5. Mettere i pirottini per cupcake col composto nel cestello [2].
6. Selezionare il programma automatico per cupcake e cuocere per 15 minuti a 160 °C.

● Panini

Ingredienti

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

Preparazione

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

● Filetto di pesce

Ingredienti

300 g	Filetto di pesce
1	Limone
2	Spicchi d'aglio
1	Scalogno
20 g	Burro
A piacere	Pepe e sale

Preparazione

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

● Pulizia e manutenzione

INDICAZIONE: Per mantenere la funzionalità e l'aspetto del prodotto, si consiglia di pulirlo accuratamente dopo ogni utilizzo.

Parte	Pulizia
☐ Prodotto e tutti gli accessori ☐ Involucro ☐ Camera di cottura [6] ☐ Cavo d'alimentazione e spina [10]	AVVERTENZA! Durante la pulizia o il funzionamento, il prodotto non deve essere immerso in acqua o altri liquidi. Non tenere il prodotto sotto l'acqua corrente. ☐ Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima della pulizia. ☐ Non utilizzare abrasivi, soluzioni aggressive o spazzole dure per la pulizia. ☐ Pulire il prodotto con un panno leggermente inumidito. Se necessario, è possibile utilizzare un detersivo delicato.
☐ Cestello [2] ☐ Padella [5]	☐ È possibile lavare la padella e il cestello a mano come delle normali stoviglie: Pulire accuratamente entrambe le parti con acqua calda e detersivo. Tenere con cautela l'alloggiamento superiore del prodotto con una mano. Con l'altra mano, tirare l'impugnatura [7] per estrarre la padella e il cestello. ☐ Se lo sporco si attacca al cestello o al fondo della padella, riempire quest'ultima con acqua calda e un po' di detersivo. Mettere il cestello nella padella e lasciare entrambe le parti in ammollo per circa 10 minuti. ☐ Il cestello e la padella sono lavabili in lavastoviglie.

- ☐ Prima di riutilizzare e di conservare: Strofinare tutte le parti con un panno pulito.

● Smaltimento

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



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

Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore. Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



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



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

Prodotto:



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

● **Garanzia**

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

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

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

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

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

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

● **Gestione dei casi in garanzia**

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 460033_2401) come prova d'acquisto.

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

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

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

● **Assistenza**

IT

Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it



Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	Oldal 157
Rövid útmutató	Oldal 157
Rendeltetésszerű használat	Oldal 157
A részegységek leírása	Oldal 158
Műszaki adatok	Oldal 158
Biztonsági utasítások	Oldal 158
Mielőtt először használná	Oldal 161
Kezelés	Oldal 162
Készenléti mód	Oldal 162
Előkészületek	Oldal 162
Program kiválasztása	Oldal 162
A sütés elindítása	Oldal 163
A sütés megszakítása	Oldal 164
A sütés leállítása	Oldal 164
Melegen tartás	Oldal 164
Késleltetési időzítő	Oldal 164
A sütőkosár kivétele a sütőtáliból	Oldal 164
A megsütött élelmiszerek kivétele	Oldal 165
Sütési táblázat	Oldal 165
Receptajánlatok	Oldal 166
Ropogós sajtos hot dog	Oldal 166
Hagymás sajtos pite gombával	Oldal 166
Csípős csirke	Oldal 167
Paprikakarikák	Oldal 167
Sült tojás szalonnával és spenóttal	Oldal 167
Jérce	Oldal 167
Fóliában sült burgonya	Oldal 168
Kisebb sütemény	Oldal 168
Zsemle	Oldal 168
Halfilé	Oldal 168
Tisztítás és ápolás	Oldal 169
Mentesítés	Oldal 169
Garancia	Oldal 169
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal 170
Szerviz	Oldal 170

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

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

	VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.		Figyelmeztetés! Égési sérülés veszélye: Ez a szimbólum forró felületekre hívja fel a figyelmet.
	FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.		Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.
			Váltakozóáram/-feszültség
	MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.		A sütőkosár 2 és a sütőtál 5 mosogatógépben moshatók.
	Ne hagyjon gyermekeket a csomagolóanyagokkal vagy a termékkel felügyelet nélkül.		A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.
 	Biztonsági utasítások Kezelési utasítások		

DIGITÁLIS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ XL

● Rövid útmutató

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata. A QR-kód beolvasásával Ön egyenesen a Lidl-Service oldalára látogathat (www.lidl-service.com) és a (IAN) 460033_2401 cikkszám megadásával megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

A gyors üzembe helyezési útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerje meg valamennyi használati és biztonsági tudnivalót. Órizzze meg jól a gyors üzembe helyezési útmutatót és amennyiben harmadik félnek továbbadja a terméket, adja át a hozzá tartozó dokumentációt is.

● Rendeltetészerű használat

- A termék olyan ételek elkészítésére alkalmas, melyeket magas hőmérsékletű sütést, tehát másképp olajsütést igényelnek. A termék kizárólag élelmiszerek elkészítésére alkalmas.
- A termék kizárólag háztartási használatra készült. Üzleti célokra nem használható.
- A terméket csak mérsékelt hőmérsékleti viszonyok között használja. Trópusi klímában történő használata nem ajánlott.
- A használati útmutatóban leírtaktól eltérő használati módok kárt tehetnek a termékben vagy súlyos sérülésekhez vezethetnek.
- A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

● A részegységek leírása

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

Kijelző (kezelőpanellel)

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

● Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220-240 V~, 50-60 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítményfelvétel:	2150 W
Teljesítményfelvétel készenléti módban:	0,4 W
Sütési hőfok:	60 °C és 200 °C között
Sütési idő:	1 és 60 perc között



Biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA A TERMÉKET

MÁSOKNAK TOVÁBBADJÁ, ADJA MELLÉ AZ ÖSSZES DOKUMENTUMÁT IS!

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

Gyermekek és fogyatékkal élők



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

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

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

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

- Mielőtt a terméket a hálózati áramra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége és áramerőssége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- A terméket kizárólag földelt konnektorba csatlakoztassa. Ellenőrizze, hogy a csatlakozót megfelelően dugta-e be.
- Ha a termék hálózati csatlakozókábele megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.

- Amikor a készüléket az elektromos hálózatról leválasztja, a csatlakozódugaszt húzza és soha ne az elektromos vezetéke.
- Az elektromos vezetéket ne tekerje a termék köré. A terméket egy könnyen hozzáférhető konnektorhoz csatlakoztassa, hogy vészhelyzet esetén azt azonnal le tudja választani az elektromos hálózatról.
- A termék nem használható külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- Ne kezelje a terméket vizes kézzel. Ne érjen a termékhez vizes kézzel.

Tűzeset/égési sérülés veszélye és magas hő

-  **FIGYELMEZTETÉS! Forró felületek!** Az ajtó és a külső felület a termék működése közben felforrósodhat. A terméktől működés vagy lehűlés során tartsa a gyermekeket és a háziállatokat távol. A hozzáférhető felületei forróak.

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

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

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

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

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

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

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

Ehelyezési tanácsok

- A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- A termék áthelyezése előtt várja meg, míg az lehűl.

Használat

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

- Soha ne nyúljon a termék belsejébe működés közben.
- Az élelmiszereket tartsa a sütőkosárban, hogy elkerülje az érintkezést a fűtőelemekkel.
- A terméket használat során ne hagyja felügyelet nélkül.
- Ne töltse túl a terméket. A terméket csak a **MAX** betöltési határig [4] töltse. Ez azért fontos, hogy se maga az élelmiszer, se az alufólia, se a behelyezett edény ne érintkezzen közvetlenül a fűtőelemmel.

- A sütőkosárba [2] ne tegyen 1,4 kg súlyú élelmiszernél és edénynél (pl. alufólia vagy behelyezett edény) többet. Azzal kárt tehet a termékben.

Tisztítás és tárolás

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

● Mielőtt először használná

1. Távolítsa el a csomagolóanyagokat.

① **MEGJEGYZÉS:** Az esetleges gyártási maradékanyagok az első használat során kellemetlen szagokat okozhatnak. Ez azonban normális és nem utal a termék hibájára.

2. Az esetleges gyártási maradékanyagok eltávolítása érdekében üzemeltesse a terméket üres sütőtálal [5] kb. 10–15 percen keresztül 200 °C-on. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
3. Tisztítsa meg a terméket a „Tisztítás és ápolás” című részben leírtak szerint.

● Kezelés

Kijelző	Állapot	Megnyomás (Igen/Nem)	Funkció
Gomb 18 19 22 27 28	Be (világít)	Igen	A funkció aktiválásához nyomja meg egyszer. Egy jelzőhang hallható.
Gomb 24 26	Be (világít) és villog	Igen	Nyomja meg leállított program mellett egyszer a funkció szerkesztéséhez vagy a program folytatásához.
A funkcióbeállítások gombja 20 21 25	Villog	Igen	A megfelelő funkció bekapcsol és szerkesztésre kerül. A funkció megszakításához tartsa lenyomva 3 másodpercig. Egy jelzőhang hallható.
	Be (világít)	Igen	A funkció a programválasztási módban kiválasztható. Sütési módban a funkció aktív. A funkció szerkesztéséhez nyomja meg egyszer. A funkció megszakításához tartsa lenyomva 3 másodpercig. Egy jelzőhang hallható.
A menükiválasztás kijelzése 11 17	Be (világít)	Nem	A funkció a programválasztási módban áll rendelkezésre. Sütési módban a funkció aktív.
	Villog	Igen	A megfelelő funkció bekapcsol és szerkesztésre kerül.
90 23	Be (világít)	Nem	A fűtőelem és a ventilátor működésben van.
	Villog	Nem	Csak a ventilátor jár.
12/13	Be (világít)	Nem	Megfelelő funkció működésben van.

❶ MEGJEGYZÉSEK:

- A „Sütési táblázat” című résznél nézzon utána, hogy mely élelmiszereket szükséges a sütés során megázogatni. Ajánlatos a sült élelmiszereket a sütési idő egyharmadánál és kétharmadánál 5–10 másodpercig rázogtatni. Ezzel a módszerrel a sütés egyenletes lesz. A jobb sütési eredményekért: Rázogassa/fordítsa meg az ételeket a sütés során többször, a rázási figyelmeztetésnek megfelelően (például: Rázogassa meg a sült burgonyát a sütés közben 3–4 alkalommal).
Ha a rázogtatást megerősítőnek érzi, használjon segédeszközt (pl. egy kanalat).
- A sütőkosarat 2 mindig vízszintesen, nyomás alkalmazása nélkül helyezze be a sütőtálba 5. A zárszerkezetnek elérhetően is a helyére kell kattannia (B ábra).

⚠ FIGYELEM! A termék sérülésének veszélye!

- Soha ne nyomja meg a sütőkosár kioldóját 3, amikor a sütőkosarat 2 és a sütőtálat 5 a levegőben tartja. A sütőtál ennek következtében kioldódik és szabadon leesik (C ábra).
- A sütőkosár kioldójának 3 használatához először tolja meg a védőfedelét előre felé. A sütőkosár kioldóját csak ezután nyomja le (D ábra).

● Készletléti mód

- A termék automatikusan készletléti módba áll, amint az áramforráshoz csatlakozik. A számkijelzőn 14 a „--” jelenik meg.

- Ha programválasztási módban 60 másodpercen keresztül nem nyom meg egy gombot sem, a termék készletléti módba vált.

● Előkészületek

- Csatlakoztassa a terméket egy megfelelő konnektorba. A 22 világít, a számkijelzőn 14 pedig a „--” látható. Egy jelzőhang hallható.
- Tegye be a sütőkosárba 2 az élelmiszereket. Ne haladjon meg a **MAX** betöltési határt 4 (a kosár belsejében).
- Helyezze be a sütőtálat 5 a megakott süttőkosárral 2 a sütőtérbe 6.

⚠ FIGYELEM! A termék sérülésének veszélye!

Ne tegyen semmilyen folyadékot (pl. olajat vagy vizet) a sütőtálba 5. Ez rossz hatással lehet a termék működésére.

● Program kiválasztása

- Váltás programválasztó módba:
 - Nyomja meg a 22 gombot.
 - Minden kijelző világít, kivéve a 12, a 13 és a 90 23.
- A hőmérséklet kezdeti beállítása 180 °C, a sütési idő pedig 15 perc.
A hőmérsékleten (5 °C-os lépésekben) és a sütési időn (1 perces lépésekben) változtathat:

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

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

Program kiválasztása

Az élelmiszereknek megfelelő programot választhat.

- ☐ A programok között a 26 megnyomásával válthat. A kiválasztott program 17 villog. A nem kiválasztott programok világítanak.

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

Jelzés beállítása

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

- ☐ Előkészületek: Végezze el a beállításokat („Program kiválasztása” oldal).
- ☐ A jelzés bekapcsolása: Nyomja meg a 20 gombot.

20 villog. A figyelmeztető minden 5. percre előre be van állítva.

Kiválasztható időközök: 1 és 60 perc között (1 perces lépésekben).

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

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

MEGJEGYZÉSEK:

- ☐ Amikor a jelzést hallja, a sütés NEM áll le. A jelzés visszaáll, és a következő időköz lejártá után szólal meg újra.
 - A folyamat csak akkor áll le, amikor a sütőtálat 5 kiveszi a sütőtérből 6.
 - Amint a sütőtálat 5 visszatesszi, a sütés automatikusan folytatódik.
- ☐ Ha a sütőkosár 2, a sütőtál 5 és az élelmiszer együttes súlya túl nagy lenne, az átkeveréshez: Helyezze a sütőtálat egy hőálló felületre, majd vegye le a sütőkosarat (E ábra).

A sütés elindítása

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

MEGJEGYZÉSEK:

- ☐ Sütés közben az alábbi kijelzések aktívak:
 - A 23 világít
 - A kiválasztott menüválasztó kijelzés 17 világítani fog. A többi, ki nem választott menü kialszik.
- ☐ A beállítások visszaállításához és a működés megszakításához tartsa lenyomva a 26 gombot 3 másodpercig. A termék ekkor programválasztó módba vált.
- ☐ Sütés közben a kijelzőn 1 felváltva látható a beállított hőmérséklet és a hátralévő sütési idő. A hőmérséklet 19 és az időzítő 27 28 a sütés közben bármikor állítható.
- ☐ A sütés befejezése után a termék hűtését szolgáló ventilátor még 1 percig tovább jár. A számkijelző 14 a hátralévő időt jelzi (másodpercben). A 22 és a 23 a hűtés során villog.

- A hűtés alatt a készenléti üzemmódba történő átváltáshoz tartsa nyomva a 22 gombot 3 másodpercig.
- A hűtés befejeztével a termék készenléti módra vált. Egy kettős hangjelzés hallgató 5-ször.
- A sütőtálat 5 bármikor kiveheti, nem kell megvárnia, amíg a ventilátor leáll.
- A jelzések eltűnnek, a számkijelzőn pedig a „--” látható.

● A sütés megszakítása

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

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

● A sütés leállítása

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

● Melegen tartás

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

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

- A melegen tartási idő beállítása után már nem kell semmilyen gombot megnyomni a melegen tartás ismételt aktiválásához.
- Melegen tartó funkció beállítása után: Amennyiben szerkeszteni kívánja a sütési hőmérsékletet vagy időt, vagy ha egy másik menüt szeretne kiválasztani, nyomja meg a 26 gombot 26 vagy várjon 10 másodpercig és folytassa a fő program beállításait.
- Ha aktiválni vagy szerkeszteni szeretné a figyelmeztető funkciót vagy a késleltetési időzítőt, nyomja meg a 20 vagy a 21 gombot.

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

● Késleltetési időzítő

A sütés elindítását egy visszaszámlálás után is megkezdheti.

A késleltetési időzítő a program kiválasztásakor bármikor beállítható, ugyanúgy, mint a figyelmeztető és a melegen tartó funkció.

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

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

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

● A sütőkosár kivétele a sütőtálatól

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

1. Vegye ki a sütőtálat a sütőkosárral együtt a sütőtérből .
2. Tegye rá a sütőtálat egy arra alkalmas felületre (egyenletes, stabil, hőálló).
3. Tolja meg a sütőkosár kioldójának a fedelét előrefelé.
4. Nyomja meg a sütőkosár kioldógombját .
5. Emelje ki a sütőkosarat a fogóval a sütőtálatól .
6. Amikor a sütőkosarat a sütőtálatól helyezi, annak érezhetően is a helyére kell kattannia.

● A megsütött élelmiszerek kivétele

- A megsütött élelmiszereket javasolt konyhai eszközök segítségével kivenni (pl. konyhai fogóval).

- Ha az élelmiszereket ki szeretné rázni a sütőkosárból [2], azt vegye ki először a sütőtálból [5]. A sütőtálban forró folyadékok gyűlhetnek össze, melyek szabadon kifolyhatnak.

● Sütési táblázat

Élelmiszer	Ajánlott mennyiség (g)	Sütési idő (min)	Hőm. (°C)	Rázás szükséges	Előkészületek
Burgonyafélék, sült krumpli					
Mélyhűtött sült burgonya (vékony)	500–1400	20–30	180	I	
Mélyhűtött sült burgonya (vastag)	500–1400	20–30	180	I	
Házi sült burgonya (8 x 8 mm) ¹	500–1400	20–30	180	I	
Házi burgonyahasábok ¹	300–800	18–22	180	I	
Házi burgonyakockák ¹	300–750	12–18	180	I	
Röszti	500	20	180	I	
Csöben sült burgonya	500	30–40	160	I	
Húsok, szárnyasok					
Marhaszelet ³	100–500	7–15	180	I	
Báránszelet ³	100–500	10–14	180	N	
Hamburger ³	100–500	7–14	180	N	
Kolbász ³	100–500	8–10	180	N	
Csirkecomb ³	300–1000	25	200	I	
Csirkemell ³	100–500	10–15	180	N	
Hal és a tenger gyümölcsei					
Garnéla ³	100–600	20	160	I	
Lazacfilé ^{1,3}	100–500	16–21	160	N	
Kapellán ^{1,3}	300	15	160	I	
Tőkehalfilé ^{1,3}	100–500	20–25	160	N	
Zöldség					
Okra ¹	100–200	8	160	N	Vágja le a fejét, majd vágja félbe.
Spárga ¹	100–500	6–10	180	N	Vágja félbe.
Kukorica ¹	200–600	6–9	200	I	Húzza le a héját és vegye le a kukoricahajat.
¹ = adjon hozzá +1/2 teáskanál olajat ² = használjon sütőformát ³ = pácolja fűszerekkel (ízlés szerint)					

Élelmiszer	Ajánlott mennyiség (g)	Sütési idő (min)	Hőm. (°C)	Rázás szükséges	Előkészületek
Paprika	1 200–400	8	200	I	Vegye le a fejét, és vegye ki a magokat. Vágja fel 2–4 darabra.
Rágcsálnivalók					
Samosa	100–400	12–15	200	I	
Fagyasztott csibefalatok	100–700	6–10	200	I	
Fagyasztott halrudacsok	100–400	6–10	200	N	
Fagyasztott, panírozott sajt	100–400	8–12	180	N	
Töltött zöldségek	100–400	10	180	N	
Sütés					
Sütemény	2 6 x 50 – 9 x 50	15	160	N	
Szendvics	2 darab	4–6	180	N	
Pírtott kenyérkockák	400	6–10	180	N	
1 = adjon hozzá +½ teáskanál olajat 2 = használjon sütőformát 3 = pácolja fűszerekkel (ízlés szerint)					

- Az ételeket rendszeresen ellenőrizze, hogy azok megsültek-e, illetve hogy a kívánt színre sülték-e. A szükséges sütési idő a receptekben megadottaknál rövidebb és hosszabb is lehet.
- A túl hosszú sütési idő elkerülhető, ha az élelmiszerek nem túl vastagok.
- A sütőforma vagy sütőedény magassága nem haladhatja meg a **MAX** betöltési határt [4] a sütőkosár [2] belsejében.

● **Receptajánlatok**

● **Ropogós sajtos hot dog**

Hozzávalók

4	Virsli
4	Hot-dog kifli
Ízlés szerint	Reszelt cheddar sajt
Optionális	Ketchup
Optionális	Mustár

Elkészítés

- Melegítse elő a terméket 180 °C-ra.
- Tegye bele a virsliket a sütőkosárba [2]. Süsse 8 percig 180 °C-on. Vegye ki a virsliket a sütőkosárból.
- A megsült virsliket helyezze bele a hot dog kiflikbe.
- Tegyen a virslik és a hot dog kiflik tetejére reszelt cheddar sajtot.

- Helyezze vissza a hot dogokat a sütőkosárba [2]. Süsse 1–2 percig, míg a sajt meg nem olvad.
- Miután a sütés kész, tegye rá a hot dogokat egy tányérra.
- Ízlés szerint tálalhatja ketchuppal és mustárral.

● **Hagymás sajtos pite gombával**

Hozzávalók

3	Tojás
2 csésze	Tisztított gomba
1	Vöröshagyma
1 EK	Olívaolaj
3 EK	Sajt összemorzsolva
1 csipet	Só

Elkészítés

- A hagymát pucolja meg, majd vágja fel 5 mm vékony szeletekre. A gombát tisztítsa meg, majd vágja fel 5 mm vékony szeletekre.
- Egy serpenyőben közepes lángon párolja puhára a hagymát a gombával. Vegye le a tűzről, majd tegye ki egy száraz konyharuhára és várja meg, míg lehűl.
- Melegítse elő a terméket 180 °C-ra.
- Egy keverőtálban verje fel a 3 tojást. Keverje simára alaposan és határozottan. Adjon hozzá egy csipet sót.
- Fogjon egy hőálló piteformát, és fújja be az oldalait és az alját vékony rétegben olajspray-vel.

- Öntse bele a tojásokat a piteformába, majd adja hozzá a hagymás-gombás keveréket, végül pedig a sajtot.
- Helyezze be a piteformát a sütőkosárba [2]. Az ételt süsse a készülékben 20 percen keresztül.

- Tipp:** 5–8 perccel a sütés befejezése előtt: Ízlés szerint adjon hozzá még több sajtot és quicht.
- A pite akkor van készen, ha bele lehet szúrni egy kést a közepébe, és az a kihűzés után is tiszta marad.

● Csípős csirke

Hozzávalók

6	Csirkecomb
1	Gerezd fokhagyma
1 TK	Mustár
3 TK	Cukor
2 TK	Chilipor
2 TK	Olívaolaj
Ízlés szerint	Bors és só

Elkészítés

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

● Paprikakarikák

Hozzávalók

50 g	Liszt
2	Tojás
20 ml	Víz
2 EK	Növényi olaj
1 TK	Só
1 TK	Bors
1 TK	Fűszerpaprika
50 g	Panírmorzsa
2	Paprika

Elkészítés

- Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.
- Tegye be a lisztet egy tálba.

- Egy másik kisebb tálban keverje össze a tojást a vízzel.
- A növényi olajat, a sót, a borsot, a fűszerpaprikát és a panírmorzst keverje össze egy másik tálban, amíg a hozzávalók jól össze nem keveredtek.
- Vágja le a paprikafejeket és távolítsa el a magokat.
- Vágja fel a paprikákat 4 részre és vágja le az alsó részüket.
- A felvágott paprikákat szórja be liszttel.
- Mártogassa be a paprikákat az összekevert tojásokkal.
- Keverje bele a paprikákat a panírmorzsa keverékbe, amíg az teljesen be nem borítja a paprikákat.
- Helyezze be a paprikákat a sütőkosárba [2]. Süsse oldalanként 5 percig.

● Sült tojás szalonnával és spenóttal

- Szükséges: 6 muffinforma

Hozzávalók

4 szelet	Szalonna
Pár csepp	Növényi olaj
6	Tojás
6 EK	Tej
30 g	Spenót
Ízlés szerint	Reszelt cheddar sajt
Ízlés szerint	Só és bors

Elkészítés

- Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.
- Helyezze be a szalonnát a sütőkosárba [2]. Süsse oldalanként 2 percig.
- Vegye ki a szalonnát, vágja fel darabokra, majd tegye félre.
- Kenje be a muffinformákat olajjal.
- Üssön bele minden muffinformába 1 tojást. A tojásokat ne verje fel.
- Tegyen minden muffinformába tejet, spenótot és szalonnát.
- Tegyen minden muffinformába cheddar sajtot, sót és borsot.
- Helyezze be a muffinformákat a sütőkosárba [2]. Süsse 8 percig 160 °C-on.

● Jérce

Hozzávalók

1000 g	Jérce
5 TK	Olívaolaj
30 g	Vaj
40 g	Méz
Ízlés szerint	Bors és só

Elkészítés

1. Dörzsölje át a jércét olívaolajjal, sóval és borssal. Pácolja 1 órán keresztül.
2. Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.
3. Olvassza fel a vaját és keverje össze mézzel.
4. Kenje be a jércét a vajás-mézes keverékkel.
5. Helyezze be a jércét a sütőkosárba [2]. Süssse 20 percig 200 °C-on.
6. Fordítsa meg a jércét. Süssse további 20 percig.

● Fóliában sült burgonya

Hozzávalók

3	Burgonya (200–300 g)
60 g	Hagyma
80 g	Szalonna
3 TK	Olívaolaj
30 g	Sajt
30 g	Majonéz
Ízlés szerint	Bors és só

Elkészítés

1. Tisztítsa meg a burgonyákat egy kefével.
2. Dörzsölje be a burgonyákat olívaolajjal.
3. A szalonnát és a hagymát vágja fel kis darabokra.
4. Csomagolja be a burgonyákat egy alufóliába, hogy az ne tudjon szétszűlni.
5. Helyezze be a burgonyákat a sütőkosárba [2]. Süssse 30 percig 200 °C-on.
6. Szúrjon bele egy villát a burgonyákba. A burgonyák akkor sülték készre, ha a villát könnyedén be tudja szúrni és ki tudja húzni.
7. Vegye ki a burgonyákat és vágja be azokat a közepükig. Ne vágja át a burgonyákat teljesen.
8. Sózza, borsozza.
9. Tegye bele a burgonyákba a szalonnát, a hagymát és a sajtot.
10. Helyezze be a burgonyákat a sütőkosárba [2]. Süssse 10 percig 180 °C-on.
11. Tálalja a burgonyákat majonézzel.

● Kisebb sütemény

- ☐ Szükséges: 6 papír muffinforma

Hozzávalók

110 g	Sózott vaj
110 g	Porcukor
3	Tojás
150 g	Búzafinomliszt
5 g	Sütőpor
⅓ TK	Só

Elkészítés

1. Verje a tojásokat habosra, majd keverje el őket a cukorral.
2. Hagyja a vaját megpuhulni, majd keverje össze a többi hozzávalóval, amíg a keverék puha és világos színű nem lesz.
3. Töltse be a keveréket a papír muffinformába.
4. Melegítse elő a terméket 160 °C-ra.
5. Tegye be a keverékkel megtöltött papír muffinformákat a sütőkosárba [2].
6. Válassza ki az automatikus programot a muffinokhoz, és süssse 15 percig 160 °C-on.

● Zsemle

Hozzávalók

230 g	Kenyérliszt
1	Tojás
25 g	Cukor
3 g	Élesztő
100 ml	Tej
10 g	Tejszín
15 g	Vaj

Elkészítés

1. Keverje a tojást habosra, majd keverje bele a lisztet, a cukrot és az élesztőt.
2. Adja hozzá a tésztahoz a tejet és a tejszínt. Dagassza 15–20 percen keresztül.
3. Tegye félre kb. 1 órára (amíg a duplájára kel).
4. Vágja fel a tésztát 7 darabra. Dagassza 10–15 percen keresztül.
5. Helyezze be a 7 darabot a sütőkosárba [2]. Várjon további 30 percig.
6. Süssse 15 percig 160 °C-on.
7. Olvassza fel a vaját, majd kenje be vele a zsemleket. Süssse további 5 percig.

● Halfilé

Hozzávalók

300 g	Halfilé
1	Citrom leve
2	Gerezd fokhagyma
1	Salottahagyma
20 g	Vaj
Ízlés szerint	Bors és só

Elkészítés

1. Sózza és borsozza meg a halat.
2. Vágja félbe a citromot. A citrom egyik felét vágja szeletekre, és helyezze a halfilé alá.

3. Nyomjon szét 1 gerezd fokhagymát, a salottahagymát vágja szeletekre, majd tegye rá a halfilé tetejére.
4. Helyezze be a halfilét a sütőkosárba [2]. Süssse 15 percig 180 °C-on.
5. Olvassza fel a vajot és adjon hozzá 1 gerezd fokhagymát.
6. Kenje meg a halfilét a fokhagymás vajjal. Süssse 3 percig 180 °C-on.
7. Facsarja rá a citrom másik felét a halfilére.

● Tisztítás és ápolás

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

Alkatrész	Tisztítás
☐ A termék és minden alkatrésze ☐ Borítás ☐ Sütőtér [6] ☐ Elektromos vezetékek csatlakozóval [10]	FIGYELMEZTETÉS! A tisztítás vagy a használat során a terméket tilos vízbe vagy más folyadékokba meríteni. Ne tartsa a terméket folyó víz alá. ☐ Tisztítás előtt válassza le a terméket az elektromos hálózatról. ☐ A tisztításhoz ne használjon sűrűlőszert, durva oldatokat vagy kemény keféket. ☐ A terméket csak egy enyhén nedves ruhával tisztítsa. Szükség szerint némi mosogatószer is használható.
☐ Sütőkosár [2] ☐ Sütőtál [5]	☐ A sütőtálat és a sütőkosarat más edényekhez hasonlóan kézzel elmosogathatja: Ezt a két elemet mosogassa el alaposan forró vízzel és mosogatószerrel. Tartsa meg óvatosan a termék borításának felső részét. A sütőtál és a kosár kihúzásához a másik kezével húzza meg a fogót [7]. ☐ Amennyiben a sütőkosárba vagy a sütőtál aljára a szennyeződések letapadnak, töltsse fel a sütőtálat forró vízzel és némi mosogatószerrel. Tegye bele a sütőkosarat a sütőtálba, majd hagyja azokat körülbelül 10 percig ázni. ☐ A sütőkosár és a sütőtál mosogatógépben moshatók.

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

● Mentésítés

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



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



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



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

Termék:



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrészeknek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. csatlakozókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 460033_2401) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először is vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

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

● Szerviz

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11687
Version: 06/2024

IAN 460033_2401

