



DIGITAL AIR FRYER SHFD 1350 A1

(GB) (IE) (NI)

DIGITAL AIR FRYER

Operation and safety notes

(DK)

AIRFRYER

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(NL) (BE)

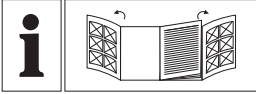
DIGITALE HETELUCHT FRITEUSE

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(DE) (AT) (CH)

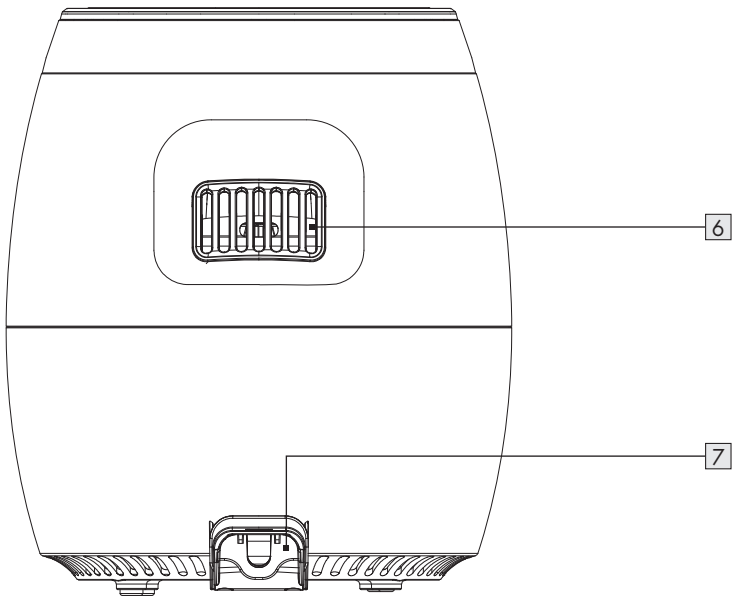
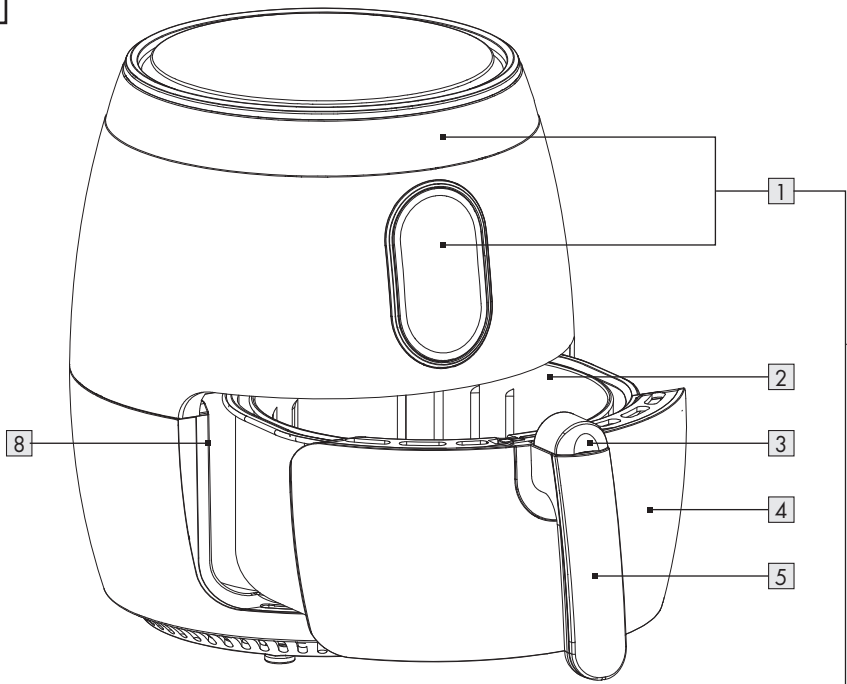
DIGITALE HEISLUFT-FRITEUSE

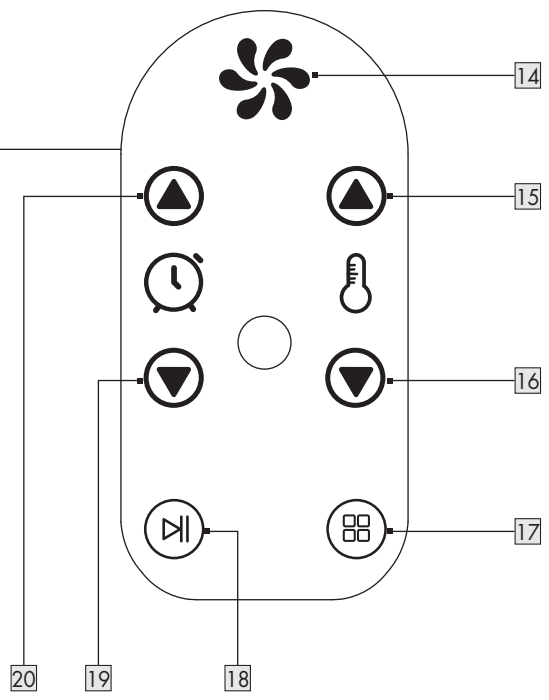
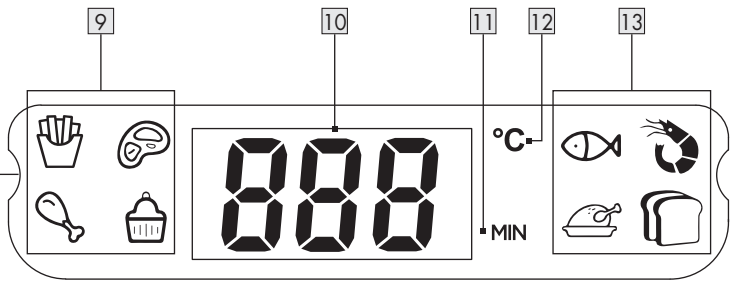
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

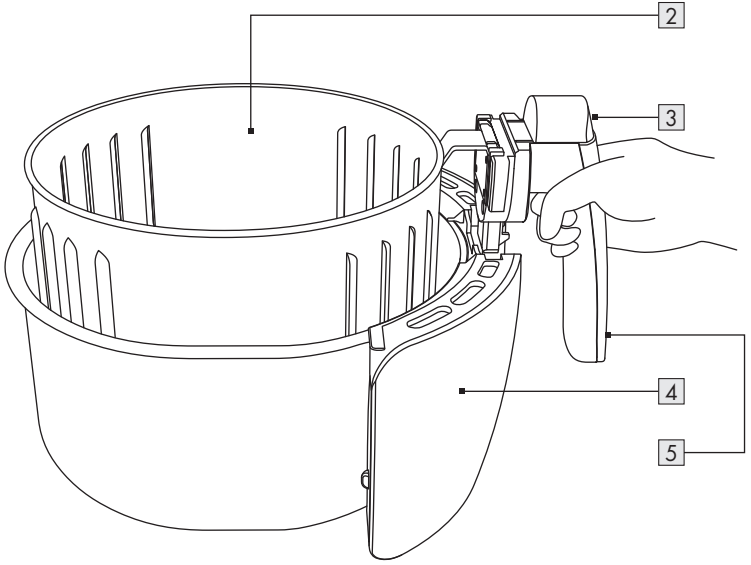
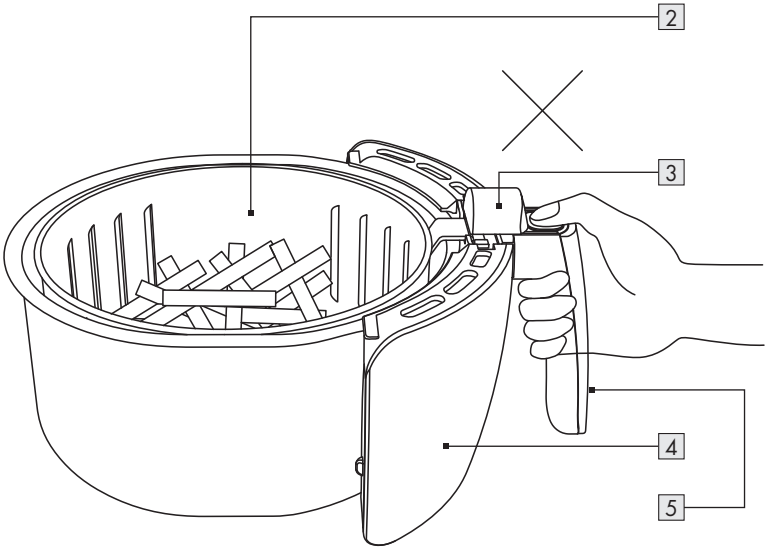


GB/IE/NL	Operation and safety notes	Page	5
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	25
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	45
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	65

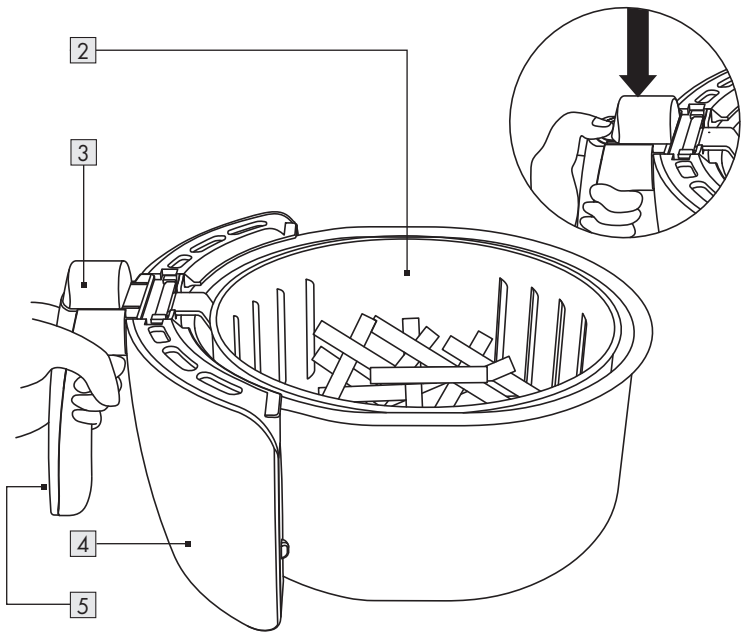
A



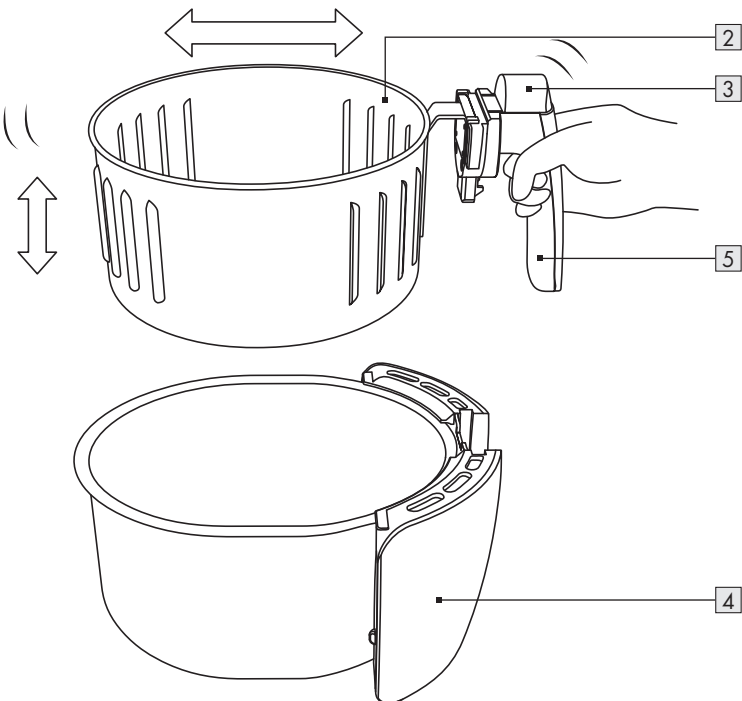


B**C**

D











E



Warnings and symbols used	Page	6
Introduction	Page	6
Intended use	Page	6
Scope of delivery	Page	7
Description of parts	Page	7
Technical data	Page	7
Safety instructions	Page	7
Before first use	Page	12
Operation	Page	12
Preparation	Page	13
Selecting a program	Page	13
Starting cooking	Page	14
Pausing cooking	Page	14
Cancelling cooking	Page	14
Detaching the basket from the bowl	Page	14
Removing the food	Page	15
Cooking table	Page	15
Recipe suggestions	Page	17
Crispy cheese hot dog	Page	17
Spicy chicken	Page	17
Mushroom, onion and cheese pie	Page	18
Bell pepper ring	Page	18
Baked egg with bacon and spinach	Page	19
Spring chicken	Page	19
Jacket potato	Page	20
Small cake	Page	20
Dinner roll	Page	21
Fish fillet	Page	21
Troubleshooting	Page	22
Cleaning and care	Page	23
Maintenance	Page	23
Storage	Page	23
Disposal	Page	23
Warranty	Page	24

Warnings and symbols used

The following warnings are used in this user manual and on the packaging:

	<p>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.</p>		<p>Warning! Burning hazard: This symbol indicates a hot surface.</p>
	<p>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.</p>		<p>Food safe. This product has no adverse effect on taste or smell.</p>
	<p>NOTE: This symbol with the signal word "Note" provides additional useful information.</p>		<p>Alternating current/voltage</p>
	<p>Never leave children unattended with packaging materials or the product.</p>		<p>The basket 2 and the bowl 4 are suitable for the dishwasher.</p>

DIGITAL AIR FRYER

● Introduction

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

● Intended use

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

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

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

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

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

● Scope of delivery

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

Contact customer service if parts are missing or damaged.

- Digital air fryer
- Instruction manual

● Description of parts

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

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

Display (with control panel)

- 9 Menu selection display
- 10 Value display (temperature and timer)
- 11 Minute unit display
- 12 Temperature unit display
- 13 Menu selection display
- 14 Operation light ✨
- 15 button (increase temperature)
- 16 button (decrease temperature)
- 17 button (menu selection)
- 18 button (start/pause/off)
- 19 button (decrease cooking time)
- 20 button (increase cooking time)

● Technical data

Input voltage	220-240 V~, 50-60 Hz
Protection class	I
Output	1350 W
Cooking temperature	80 to 200 °C
Cooking time	1 to 60 minutes



Safety instructions

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

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

Children and persons with disabilities



⚠ DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!

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

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

Electrical safety

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

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

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


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

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

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

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

Fire/burn hazard and heat

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Setup instructions

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

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

Operation

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

- Never touch the inside of the product while it is operating.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Never leave the product unattended while it is in use.
- Do not overfill the product. Do not fill the basket **2** above the **MAX** fill line. This is important so that neither the food nor an inserted container (e.g. a baking tin) comes in direct contact with the heating element.
- Do not place more than 750 g of food and loading (e.g. baking tin) 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

- Remove all the packaging materials.
- Clean the product (see “Cleaning and care”).

● Operation

① **NOTES:**

- The product switches to standby mode, if no button is pressed for 60 seconds in program selection mode.
- A signal sounds each time a button is pressed.
- You can remove the bowl [4] at any time, even during cooking.
 - The heating element and fan switch off when the bowl [4] is removed.
 - When the bowl [4] is replaced, the product returns automatically to the previous operating mode.
- Large amounts of food usually need a longer cooking time than small amounts of food.

- Refer to the “Cooking table” section which food needs to be shaken/turned during the cooking process. For even cooking results, we recommend shaking/turning 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/turn the food 3 times during the cooking time. If you find it difficult to shake/turn, use an aid (e.g. spoon).
- To remove the bowl [4] and the basket [2] from the cooking chamber [8], carefully hold back the upper part of the housing with one hand. With the other hand, pull the handle [5] to remove the bowl and the basket.
- Always insert the basket [2] horizontally and without pressure into the bowl [4]. You can hear and feel the locking mechanism click into place (ill. B).
- Do not place more than 750 g of food and loading (e.g. baking tin) into the basket [2]. This could damage the product.

⚠ ATTENTION! Risk of product damage! Never touch the basket [2] and bowl [4] with sharp objects. This could damage the coating.

⚠ ATTENTION! Risk of product damage! Never press the basket release [3] while holding the basket [2] and the bowl [4] in the air. The released bowl would fall to the ground uncontrolled (ill. C).

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

● Preparation

- Connect the product to a suitable power outlet. **18** lights up and the value display **10** shows “---”. 1 beep sounds.
- Fill the basket **2** with your food. Do not fill above the **MAX** fill line (on the inside of the basket).
- Insert the bowl **4** with the filled basket **2** into the cooking chamber **8**.

⚠ ATTENTION! Risk of product

damage! Do not pour any liquids (e.g. oil or water) into the bowl **4**. This could impair the product’s functionality.

● Selecting a program

- Switch to program selection mode: Press **18**. The menu selection display **9** **13** flashes for 3 seconds and then goes off. The other indicators light up, except **14**.
- 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)

- 15** Increase temperature (max. 200 °C)
- 16** Decrease temperature (min. 80 °C)


Button Function (time)

- 20** 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 **17** to select one of the programs.
The selected program **9** **13** flashes.

Food	°C	Min.	Optimal quantity
Preset	180	15	-
 French fries	200	15	300 g
 Steak	180	10	200 g
 Fish	180	15	300 g
 Shrimps	180	15	400 g
 Chicken drumstick	200	30	500 g
 Cake	160	15	4 x 50 g
 Chicken	200	30	500 g
 Bread	160	10	7 x 70 g

ⓘ NOTES:

- For better cooking results we recommend to preheat the product for 3 minutes.
- Refer to the “Cooking table” section which food needs to be shaken during the cooking process. The cooking table also contains the suggested minimum/maximum quantity of different food.
- If the combined weight of the basket **2**, bowl **4** and food is too heavy to shake it thoroughly: Set down the bowl on a heat-resistant surface and remove the basket (ill. E).

● Starting cooking

- Once you have made the desired settings, press **(P)** **18**. Cooking begins.

(i) NOTES:

- During cooking, the following indicators are active:
 - ***** **14** flashes
 - The selected menu selection display **9** **13** flashes.
 - **(A)** **15** **(D)** **16** **(P)** **18** **(C)** **(V)** **19** **(L)** **(A)** **20** light up.
- During cooking, the display **1** toggles between the set temperature and the remaining cooking time.
- After cooking has ended, the fan continues to run for 1 minute to cool down the product. The value display **10** shows the countdown time (in seconds). ***** **14** and **(P)** **17** light up.
- To switch to the program selection mode during cooling down period, press **(P)** **17**.
- After the cooling down period has ended, the product switches to standby mode. A double beep sounds 5 times.
- You can remove the bowl **4** at any time and do not need to wait for the fan to turn off. All indicators go off and the value display **10** shows "--".

● Pausing cooking

You may want to pause cooking for the following reasons:

- to change settings
- to shake/turn the food

- Pausing cooking (pause mode): Press **(P)** **18**.
- When cooking is paused:
 - ***** **14** lights up
 - **(P)** **18** flashes
- Continuing cooking: Press **(P)** **18** again.

(i) NOTES:

- The heating element and the timer are off when cooking is paused. The fan keeps on running in order to prolong the life expectancy of the product.
- When cooking is paused: If the bowl **4** is removed from the cooking chamber **8**, the fan goes off as well.

● Cancelling cooking

- Press and hold **(P)** **18** for 3 seconds during cooking.
 - ***** **14** and **(P)** **17** light up.
- After cooking has been cancelled, the fan continues to run for 1 minute to cool down the product.

● Detaching the basket from the bowl

The basket **2** and the bowl **4** can be detached. This can be helpful to better mix the food or clean the individual parts.

- Remove the bowl **4** with the basket **2** from the cooking chamber **8**.
- Set down the bowl **4** on a suitable surface (even, stable, heat-resistant).
- Slide the cover of the basket release **3** forward.
- Press the button of the basket release **3**.

- Lift the basket [2] by the handle [5] from the bowl [4].
- You should feel and hear the basket [2] click into place when you return it to the bowl [4].

● Removing the food

- We recommend removing the food with a suitable kitchen utensil (e.g. kitchen tongs).

⚠ ATTENTION! Risk of product damage! Never touch the basket [2] and bowl [4] with sharp objects. This could damage the coating.

- If you want to shake the food from the basket [2], first detach it from the bowl [4]. Hot liquid may have gathered in the bowl that could pour out unintentionally.

● Cooking table

Food	Recommended quantity (g)	Cooking time (mins)	Temp. (°C)	Shake/turn required	Preparation
Potatoes and fries					
Frozen fries (thin)	200-500	15-18	200	Y	
Frozen fries (thick)	200-500	15-18	200	Y	
Home-made fries (8 x 8 mm)	¹ 200-500	15-18	200	Y	
Home-made potato wedges	¹ 300-500	18-22	180	Y	Peel the potato and cut into wedges.
Home-made potato cubes	¹ 300-500	12-18	180	Y	Peel the potato and cut into cubes.
Meat and poultry					
Steak	³ 100-300	6-10	180	Y	
Lamb chop	³ 100-300	10-14	180	Y	
Hamburger	³ 100-300	7-14	180	Y	
Sausage	³ 100-300	8-10	180	Y	
Drumsticks	³ 100-500	20-30	200	Y	
Chicken breast	³ 100-300	10-15	180	Y	
Spring chicken	^{1,3} 500	30	200	Y	See recipe.
Fish and seafood					

¹ = add ½ teaspoon of oil • ² = use baking tin

³ = marinate with seasoning (depending on user's preference)

Food		Recommended quantity (g)	Cooking time (mins)	Temp. (°C)	Shake/turn required	Preparation
Shrimp	³	100-400	15	180	Y	
Salmon fillet	^{1,3}	100-300	10-12	180	N	
Capelin	^{1,3}	150	8-10	180	Y	
Cod fish fillet	^{1,3}	100-300	12-15	180	N	

Vegetable

Okra	¹	100	10	160	N	Cut off the head and cut in half.
Asparagus	¹	100-300	6-10	180	N	Cut in half.
Corn	¹	200-400	6-9	200	Y	Husk and remove the corn silk.
Bell pepper	¹	200-400	10	200	Y	Remove head and seeds. Cut into 2-4 pieces.

Snacks

Samosas		100-300	12-15	200	Y	
Frozen chicken nuggets		100-400	12-15	200	Y	
Frozen fish fingers		100-300	6-10	200	Y	
Frozen bread crumbed cheese snacks		100-400	8-12	180	Y	

Baking

Small cake	²	2 x 50 - 4 x 50	15	160	N	See recipe.
Sandwich		1 set	4-6	180	Y	
Croutons	³	300	6-10	180	Y	Cut bread into bite-sized pieces.
Dinner roll		400	See recipe.	160	N	See recipe.

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 inside the basket **2**.

● **Recipe suggestions**

● **Crispy cheese hot dog**

Ingredients

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

Preparation

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

● **Spicy chicken**

Ingredients

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

Preparation

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

● Mushroom, onion and cheese pie

Ingredients

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

Preparation

- Peel and slice a red onion into 5 mm thin slices. Clean mushrooms; then cut into 5 mm thin slices.
- In a sauté bowl with olive oil, sweat onions and mushrooms under a medium flame until tender. Remove from heat and place on a dry kitchen towel to cool.
- Preheat the product to 180 °C.
- In a mixing bowl crack 3 eggs. Whisk thoroughly and vigorously. Add a pinch of salt.
- In a heat-resistant baking dish, coat the inside and bottom with a light coating of bowl spray.
- Pour eggs into the baking dish, then the onion and mushroom mixture and then the cheese.
- Place the baking dish in the basket **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.
- Weight of ingredients: 260 g

● Bell pepper ring

Ingredients

- 30 g flour
- 1 egg
- 10 ml water
- 2 tablespoons vegetable oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon pepper
- 1 teaspoon paprika
- 30 g dry bread crumbs
- 1 bell pepper

Preparation

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

● Baked egg with bacon and spinach

- Required: 4 muffin cups

Ingredients

- 2 slices bacon
- Vegetable oil
- 4 eggs
- 4 tablespoons milk
- 20 g spinach
- Shredded cheddar cheese (depending on how rich a flavour you like)
- Salt and pepper (depending on how rich a flavour you like)

Preparation

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

● Spring chicken

Ingredients

- 500 g spring chicken
- 2 teaspoons olive oil
- Pepper and salt (depending on how rich a flavour you like)
- 20 g butter
- 20 g honey

Preparation

- Rub the spring chicken with olive oil, pepper and salt. Marinate for 1 hour.
- Preheat the product to 200 °C.
- Melt the butter and mix it with the honey.
- Rub the spring chicken with the butter and honey mixture.
- Place the spring chicken into the basket [2]. Cook for 15 minutes at 200 °C.
- Flip the spring chicken. Cook for another 15 minutes.

● Jacket potato

Ingredients

- 1 potato (200–400 g)
- 20 g onion
- 40 g bacon
- 1 teaspoon olive oil
- Pepper and salt (depending on how rich a flavour you like)
- 10 g cheese
- 10 g mayonnaise

Preparation

- Clean the potato using a brush.
- Rub the potato with olive oil.
- Cut the bacon and the onion into small pieces.
- Wrap the potato in aluminium foil to avoid overcooking.
- Place the potato in the product. Cook for 50 minutes at 200 °C.
- Stick a fork into the potato. The potato is ready, if the fork can be stuck in and pulled out easily.
- Take out the potato and cut it half way through. Do not cut in half.
- Season with pepper and salt.
- Put the bacon, onion and cheese into the potato.
- Place the potato in the basket **2**. Cook for 10 minutes at 180 °C.
- Serve the potato with the mayonnaise.

● Small cake

- Required: 4 small cupcake papers

Ingredients

- 85 g salted butter
- 85 g caster sugar
- 2 eggs
- 120 g white wheat flour
- 3 g baking powder
- 1/8 teaspoon salt

Preparation

- Mix the butter and sugar until the mixture is soft and pale in colour.
- Beat the egg with the mixture.
- Add flour, baking powder and salt into the mixture.
- Pour the mixture into the cupcake papers.
- Preheat the product to 160 °C.
- Place the cupcake papers with the mixture in the basket **2**. Cook for 15 minutes.

● Dinner roll

Ingredients

- 250 g bread flour
- 1 egg
- 25 g sugar
- 3 g yeast
- 110 g milk
- 10 g cream
- 15 g butter

Preparation

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

● Fish fillet





Ingredients

- 300 g fish fillet
- Pepper and salt (depending on how rich a flavour you like)
- 1 lemon
- 2 garlic cloves
- 1 shallot
- 20 g butter

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.
- Squeeze the other half of the lemon over the fish fillet.

● Troubleshooting

Error	Possible cause	Solution
Not functioning.	No power supply.	Make sure the product is plugged in. Make sure the power outlet is supplied with voltage by plugging in another electrical device. Plug the product into another power outlet.
	Food too raw or unevenly cooked.	Too much food. Reduce the amount of food and spread evenly.
	The cooking temperature is too low.	Increase the cooking temperature.
The food is not crispy.	The food was not mixed at intervals.	Mix the food well at least 1 x in the first half of cooking. For even cooking results, we recommend shaking/turning 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/turn the food 3 times during the cooking time.
	Some meals are traditionally prepared in a deep fryer.	Dab these foods with oil before cooking.
French fries are not cooked or crispy.	Wrong type of potato.	Use another type of potato.
	Fries were not rinsed after cutting.	Thoroughly rinse the fries after cutting to remove any starch.
	Fries were not dried after rinsing.	Dry the fries after rinsing (e.g. with paper towels).
	Fries were not coated in oil.	Dab the fries with a little oil before cooking.
The bowl  will not insert into the cooking chamber.	Fries are too large.	Cut the fries into smaller or thinner fries.
	The bowl  was not inserted in the middle.	Insert the bowl  at a right angle to the housing.
White smoke rises continuously from the product.	Grease has dripped into the bowl  and is vaporizing.	Use less oil when preparing your meals. Prepare meals with less fat. Decrease the temperature or cooking time.

● **Cleaning and care**

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

Part	Cleaning
<ul style="list-style-type: none">■ Product and all accessories■ Housing■ Cooking chamber■ Power cord with plug	<p>⚠ WARNING! Do not immerse the product in water or other liquids while cleaning or operating it. Do not hold the product under running water.</p> <ul style="list-style-type: none">8 ■ Always disconnect the product from the power supply before cleaning.7 ■ 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.
<ul style="list-style-type: none">■ Basket■ Bowl	<ul style="list-style-type: none">2 ■ 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 5 with the other hand to remove the bowl and the basket.4 ■ 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.
<ul style="list-style-type: none">■ Before continued use and storage: Rub all parts dry with a clean cloth.	

● **Maintenance**

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

● **Storage**

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

● **Disposal**

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



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



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately 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 product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you.

The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

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

Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.

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

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

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

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 08000569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1800 200736









NI **Service Northern Ireland**
Tel.: 0800927852
E-Mail: owim@lidl.ie



Anvendte advarselssætninger og symboler	Side	26
Indledning	Side	26
Forskriftsmæssig anvendelse	Side	26
Leveringsomfang	Side	27
Beskrivelse af delene	Side	27
Tekniske data	Side	27
Sikkerhedsanvisninger	Side	27
Før første ibrugtagning	Side	32
Betjening	Side	32
Klargøring	Side	33
Valg af program	Side	33
Start af tilberedning	Side	34
Pause i tilberedningen	Side	34
Afbryd tilberedning	Side	34
Fjern kurven fra panden	Side	34
Fjern den tilberedte mad	Side	35
Tilberedningstabel	Side	35
Forslag til opskrifter	Side	37
Sprød hotdog med ost	Side	37
Stærkt krydret kylling	Side	37
Løg-ostetærte med champignon	Side	38
Peberringe	Side	38
Bagt æg med bacon og spinat	Side	39
Poularder	Side	39
Bagt kartoffel	Side	40
Småkager	Side	40
Boller	Side	41
Fiskefilet	Side	41
Fejlfhjælpning	Side	42
Rengøring og vedligeholdelse	Side	43
Vedligeholdelse	Side	43
Opbevaring	Side	43
Bortskaffelse	Side	43
Garanti	Side	44

Anvendte advarselssætninger og symboler

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

	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.
	BEMÆRK: Dette symbol, sammen med signalordet "Bemærk", angiver flere nyttige informationer.		Vekselstrøm/-spænding
	Lad aldrig børn være uden opsyn med emballage eller produkt.		Kurven 2 og panden 4 er egnet til opvaskemaskine.

AIRFRYER

● Indledning

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

● Forskriftsmæssig anvendelse

Denne digitale varmlufts-frituregryde 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 erhvervs-mæssig 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.

● Leveringsomfang

Efter udpakning af produktet kontrolleres, om indholdet er komplet, og om alle dele er i god stand. Fjern al emballage inden brug, inklusive emballagen under panden og kurven.

Kontakt vores kundeservice, hvis der mangler dele eller de er beskadiget.

- Airfryer
- Betjeningsvejledning

● Beskrivelse af delene

Inden læsning foldes fold-ud-siden med tegningerne ud. Gør dig fortrolig med alle produktets funktioner.

- 1 Display (med kontrolpanel)
- 2 Kurv (med påfyldningsgrænse **MAX** på indersiden)
- 3 Kurvlås (med sikkerhedsafdækning)
- 4 Pande
- 5 Håndtag
- 6 Ventilationsåbninger
- 7 Tilslutningsledning med netstik
- 8 Ovnrum

Display (med kontrolpanel)

- 9 Menuvalgsdisplay
- 10 Værdiudvalgsdisplay (temperatur og tid)
- 11 Minutendisplay
- 12 Temperaturdisplay
- 13 Menuvalgsdisplay
- 14 Driftslampe ✨
- 15 Tast  (Hæv temperatur)
- 16 Tast  (Sænk temperatur)
- 17 Tast  (Menuvalg)
- 18 Tast  (Start/pause/fra)
- 19 Tast  (Reducér kogetid)
- 20 Tast  (Forlæng kogetid)

● Tekniske data

Indgangsspænding 220-240 V~,
50-60 Hz

Beskyttelsesklasse I

Effekt 1350 W

Tilberedningstemperatur 80 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, bortfalder garantikravet! Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! I tilfælde af materielle skader eller personskade 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! Brug 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.

- For at undgå at beskadige tilslutningsledningen, klem eller bøj den ikke og lad ikke skarpe kanter gnave i den. Hold den også væk fra varme overflader og åben ild.
- Anbring tilslutningsledningen på en sådan måde, at man ved et uheld ikke kan trække i den eller snuble over den.
- Hvis produktets tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten 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 fjernbetjeningsystem.
- Betjen ikke produktet med våde hænder. Berør ikke produktet med våde hænder.

Brand-/forbrændingsfare og varme

-  **ADVARSEL! Varm overflade!** Hold børn og kæledyr væk fra produktet når det er i drift eller køler ned. De tilgængelige dele er varme.

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

⚠ FORSIGTIG! Brandfare!
Produktet må ikke anbringes i nærheden af letantændelige materialer (fx forhæng, duge).

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

⚠ FORSIGTIG!
Forbrændingsfare! Anvend ikke produktet sammen med kogende væsker eller varmt fedt.

⚠ 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.

- I tilfælde af brand, trækkes stikket straks ud af stikkontakten eller produktet frakobles fra elforsyningen, inden passende brandslukning foretages.
- Produktets luftåbninger må ikke tildækkes. Vær sikker på at produktet er tilstrækkeligt ventileret. Anbring ikke produktet i et skab.
- Anbring ikke noget ovenpå produktet.
- Sørg for at der som minimum er 10 cm frirum i alle retninger omkring produktet, så der er tilstrækkelig ventilation.

Opstillingsvejledning

- Anbring ikke produktet direkte under en stikkontakt.
- Anbring ikke produktet på kogeplader (gas-, el-, kulkomfur osv.).
- 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. Kurven 2 må kun fyldes til påfyldningsgrænsen **MAX**. Dette er vigtigt for at undgå, at hverken levnedsmidler eller en indsat beholder (fx en bageform) kommer i direkte kontakt med varmeelementet.
- Fyld ikke mere end 750 g mad og køkkengrej (fx bageplade) 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

- Fjern al emballage.
- Rengøring af produktet (se "Rengøring og vedligeholdelse").

● Betjening

❗ BEMÆRK:

- Produktet skifter til standby-funktion, hvis der ikke er trykket på en tast under programvalgsfunktionen i løbet af 60 sekunder.
- Ved hvert tastetryk høres et signal.
- Panden [4] kan til enhver tid fjernes, også under madlavningen.
 - Når panden [4] tages ud, slukker varmeelementet og ventilatoren.
 - Når panden [4] sættes i igen, fortsætter produktet automatisk i den forrige driftstilstand.
- Store mængder mad har normalt brug for længere tilberedningstid end små mængder.

- I afsnittet "Madlavningstabel" kan du se, hvilke madvarer der skal rystes/vendes under tilberedningen. For et ensartet tilberedningsresultat, anbefaler vi at maden rystes/vendes efter ca. en tredjedel og ca. totredjedele af den indstillede tilberedningstid. Hver gang skal der rystes i 5 til 10 sekunder. For et endnu bedre tilberedningsresultat kan maden rystes/vendes 3 gange under tilberedningstiden. Hvis det er svært at ryste/vende, kan du anvende et hjælpemiddel (fx en ske).
- For at tage panden [4] og kurven [2] ud af ovnrummet [8], holdes den øverste del af produktet forsigtigt fast med den ene hånd. Med den anden hånd på håndtaget [5], trækkes pande og kurv ud.
- Sæt altid kurven [2] vandret ind og uden at udøve tryk på panden [4]. Lukningen skal være hørbar og mærkbar (fig. B).
- Fyld ikke mere end 750 g mad og køkkengrej (fx bageplade) i kurven [2]. Dette kan beskadige produktet.

⚠ **OBS! Fare for produktskader!** Rør aldrig ved kurven [2] og panden [4] med genstande med skarpe kanter. Herved kan belægningen tage skade.

⚠ **OBS! Fare for produktskader!** Tryk aldrig på kurvlåsen [3], når kurven [2] og panden [4] holdes i fri luft. Panden kan løsne sig og falde ukontrolleret ned (fig. C).

- Kurvlåsen **3** betjenes ved at skubbe sikkerhedsafdækningen fremad. Først derefter trykkes på kurvlåsen (fig. D).

● Klargøring

- Produktet tilsluttes et passende strømudtag. **Ⓜ** **18** lyser og værdidisplayet **10** viser „---“. Der lyder et enkelt bip.
 - Kurven **2** fyldes med madvarer. Overskrid ikke påfyldningsgrænsen **MAX** (på kurvens inderside).
 - Sæt panden **4** med den fyldte kurv **2** ind i ovnrummet **8**.
- ⚠ OBS! Fare for produktskader!** Fyld aldrig væsker (fx olie eller vand) i panden **4**. Dette kan ødelægge produktets funktion.

● Valg af program

- Skift til programvalgsfunktion: Tryk på **Ⓜ** **18**. Menuvalgsdisplayet **9** **13** blinker i 3 sekunder og slukker derefter. De andre indikatorer lyser, undtaget **14**.
- 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)

- ⏮ **15** Hæv temperaturen (maks. 200 °C)
- ⏭ **16** Sænk temperaturen (min. 80 °C)


Tast Funktion (tid)

- ⏮ **20** Forøg tiden (maks. 60 minutter)
- ⏭ **19** Reducer tiden (min. 1 minut)

Valg af program

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


- Tryk på **Ⓜ** **17**, for at vælge imellem programmerne. Det valgte program **9** **13** blinker.

Madvare	°C	Min.	Optimal mængde
Forudindstilling	180	15	-
 Pomfritter	200	15	300 g
 Steak	180	10	200 g
 Fisk	180	15	300 g
 Rejer	180	15	400 g
 Kyllingelår	200	30	500 g
 Kage	160	15	4 x 50 g
 Kylling	200	30	500 g
 Brød	160	10	7 x 70 g















ⓘ BEMÆRK:

- For bedre tilberedningsresultater anbefaler vi 3 minutters opvarmning af produktet.
- Se i afsnittet "Tilberedningstabel", hvilke madvarer, der skal rystes under tilberedningen. Tilberedningstabellen indeholder også anvisninger om de anbefalede minimale/maksimale mængder af forskellige madvarer.
- Hvis den samlede vægt af kurv **2**, pande **4** 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  **18**. Tilberedningen begynder.





BEMÆRK:

- Under tilberedningen er følgende displays aktive:
 -  **14** blinker
 - Det valgte menuvalgsdisplay  **13** blinker.
 -  **15**  **16**  **18**  **19**  **20** lyser.
- Under tilberedningen viser displayet  skiftevis indstillingstemperaturen og den resterende tilberedningstid.
- Når tilberedningen er tilendebragt, kører ventilatoren videre i 1 minut for at afkøle produktet.
Værdidisplayet  viser den resterende tid i sekunder.  **14** og  **17** lyser.
- For at skifte menuvalgsdisplay under afkølingsprocessen, skal du trykke på  **17**.
- Når afkølingen er færdig, skifter produktet til standby-tilstand. Der høres en dobbelt biplyd 5x.
- Panden  kan fjernes på ethvert tidspunkt uden at vente til ventilatoren slukker. Alle displays slukker og værdidisplayet  viser „---“.



● Pause i tilberedningen

Du kan afbryde tilberedningen, fx af følgende grunde:




- for at ændre indstillinger
- for at ryste/vende madvarerne

- Afbrydelse af tilberedning (pausefunktion): Tryk på  **18**.
- Hvis tilberedningen er afbrudt:
 -  **14** lyser
 -  **18** blinker
- Genoptagelse af tilberedningen: Tryk på  **18** igen.



BEMÆRK:







- Varmeelementet og tidsuret er slukket, når tilberedningen afbrydes midlertidigt. Ventilatoren bliver ved med at køre for at forlænge produktets forventede levetid.
- Hvis tilberedningen er afbrudt: Når panden  tages ud af ovnrummet , slukker ventilatoren også.

● Afbryd tilberedning

- Tryk på  **18** i 3 sekunder under tilberedningen.
 -  **14** og  **17** lyser.
- Når tilberedningen er afbrudt, kører ventilatoren videre i 1 minut for at afkøle produktet.

● Fjern kurven fra panden

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

- Tag panden  med kurven  ud af ovnrummet .
- Anbring panden  på en egnet overflade (lige, stabil, varmebestandig).
- Skub afdækningen på kurvlåsen  fremad.
- Tryk på knappen til kurvlåsen .

- Løft kurven [2] i håndtaget [5] ud af panden [4].
- Når kurven [2] sættes i panden [4], skal dette være tydeligt og hørbart.

● Fjern den tilberedte mad

- Vi anbefaler at den tilberedte mad fjernes med egnet køkkengrej (fx en køkkenpincet).

⚠ OBS! Fare for produktskader! Rør aldrig ved kurven [2] og panden [4] med genstande med skarpe kanter. Herved kan belægningen tage skade.

- Hvis den tilberedte mad skal hældes ud af kurven [2], skal kurven først tages op af panden [4]. Der kan samles varm væske i panden, som kan løbe utilsigtet ud.

● Tilberedningstabel

Madvare	Anbefalede mængder (g)	Tilberedningstid (min.)	Temp. (°C)	Rystning/ vending er nødvendig	Klargøring
---------	------------------------	-------------------------	------------	--------------------------------------	------------

Kartofler og pomfritter

Dybfrosne pomfritter (tynde)		200-500	15-18	200	J	
Dybfrosne pomfritter (tykke)		200-500	15-18	200	J	
Hjemmelavede pomfritter (8 x 8 mm)	¹	200-500	15-18	200	J	
Hjemmelavede kartoffelbåde	¹	300-500	18-22	180	J	Kartoflerne skrælles og skæres i både.
Hjemmelavede kartoffelterninger	¹	300-500	12-18	180	J	Kartoflerne skrælles og skæres i terninger.

Kød og fjerkræ

Steak	³	100-300	6-10	180	J	
Lammekoteletter	³	100-300	10-14	180	J	
Hamburger	³	100-300	7-14	180	J	
Pølse	³	100-300	8-10	180	J	
Kyllingelår	³	100-500	20-30	200	J	
Kyllingebryst	³	100-300	10-15	180	J	
Poularder	^{1,3}	500	30	200	J	Se opskrift.

¹ = ½ teskefuld olie tilsættes • ² = Anvend bageform

³ = marineres med krydderier (efter din smag)

Madvare		Anbefalede mængder (g)	Tilberedningstid (min.)	Temp. (°C)	Rystning/ vending er nødvendig	Klargøring
---------	--	------------------------	-------------------------	------------	--------------------------------	------------

Fisk og skaldyr

Rejer	³	100-400	15	180	J	
Laksefilet	^{1,3}	100-300	10-12	180	N	
Lodde	^{1,3}	150	8-10	180	J	
Torskefilet	^{1,3}	100-300	12-15	180	N	

Grøntsager

Okra	¹	100	10	160	N	Stilken skæres af og halveres.
Asparges	¹	100-300	6-10	180	N	Halveres.
Majs	¹	200-400	6-9	200	J	Fjern dæklblade og majshår.
Paprika	¹	200-400	10	200	J	Stilk og kerner fjernes. Skæres i 2-4 stykker.

Snacks

Samosa		100-300	12-15	200	J	
Frosne kyllingenuggets		100-400	12-15	200	J	
Frosne fiskepinde		100-300	6-10	200	J	
Frosne, panerede ostesnacks		100-400	8-12	180	J	

Bagværk

Småkager	²	2 x 50 - 4 x 50	15	160	N	Se opskrift.
Sandwich		1 sæt	4-6	180	J	
Croutoner	³	300	6-10	180	J	Brødet skæres i mundrette stykker.
Boller		400	Se opskrift.	160	N	Se opskrift.

¹ = ½ teskefuld olie tilsættes • ² = Anvend bageform

³ = marineres med krydderier (efter din smag)

- Kontroller regelmæssigt ingredienserne, indtil de er færdigtillberedt 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.
- Bageformens eller ovnskålens højde må ikke overskride påfyldningsgrænsen **MAX** i kurven **2**.

● **Forslag til opskrifter**

● **Sprød hotdog med ost**

Ingredienser

- 2 pølser
- 2 hotdog brød
- Revet cheddarost (efter behov)
- (Eventuelt) ketchup
- (Eventuelt) sennep

Tilberedning

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

● **Stærkt krydret kylling**

Ingredienser

- 6 kyllingelår
- 1 fed hvidløg
- 1 tsk. sennep
- 3 tsk. sukker
- 2 tsk. chillipulver
- 2 tsk. olivenolie
- Peber og salt (efter behov)

Tilberedning

- Forvarm produktet til 200 °C.
- Knus hvidløg i en skål og bland med sukker, olivenolie, chillipulver og sennep.
- Krydres med salt og peber.
- Hæld marinade over kyllingelårene. Lad dem marinere i 20 minutter.
- Læg kyllingelårene i produktet. Kog i 10 minutter.
- Indstil varmen til 140 °C. Kog videre i 10 minutter.
- Når retten er færdig, kommes kyllingelårene på et fad og serveres.
- Ingrediensernes vægt: 400 g

● Løg-ostetærte med champignon

Ingredienser

- 3 æg
- 2 kopper champignon, rensede
- 1 rødløg
- 1 spsk. olivenolie
- 3 spsk. ost, findelt
- 1 knsp. salt

Tilberedning

- Pil, og skær et rødløg i 5 mm tynde skiver. Rens champignonerne; skær dem derefter i 5 mm tynde skiver.
- 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.
- Forvarm produktet til 180 °C.
- Slå 3 æg ud i en røreskål. Pisk dem omhyggeligt og kraftigt. Tilsæt en knsp. salt.
- Sprøjt et tyndt lag pandeolie på indersiden af et varmeresistent bagefad.
- Hæld æggene i bagefadet, derefter løg- og champignonblandingen og til sidst osten.
- Sæt bagefadet i kurven [2], og kog madvarerne i 20 minutter i produktet.
- **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.
- Ingrediensernes vægt: 260 g

● Peberringe

Ingredienser

- 30 g mel
- 1 æg
- 10 ml vand
- 2 spsk. planteolie
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. peber
- 1 tsk. paprikapulver
- 30 g tørre brødkrummer
- 1 peberfrugt

Tilberedning

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

● Bagt æg med bacon og spinat

- Kræves: 4 muffinforme

Ingredienser

- 2 skiver bacon
- Vegetabilsk olie
- 4 æg
- 4 spsk. mælk
- 20 g spinat
- Revet cheddarost (efter behov)
- Salt og peber (efter behov)

Tilberedning

- Forvarm produktet til 200 °C.
- Bacon lægges i kurven [2]. Steges i 2 minutter på hver side.
- Baconen tages op, skæres i stykker og stilles til side.
- Muffinformene smøres med olie.
- Slå 1 æg ud i hver muffinform. Æggene skal ikke piskes.
- Mælk, spinat og bacon hældes i alle muffinformene.
- Revet cheddarost, salt og peber tilsættes til alle muffinformene.
- Muffinformene lægges i kurven [2]. Bages i 8 minutter ved 160 °C.

● Poularder

Ingredienser

- 500 g poularder
- 2 tsk. olivenolie
- Peber og salt (efter behov)
- 20 g smør
- 20 g honning

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 15 minutter ved 200 °C.
- Poularden vendes. Steges videre i 15 minutter.

● Bagt kartoffel

Ingredienser

- 1 kartoffel (200–400 g)
- 20 g løg
- 40 g bacon
- 1 tsk. olivenolie
- Peber og salt (efter behov)
- 10 g ost
- 10 g mayonnaise

Tilberedning

- Kartofflen renses med en børste.
- Kartofflen indgnides med olie.
- Bacon og løg skæres i små stykker.
- Kartofflen pakkes ind i aluminiumfolie for at undgå at de koger over.
- Kartofflen lægges i produktet. Bages i 50 minutter ved 200 °C.
- Stik en gaffel i kartofflen. Kartofflen er mørk, når gafflen let kan stikkes i og trækkes ud.
- Kartofflen tages ud og skæres halvt igennem. Må ikke halveres.
- Krydres med peber og salt.
- Hæld bacon, læg og ost på kartofflen.
- Kartofflen lægges i kurven **2**. Bages i 10 minutter ved 180 °C.
- Kartofflen serveres med mayonnaise.

● Småkager

- Kræves: 4 papirbageforme

Ingredienser

- 85 g saltet smør
- 85 g strøsukker
- 2 æg
- 120 g hvidt hvedemel
- 3 g bagepulver
- 1/8 tsk. salt

Tilberedning

- Bland smør og sukker, indtil blandingen er blød og bleg.
- Pisk ægget sammen med blandingen, indtil det skummer.
- Mel, bagepulver og salt tilsættes.
- Blandingens fyldes i papirbageformene.
- Forvarm produktet til 160 °C.
- Papirbageformene med blandingen lægges i kurven **2**. Bages i 15 minutter.

● Boller

Ingredienser

- 250 g brødmel
- 1 æg
- 25 g sukker
- 3 g gær
- 110 g mælk
- 10 g fløde
- 15 g smør

Tilberedning

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

● Fiskefilet

Ingredienser

- 300 g fiskefilet
- Peber og salt (efter behov)
- 1 citron
- 2 fed hvidløg
- 1 skalotteløg
- 20 g smør

Tilberedning

- Fisken krydres med peber og salt.
- Citronen halveres. Den ene halvdel af citronen skæres i skiver og lægges under fiskefiletten.
- Pres 1 fed hvidløg, skær skalotteløget i skiver og læg begge dele på fiskefiletten.
- Fiskefiletten lægges i kurven 2. Steges i 15 minutter ved 180 °C.
- Smørret smeltes og tilsættes 1 fed hvidløg.
- Hvidløgssmør hældes på fiskefiletten.
- Den anden halvdel af citronen presses ud over fiskefiletten.

● Fejlafhjælpning

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Fungerer ikke	Ingen spændingsforsyning	Sørg for, at produktet er tilsluttet. Kontroller, om strømudtaget får strøm ved at tilslutte andet elektrisk udstyr. Slut produktet til et andet strømudtag.
Maden er for rå eller for ujævnt tilberedt.	For stor mængde madvarer Tilberedningstemperaturen er for lav. Der blev ikke rørt i maden med jævne intervaller.	Reducer mængden af det tilberedte og fordel det ensartet. Forøg tilberedningstemperaturen. Bland maden grundigt mindst 1x i den første halvdel af tilberedningstiden. For et ensartet tilberedningsresultat, anbefaler vi at maden rystes/vendes efter ca. en tredjedel og ca. to tredjedele af den indstillede tilberedningstid. Hver gang skal der rystes i 5 til 10 sekunder. For et endnu bedre tilberedningsresultat kan maden rystes/vendes 3 gange under tilberedningstiden.
Retten er ikke sprød.	Nogle måltider tilberedes traditionelt i en frituregryde.	Pensl en lille smule olie på disse fødevarer inden tilberedningen.
Pomfritterne er ikke færdige eller sprøde.	Forkert kartoffelsort Kartoffelstykkerne blev ikke skyllet efter udkæring. Kartoffelstykkerne blev ikke tørret efter skylning. Kartoffelstykkerne blev ikke smurt med olie. Kartoffelstykkerne er for store.	Brug en anden kartoffelsort. Skyl omhyggeligt kartoffelstykkerne efter udkæring for at fjerne stivelsen. Tør kartoffelstykkerne grundigt efter skylning (fx med køkkenrulle). Dub kartoffelstykkerne med en lille smule olie inden tilberedningen. Skær kartoffelstykkerne ud i mindre eller tyndere stykker.
Panden 4 kan ikke sættes ind i ovnrummet.	Panden 4 er ikke indsat centreret.	Sæt panden 4 ind i den rigtige vinkel i huset.
Der kommer hvid røg fra produktet.	Der drypper fedt i panden 4 som fordamper.	Brug mindre olie, når du tilbereder dine måltider. Tilbered måltiderne med mindre fedt. Sænk temperaturen eller tilberedningstiden.

● Rengøring og vedligeholdelse

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

Del	Rengøring
■ Produkt og alt tilbehør	⚠ ADVARSEL! Produktet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker, når det betjenes eller renses. Hold ikke produktet under rindende vand.
■ Hus	
■ Ovnrum	8 ■ Afbryd produktet fra netspændingen inden rengøring.
■ Tilslutningsledning med netstik	7 ■ 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 og kurv kan vaskes som almindeligt bestik i hånden: Vask begge dele grundligt 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 5, trækkes pande og kurv ud.
■ Pande	4 ■ 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.

● Vedligeholdelse

- Inden brug kontrolleres produktet for synlige skader.
- Bortset fra lejlighedsvis rengøring er produktet vedligeholdelsesfrit.

● Opbevaring

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

● Bortskaffelse

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



Bemærk 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.



Produktet og indpakningsmaterialerne kan genbruges; bortskaf disse særskilt til en bedre affaldsbehandling.

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 blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f.eks. kontakter, akkumulatorer som er fremstillet af glas.

Afvikling af garantisager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (f.eks. IAN 123456_7890) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel. Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden. Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

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

Service

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina 46
Inleiding	Pagina 46
Beoogd gebruik	Pagina 46
Leveringsomvang	Pagina 47
Onderdelenbeschrijving	Pagina 47
Technische gegevens	Pagina 47
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina 47
Voor het eerste gebruik	Pagina 52
Bediening	Pagina 52
Vorbereiding	Pagina 53
Programma kiezen	Pagina 53
Het bakproces starten	Pagina 54
Bakproces onderbreken	Pagina 54
Bakproces afbreken	Pagina 54
Mand van pan loskoppelen	Pagina 54
Bereid gerecht uit het product halen	Pagina 55
Baktabel	Pagina 55
Voorgestelde recepten	Pagina 57
Krokante Hotdog met kaas	Pagina 57
Scherp gekruide kip	Pagina 57
Ui-kaasquiche met champignons	Pagina 58
Paprikaringen	Pagina 58
Gebakken ei met spek en spinazie	Pagina 59
Poularde	Pagina 59
Gepofte aardappel	Pagina 60
Kleine koekjes	Pagina 60
Broodjes	Pagina 61
Visfilet	Pagina 61
Probleemoplossing	Pagina 62
Schoonmaken en onderhoud	Pagina 63
Onderhoud	Pagina 63
Opbergen	Pagina 63
Afvoer	Pagina 63
Garantie	Pagina 64

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

In deze gebruiksaanwijzing en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

	<p>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 heeft.</p>		<p>Waarschuwing! Gevaar voor brandwonden: Dit symbool geeft aan dat er een heet oppervlak aanwezig is.</p>
	<p>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.</p>		<p>Geschikt voor levensmiddelen. Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.</p>
	<p>TIP: Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.</p>		<p>Wisselstroom/-spanning</p>
	<p>Laat kinderen nooit zonder toezicht bij het verpakkingsmateriaal of het product komen.</p>		<p>De mand 2 en de pan 4 zijn geschikt voor de afwasmachine.</p>

DIGITALE HETELUCHT FRITEUSE

● Inleiding

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

● Beoogd gebruik

Deze heteluchtfriteuse 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 onjuist gebruik.

● Leveringsomvang

Controleer na uitpakken of het product volledig is en of alle onderdelen zonder gebreken zijn afgeleverd. Verwijder voor gebruik al het verpakkingsmateriaal inclusief het verpakkingsmateriaal onder de pan en de mand.

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

- Digitale hetelucht frituse
- Gebruiksaanwijzing

● Onderdelenbeschrijving

Vouw voor het lezen de uitklapbare bladzijde met de tekeningen uit. Maak u vertrouwd met alle functies van het product.

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

Beeldscherm (met bedieningspaneel)

- 9 Menukeuze-aanduiding
- 10 Getallen-aanduiding (temperatuur en tijd)
- 11 Aanduiding minuteneenheid
- 12 Aanduiding temperatuureenheid
- 13 Menukeuze-aanduiding
- 14 Controlelampje ✨
- 15 Toets  (temperatuur verhogen)
- 16 Toets  (temperatuur verlagen)
- 17 Toets  (menukeuze)
- 18 Toets  (start/pauze/uit)
- 19 Toets  (baktijd verkorten)
- 20 Toets  (baktijd verlengen)

● Technische gegevens

Voedingsspanning 220-240 V~,
50-60 Hz

Veiligheidsklasse I

Vermogen 1350 W

Baktemperatuur 80 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 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 ONGEVALLLEN 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. Houd het product niet onder stromend water.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

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

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

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

- Controleer voor aansluiting op de stroomvoorziening of de spanning en de stroomsterkte overeenkomen met wat vermeld is op het typeplaatje van het product.
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Vergewis uzelf ervan dat de netstekker goed in het stopcontact is gestoken.

- Kneus of buig het aansluitsnoer niet om beschadigingen te voorkomen en zorg ervoor dat het niet over scherpe randen hangt. Houd het ook uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Leg het aansluitsnoer zo neer dat niemand er per ongeluk aan kan trekken of erover kan struikelen.
- Als het elektrische aansluitsnoer van dit product beschadigd is, 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!**

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

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

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

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

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

⚠ VOORZICHTIG! Gevaar voor verbrandingen!
Tijdens gebruik ontsnapt hete damp uit de ventilatiesleuven. Houd handen en gezicht op een veilige afstand van de dampen en de ventilatiesleuven.

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

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

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

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

Tips voor het neerzetten

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

- Laat het product na gebruik eerst afkoelen voordat u het verplaatst.

Gebruik

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

- Raak de binnenkant van het product nooit aan zolang het in gebruik is.
- Laat alle ingrediënten in de mand zitten om contact met de verwarmingselementen te vermijden.
- Houd het product altijd onder toezicht als het gebruikt wordt.
- Overlaad het product niet. Vul de mand **2** nooit verder dan tot de vulgrens **MAX**. Dit is belangrijk omdat zo noch de voedingsmiddelen noch een in het product geplaatste houder (bijv. een bakvorm) in direct contact komt met de verwarmingselementen.
- Doe niet meer dan 750 g levensmiddelen en kookgerei (bijv. een bakblik) in de mand **2**. Hierdoor zou het product beschadigd kunnen worden.

Schoonmaken en opbergen

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

● Voor het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Maak het product schoon (zie "Schoonmaken en onderhoud").

● Bediening

❗ TIPS:

- Het product schakelt over naar de standby-modus als in de programmakeuzemodus 60 seconden lang geen enkele toets is ingedrukt.
- Iedere keer dat u op een toets drukt, klinkt er een geluidssignaal.
- U kunt de pan [4] op ieder moment, ook tijdens het bakproces, uit het product halen.
 - Als de pan [4] uit het product wordt gehaald, schakelen het verwarmingselement en de ventilator zichzelf uit.
 - Als de pan [4] weer in het product wordt teruggeplaatst, schakelt het product zich automatisch in en gaat het door zoals daarvoor.
- Het kost meestal wat meer tijd om een grote hoeveelheid van een gerecht te bereiden, wat minder voor kleinere.

- Raadpleeg het hoofdstuk "Baktabel" om te zien welke levensmiddelen tijdens het bakken opgeschud/omgekeerd moeten worden. Voor een gelijkmatig bakresultaat bevelen wij aan het gerecht na ongeveer een derde en twee derde van de ingestelde baktijd op te schudden/te keren. Schud telkens 5 tot 10 seconden lang.

Voor een beter bakresultaat kunt u het te bereiden gerecht tijdens het bakken 3 keer opschudden/keren.

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


- Om de pan [4] en de mand [2] uit de frituse [8] te halen, moet u met een hand het bovenste deel van de behuizing van het product naar achteren duwen. Trek met de andere hand aan de greep [5] om pan en mand uit het product te trekken.
- Plaats de mand [2] altijd loodrecht en zonder erop te duwen in de pan [4]. De sluiting moet hoor- en merkbaar vastklikken (afb. B).
- Doe niet meer dan 750 g levensmiddelen en kookgerei (bijv. een bakblik) in de mand [2]. Hierdoor zou het product beschadigd kunnen worden.

⚠ OPGELET! Kans op schade aan het product! Raak mand [2] en pan [4] nooit aan met objecten met scherpe randen. Daardoor kan de anti-aanbaklaag worden beschadigd.

⚠ OPGELET! Kans op schade aan het product! Druk nooit op de mandontgrendeling [3], als u mand [2] en pan [4] uit het product hebt gehaald en in de lucht houdt. 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).

● Voorbereiding

- Sluit het product alleen op een daarvoor geschikt stopcontact aan.  **[18]** licht op en in de getallenaanduiding **[10]** verschijnt „---“. Er klinkt 1 geluidssignaal.
- Vul de mand **[2]** met het te bereiden gerecht. Doe er niet meer in dan aangegeven door de vulgrens **MAX** (op de binnenkant van de mand).
- Zet de pan **[4]** met de gevulde mand **[2]** in de friteuse **[8]**.

⚠ OPGELET! Kans op schade aan het product! Doe geen vloeistoffen (bijv. olie of water) in de pan **[4]**. Dit kan invloed hebben op de manier waarop het product werkt.

● Programma kiezen

- Overschakelen naar de programmakeuzemodus: Druk op  **[18]**. De menukeuze-aanduiding **[9]** **[13]** knippert 3 seconden lang en dooft daarna. De andere indicatielampjes lichten op, behalve  **[14]**.
- 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:

Knop Functie (Temperatuur)

  **[15]** Temperatuur verhogen (max. 200 °C)

  **[16]** Temperatuur verlagen (min. 80 °C)


Knop Functie (tijd)

  **[20]** 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  **[17]** om één van de verschillende programma's te kiezen. Het gekozen programma **[9]** **[13]** knippert.

Te bereiden gerecht	°C	Min.	Optimale hoeveelheid
Fabrieksinstellingen	180	15	-
 Pommes frites	200	15	300 g
 Steak	180	10	200 g
 Vis	180	15	300 g
 Garnalen	180	15	400 g
 Kippenpoten	200	30	500 g
 Gebak	160	15	4x 50 g
 Kip	200	30	500 g
 Brood	160	10	7x 70 g













TIPS:

- Voor betere bakresultaten bevelen wij aan het product 3 minuten lang voor te verwarmen.
- Raadpleeg het hoofdstuk "Baktabel" om te zien welke levensmiddelen tijdens het bakken opgeschud moeten worden. In de baktabel treft u ook tips aan over de aanbevolen minimale/maximale hoeveelheden van de verschillende levensmiddelen.
- Als het gezamenlijke gewicht van mand **[2]**, pan **[4]** 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  **18**. Het bakproces begint.





TIPS:

- Tijdens het bakken zijn de volgende aanduidingen actief:
 -  **14** knippert
 - De bij de menukeuze horende menukeuze-aanduiding  **9**  **13** knippert.
 -  **15**  **16**  **18**  **19**  **20** branden.
- Tijdens het bakken worden op het beeldscherm  **1** afwisselend de ingestelde temperatuur en de nog resterende baktijd getoond.
- Nadat het bakproces is afgelopen, blijft de ventilator om het product af te koelen nog 1 minuut doordraaien.
Op de getallenaanduiding  **10** wordt de resterende tijd (in seconden) teruggeteld.
 **14** en  **17** branden.
- Druk op  **17**, om tijdens het afkoelen naar het menukeuzescherm te gaan.
- Als het afkoelen voltooid is, schakelt het product zichzelf in de standby-modus. Er klinkt 5x een dubbel geluidssignaal.
- U kunt de pan  **4** te allen tijde uit het product halen en u hoeft dan niet te wachten tot de ventilator stopt.
Alle indicatoren doven en de getallenaanduiding  **10** „--“ verschijnt.



● Bakproces onderbreken

U kunt het bakproces ook om bijv. de volgende redenen onderbreken:




- om instellingen te veranderen
- om het te bereiden gerecht op te schudden/te keren

- Bakproces onderbreken (pauzmodus): Druk op  **18**.
- Als het bakproces onderbroken wordt:
 -  **14** brandt
 -  **18** knippert
- Doorgaan met het bakproces: Druk nogmaals op  **18**.



TIPS:







- Het verwarmingselement en de timer schakelen zichzelf uit als het bakproces wordt onderbroken. De ventilator blijft draaien om geen afbreuk te doen aan de levensverwachting van het product.
- Als het bakproces onderbroken wordt: Als de pan  **4** uit de friteuse  **8** wordt gehaald, schakelt de ventilator zichzelf uit.

● Bakproces afbreken

- Houd tijdens het bakproces  **18** 3 seconden lang ingedrukt.
 -  **14** en  **17** branden.
- Nadat het bakproces is afgelopen, draait de ventilator om het product af te koelen nog 1 minuut door.

● Mand van pan loskoppelen

Mand  **2** en pan  **4** kunnen van elkaar los worden gekoppeld. Dit kan handig zijn om het te bereiden gerecht beter te kunnen mengen of om de onderdelen apart schoon te kunnen maken.

- Haal de pan  **4** met de mand  **2** erin uit de friteuse  **8**.
- Zet de pan  **4** neer op een daarvoor geschikt oppervlak (vlak, stabiel, hittebestendig).
- Schuif de afdekking van de mandontgrendeling van de mand  **3** naar voren.
- Druk op de knop van de mandontgrendeling  **3**.

- Trek de mand [2] aan de greep [5] uit de pan [4].
- Als u de mand [2] in de pan [4] 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).

⚠ OPGELET! Kans op schade aan het product! Raak mand [2] en pan [4] nooit aan met objecten met scherpe randen. Daardoor kan de antiaanbaklaag worden beschadigd.

- Als u het bereide gerecht uit de mand [2] wilt schudden, dan moet u de mand eerst uit de pan [4] halen. In de pan kunnen zich hete vloeistoffen hebben verzameld, die ongecontroleerd weg kunnen stromen.

● Baktabel

Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheid (g)	Baktijd (min.)	Temp. (°C)	Schudden/ koren vereist	Vorbereiding
--------------	----------------------------	----------------	------------	-------------------------	--------------

Aardappels en pommes frites

Diepgevroren pommes frites (dun)	200-500	15-18	200	J	
Diepgevroren pommes frites (dik)	200-500	15-18	200	J	
Zelfgemaakte pommes frites (8 x 8 mm)	¹ 200-500	15-18	200	J	
Zelfgemaakte aardappelpartjes	¹ 300-500	18-22	180	J	Aardappels schillen en in stukken snijden.
Zelfgemaakte aardappeldobbelsteentjes	¹ 300-500	12-18	180	J	Aardappels schillen en in dobbelsteentjes snijden.

Vlees en gevogelte

Steak	³	100-300	6-10	180	J	
Lamskotelet	³	100-300	10-14	180	J	
Hamburger	³	100-300	7-14	180	J	
Worst	³	100-300	8-10	180	J	
Poten van gevogelte	³	100-500	20-30	200	J	
Kippenborst	³	100-300	10-15	180	J	
Poularde	^{1,3}	500	30	200	J	Zie recept.

Vis en zeevruchten

- ¹ = ½ Theelepel olie toevoegen • ² = Bakvorm gebruiken
³ = met kruiden marinieren (afhankelijk van uw voorkeur)

Levensmiddel		Aanbevolen hoeveelheid (g)	Baktijd (min.)	Temp. (°C)	Schudden/ keren vereist	Vorbereiding
Garnalen	³	100-400	15	180	J	
Zalmfilet	^{1,3}	100-300	10-12	180	N	
Lodde	^{1,3}	150	8-10	180	J	
Kabeljauwfilet	^{1,3}	100-300	12-15	180	N	

Groenten

Okra	¹	100	10	160	N	Top afsnijden en in 2 stukken snijden.
Asperges	¹	100-300	6-10	180	N	In 2 stukken snijden.
Mais	¹	200-400	6-9	200	J	Pellen en maishaar verwijderen.
Paprika	¹	200-400	10	200	J	Kapje en zaadlijsten verwijderen. In 2-4 stukken snijden.

Snacks

Samosa's		100-300	12-15	200	J	
Diepgevroren kipnuggets		100-400	12-15	200	J	
Diepgevroren vissticks		100-300	6-10	200	J	
Diepgevroren, gepaneerde kaassnacks		100-400	8-12	180	J	

Bakken

Kleine koekjes	²	2 x 50 - 4 x 50	15	160	N	Zie recept.
Sandwich		1 set	4-6	180	J	
Croutons	³	300	6-10	180	J	Brood in hapklare stukken snijden.
Broodjes		400	Zie recept.	160	N	Zie recept.

¹ = ½ Thee­lepel olie toevoegen • ² = Bakvorm gebruiken

³ = met kruiden marineren (afhankelijk van uw voorkeur)

- 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 bakvorm of ovenschaal mag niet uitsteken boven de vulgrens **MAX** in de mand [2](#).

● **Voorgestelde recepten**

● **Krokante Hotdog met kaas**

Ingrediënten

- 2 worstjes
- 2 hotdog-broodjes
- Geraspte Cheddarkaas (naar smaak)
- (Optioneel) ketchup
- (Optioneel) mosterd

Bereiding

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

● **Scherp gekruide kip**

Ingrediënten

- 6 kippenpoten
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel mosterd
- 3 theelepels suiker
- 2 theelepels chilipoeder
- 2 theelepels olijfolie
- Peper en zout (naar smaak)

Bereiding

- Product op 200 °C voorverwarmen.
- In een schaalte knoflook fijndrukken en met suiker, olijfolie, chilipoeder en mosterd mengen.
- Met zout en peper op smaak brengen.
- Marinade over de kippenpoten wrijven. 20 minuten laten staan.
- Kippenpoten in het product leggen. 10 minuten lang bakken.
- Temperatuur instellen op 140 °C in. Nog een extra 10 minuten lang bakken.
- Als het bakken beëindigd is de kippenpoten op een schaal leggen.
- Gewicht van de ingrediënten: 400 g

● Ui-kaasquiche met champignons

Ingrediënten

- 3 eieren
- 2 kopjes champignons, schoongemaakt
- 1 rode ui
- 1 eetlepel olijfolie
- 3 eetlepels kaas, in stukjes
- 1 snufje zout

Bereiding

- Een rode ui schillen en in 5 mm dikke schijfjes snijden. Champignons schoonmaken en daarna in 5 mm dikke schijfjes snijden.
- 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.
- Product op 180 °C voorverwarmen.
- In een mengbeker 3 eieren kloppen. Goed en krachtig door elkaar roeren. Een snufje zout toevoegen.
- De binnenkant en de bodem van de ovensvorm met een dunne laag bakspray bespuiten.
- Eieren in de ovensvorm gieten, dan het uien-champignonmengsel toevoegen gevolgd door de kaas.
- De ovensvorm in de mand **[2]** leggen en het te bereiden gerecht 20 minuten lang in het product bakken.
- **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.
- Gewicht van de ingrediënten: 260 g

● Paprikaringen

Ingrediënten

- 30 g meel
- 1 ei
- 10 ml water
- 2 eetlepels plantaardige olie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel peper
- 1 theelepel paprikapoeder
- 30 g droge broodkrum
- 1 paprika

Bereiding

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

● Gebakken ei met spek en spinazie

- Benodigd: 4 muffinvormen

Ingrediënten

- 2 schijven spek
- Plantaardige olie
- 4 eieren
- 4 eetlepels melk
- 20 g spinazie
- Geraspte Cheddarkaas (naar smaak)
- Peper en zout (naar smaak)

Bereiding

- Product op 200 °C voorverwarmen.
- Spek in de mand **2** leggen. Op beide kanten liggend telkens 2 minuten lang bakken.
- Spek uit de mand halen, in stukken snijden en opzijleggen.
- Muffinvormen met olie invetten.
- In iedere muffinvorm 1 ei loskloppen. Het ei niet opkloppen.
- Melk, spinazie en spek in alle muffinvormen doen.
- Geraspte cheddar-kaas, zout, peper in alle muffinvormen doen.
- Muffinvormen in de mand **2** leggen. 8 minuten lang op 160 °C bakken.

● Poularde

Ingrediënten

- 500 g poularde
- 2 theelepels olijfolie
- Peper en zout (naar smaak)
- 20 g boter
- 20 g honing

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. 15 minuten lang bij 200 °C bakken.
- Poularde omkeren. Nogmaals 15 minuten lang bakken.

● Gepofte aardappel

Ingrediënten

- 1 aardappel (200-400 g)
- 20 g uien
- 40 g spek
- 1 theelepels olijfolie
- Peper en zout (naar smaak)
- 10 g kaas
- 10 g mayonaise

Bereiding

- Aardappel met een borstel schoonmaken.
- Aardappel inwrijven met olijfolie.
- Spek en uien in kleine stukjes snijden.
- Aardappel in aluminiumfolie wikkelen om overkoken te voorkomen.
- Aardappel in het product leggen. 50 minuten lang bij 200 °C bakken.
- Met een vork in de aardappel prikken. De aardappel is gaar als de vork gemakkelijk in de aardappel gestoken en er weer uitgetrokken kan worden.
- Aardappel uit het product nemen en tot het midden opensnijden. Niet in 2 stukken snijden.
- Met peper en zout kruiden.
- Spek, uien en kaas in de aardappel doen.
- Aardappel in de mand [2](#) leggen. 10 minuten lang bij 180 °C bakken.
- Aardappels met mayonaise serveren.

● Kleine koekjes

- Benodigd: 4 papieren bakvormpjes

Ingrediënten

- 85 g gezouten boter
- 85 g basterdsuiker
- 2 eieren
- 120 g witte tarwebloem
- 3 g bakmeel
- 1/8 theelepel zout

Bereiding

- Boter en suiker mengen totdat het mengsel zacht en bleek is.
- Ei in het mengsel doen en tot schuim kloppen.
- Meel, bakmeel en zout aan het mengsel toevoegen.
- Mengsel in de papieren bakvormpjes doen.
- Product op 160 °C voorverwarmen.
- Papieren bakvormpjes met het mengsel in de mand [2](#) leggen. 15 minuten lang bakken.

● Broodjes

Ingrediënten

- 250 g broodmeel
- 1 ei
- 25 g suiker
- 3 g gist
- 110 g melk
- 10 g room
- 15 g boter

Bereiding

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

● Visfilet

Ingrediënten

- 300 g visfilet
- Peper en zout (naar smaak)
- 1 citroen
- 2 teentjes knoflook
- 1 sjalot
- 20 g boter

Bereiding

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

● Probleemoplossing

Fout	Mogelijke oorzaak	Wat te doen
Werkt niet	Er staat geen spanning op het product	Controleer of het product op het elektriciteitsnet is aangesloten. Controleer of er spanning op het stopcontact staat door een ander elektrisch apparaat aan te sluiten. Sluit het product aan op een ander stopcontact.
Het te bereiden gerecht is nog te rauw of ongelijkmatig gebakken.	Te grote hoeveelheid van het te bereiden gerecht	Verminder de hoeveelheid van het te bereiden gerecht en verdeel dit gelijkmatig.
	De baktemperatuur is te laag.	Verhoog de baktemperatuur.
	Het te bereiden gerecht is tijdens het bakken niet gemengd.	Meng het te bereiden gerecht minimaal 1x halverwege de eerste baktijd op. Voor een gelijkmatig bakresultaat bevelen wij aan het gerecht na ongeveer een derde en twee derde van de ingestelde baktijd op te schudden/te keren. Schud telkens 5 tot 10 seconden lang. Voor een beter bakresultaat kunt u het te bereiden gerecht tijdens het bakken 3 keer opschudden/keren.
Het gerecht wordt niet knapperig.	Bepaalde gerechten moeten in een gewone friteuse worden bereid.	Doe met een penseel voordat het bakproces begint wat olie op de gerechten.
Verse pommes frites worden niet gaar of knapperig.	Onjuist soort aardappels	Gebruik een ander soort aardappels.
	Aardappelstukjes zijn na het snijden niet afgespoeld.	Spoel de stukjes aardappel na het snijden goed af om het zetmeel te verwijderen.
	Stukjes aardappel worden na het spoelen niet afgedroogd.	Droog de stukjes aardappel na het spoelen goed af (bijv. met keukenpapier).
	Er is geen olie op de stukjes aardappel gedaan.	Bestrijk de stukjes aardappel voor het bakken met een penseel met een beetje olie.
	De stukjes aardappel zijn te groot.	Snij de stukjes aardappel in kleinere of dunnere schijfjes.
De pan 4 past niet in de friteuse.	De pan 4 zit niet in het midden van de friteuse.	Plaats de pan 4 loodrecht in de behuizing.
Er stijgt witte rook uit het product omhoog.	Er is vet in de pan 4 gedruppeld en dat verdampst.	Gebruik minder olie bij het klaarmaken van de gerechten.
		Gebruik vetarmere gerechten.
		Verlaag de temperatuur of verkort de baktijd.

● **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	⚠ WAARSCHUWING! Tijdens het schoonmaken of gebruik mag het product niet ondergedompeld worden in water of in andere vloeistoffen. Houd het product niet onder stromend water.
■ Behuizing	
■ Friteuse	8 ■ Koppel het product, voordat u het schoon gaat maken, los van het elektriciteitsnet.
■ Aansluitsnoer met netstekker	7 ■ 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 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 5 om pan en mand uit het product te halen.
■ Pan	4 ■ 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.

● **Onderhoud**

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

● **Opbergen**

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

● **Afvoer**

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



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



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar; verwijder deze afzonderlijk voor een betere afvalbehandeling. 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 wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

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 (bijv. IAN 123456_7890) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (links onder) 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 serviceafdeling 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



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	66
Einleitung	Seite	66
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	66
Lieferumfang	Seite	67
Teilebeschreibung	Seite	67
Technische Daten	Seite	67
Sicherheitsanweisungen	Seite	67
Vor der ersten Verwendung	Seite	72
Bedienung	Seite	72
Vorbereitung	Seite	73
Programm auswählen	Seite	73
Garvorgang starten	Seite	74
Garvorgang unterbrechen	Seite	74
Garvorgang abbrechen	Seite	74
Korb von Pfanne trennen	Seite	74
Gargut entnehmen	Seite	75
Kochtabelle	Seite	75
Rezeptvorschläge	Seite	77
Knuspriger Hot Dog mit Käse	Seite	77
Scharf gewürztes Hähnchen	Seite	77
Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen	Seite	78
Paprikaringe	Seite	78
Gebackenes Ei mit Speck und Spinat	Seite	79
Poularde	Seite	79
Folienkartoffel	Seite	80
Kleiner Kuchen	Seite	80
Brötchen	Seite	81
Fischfilet	Seite	81
Fehlerbehebung	Seite	82
Reinigung und Pflege	Seite	83
Pflege	Seite	83
Lagerung	Seite	83
Entsorgung	Seite	83
Garantie	Seite	84

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	<p>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.</p>		<p>Warnung! Verbrennungsgefahr: Dieses Symbol weist auf eine heiße Oberfläche hin.</p>
	<p>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.</p>		<p>Lebensmittelecht. Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.</p>
	<p>HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>		<p>Wechselstrom / -spannung</p>
	<p>Lassen Sie Kinder niemals mit dem Verpackungsmaterial oder dem Produkt unbeaufsichtigt.</p>		<p>Der Korb 2 und die Pfanne 4 sind spülmaschinengeeignet.</p>

DIGITALE HEISSLUFT-FRITTEUSE

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

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

- Digitale heissluft-fritteuse
- Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

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

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

Display (mit Bedienpaneel)

- 9 Menüauswahl-Anzeige
- 10 Wertanzeige (Temperatur und Zeit)
- 11 Minuteneinheit-Anzeige
- 12 Temperatureinheit-Anzeige
- 13 Menüauswahl-Anzeige
- 14 Betriebsleuchte 
- 15 Taste  (Temperatur erhöhen)
- 16 Taste  (Temperatur verringern)
- 17 Taste  (Menüauswahl)
- 18 Taste  (Start/Pause/Aus)
- 19 Taste   (Garzeit verkürzen)
- 20 Taste   (Garzeit verlängern)

● Technische Daten

Eingangsspannung 220-240 V~,
50-60 Hz

Schutzklasse I

Leistung 1350 W

Gartemperatur 80 bis 200 °C

Garzeit 1 bis 60 Minuten



Sicherheitsanweisungen

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen



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

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

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

Elektrische Sicherheit

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

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

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


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

- Vergewissern Sie sich vor der Verbindung mit der Stromversorgung, dass die Spannung und der Strom mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen.
- Verbinden Sie das Produkt ausschließlich mit einer geerdeten Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist.

- Um Beschädigungen an der Anschlussleitung zu vermeiden, quetschen oder biegen Sie sie nicht und führen Sie sie nicht über scharfe Kanten. Halten Sie sie auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand versehentlich daran ziehen oder darüber stolpern kann.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Produkts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn Sie das Produkt vom Stromnetz trennen, ziehen Sie am Netzstecker und nicht an der Anschlussleitung.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Produkt. Schließen Sie das Produkt an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie das Produkt im Notfall umgehend vom Stromnetz trennen können.

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

Brand-/Verbrennungsrisiko und Hitze

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aufstellhinweise

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

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

Betrieb

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

- Berühren Sie niemals das Innere des Produkts, während es in Betrieb ist.
- Belassen Sie alle Zutaten im Korb, um Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es in Gebrauch ist.
- Überfüllen Sie das Produkt nicht. Befüllen Sie den Korb 2 nur bis zur Befüllungsgrenze **MAX**. Dies ist wichtig, damit weder die Nahrungsmittel noch ein eingesetzter Behälter (z. B. eine Backform) in direkten Kontakt mit dem Heizelement kommen.
- Geben Sie nicht mehr als 750 g an Lebensmitteln und Kochgeschirr (z. B. Backblech) in den Korb 2. Dies könnte das Produkt beschädigen.

Reinigung und Lagerung

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

● **Vor der ersten Verwendung**

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie das Produkt (s. „Reinigung und Pflege“).

● **Bedienung**

① **HINWEISE:**

- Das Produkt schaltet in den Standby-Modus, falls im Programm-Auswahlmodus 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt wurde.
- Bei jedem Tastendruck ertönt ein Signal.
- Sie können die Pfanne [4] jederzeit, auch während des Garvorgangs, entnehmen.
 - Wenn die Pfanne [4] entnommen wird, schalten sich das Heizelement und der Ventilator aus.
 - Wenn die Pfanne [4] wieder eingesetzt wird, fährt das Produkt automatisch mit dem vorigen Betriebsmodus fort.
- Größere Mengen Gargut erfordern in der Regel eine etwas längere Garzeit, kleinere eine etwas kürzere.

- Lesen Sie im Kapitel „Kochtabelle“ nach, welche Speisen während des Garens geschüttelt/gewendet werden sollten. Für ein gleichmäßiges Garergebnis empfehlen wir, das Gargut nach etwa einem Drittel und nach zwei Dritteln der angesetzten Garzeit zu schütteln/wenden. Schütteln Sie jedes Mal 5 bis 10 Sekunden lang.
Für ein noch besseres Garergebnis können Sie das Gargut 3 Mal während der Garzeit schütteln/wenden.
Falls Ihnen das Schütteln/Wenden schwerfällt, verwenden Sie ein Hilfsmittel (z. B. Löffel).

- Um die Pfanne [4] und den Korb [2] aus dem Garraum [8] zu entnehmen, halten Sie mit einer Hand vorsichtig das obere Gehäuse des Produkts zurück. Ziehen Sie mit der anderen Hand am Griff [5], um Pfanne und Korb hinaus zu ziehen.
- Setzen Sie den Korb [2] immer waagrecht und ohne Druck in die Pfanne [4] ein. Der Verschluss muss hörbar und spürbar einrasten (Abb. B).
- Geben Sie nicht mehr als 750 g an Lebensmitteln und Kochgeschirr (z. B. Backblech) in den Korb [2]. Dies könnte das Produkt beschädigen.

⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!**

Berühren Sie den Korb [2] und die Pfanne [4] niemals mit scharfkantigen Objekten. Dadurch könnte die Beschichtung beschädigt werden.

⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!**

Drücken Sie niemals die Korbentriegelung [3], wenn Sie den Korb [2] und die Pfanne [4] 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).

● Vorbereitung

- Schließen Sie das Produkt an eine geeignete Steckdose an. **[M]** **[18]** leuchtet und in der Wertanzeige **[10]** erscheint „---“. 1 Signalton ertönt.
- Befüllen Sie den Korb **[2]** mit dem Gargut. Überschreiten Sie nicht die Befüllungsgrenze **MAX** (auf der Korbinnenseite).
- Setzen Sie die Pfanne **[4]** mit dem gefüllten Korb **[2]** in den Garraum **[8]** ein.

⚠ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden! Füllen Sie keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) in die Pfanne **[4]**. Dies könnte die Funktionsweise des Produkts beeinträchtigen.

● Programm auswählen

- In den Programm-Auswahlmodus wechseln: Drücken Sie **[M]** **[18]**. Die Menüauswahl-Anzeige **[9]** **[13]** blinkt 3 Sekunden lang und erlischt danach. Die anderen Indikatoren leuchten, außer **[14]**.
- 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)

[15] Temperatur erhöhen (max. 200 °C)

[16] Temperatur verringern (min. 80 °C)

Taste Funktion (Zeit)

[20] Zeit verlängern (max. 60 Minuten)

[19] Zeit verkürzen (min. 1 Minute)

Programm auswählen

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


- Drücken Sie **[M]** **[17]**, um zwischen den Programmen zu wählen. Das ausgewählte Programm **[9]** **[13]** blinkt.

Gargut	°C	Min.	Optimale Menge
Voreinstellung	180	15	-
 Pommes Frites	200	15	300 g
 Steak	180	10	200 g
 Fisch	180	15	300 g
 Garnelen	180	15	400 g
 Hähnchenkeule	200	30	500 g
 Kuchen	160	15	4 x 50 g
 Hähnchen	200	30	500 g
 Brot	160	10	7 x 70 g







ⓘ HINWEISE:




- Für bessere Kochergebnisse empfehlen wir, das Produkt 3 Minuten lang vorzuheizen.
- Lesen Sie im Kapitel „Kochtabelle“ nach, welche Speisen während des Garens geschüttelt werden sollten. Die Kochtabelle enthält auch Hinweise über die empfohlene minimale/maximale Menge für verschiedene Lebensmittel.
- Falls das kombinierte Gewicht von Korb **[2]**, Pfanne **[4]** 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  **18**. Der Garvorgang startet.





HINWEISE:

- Während des Garens sind die folgenden Anzeigen aktiv:
 -  **14** blinkt
 - Die ausgewählte Menüauswahl-Anzeige **9** **13** blinkt.
 -  **15**  **16**  **18**  **19**  **20** leuchten.
- Während des Garens werden im Display **1** abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Garzeit angezeigt.
- Nachdem der Garvorgang beendet wurde, läuft der Ventilator zur Kühlung des Produkts noch 1 Minute weiter.

Die Wertanzeige **10** zählt die verbleibende Zeit (in Sekunden) herunter.  **14** und  **17** leuchten.
- Um während des Abkühlvorgangs in die Menüauswahl-Anzeige zu wechseln, drücken Sie  **17**.
- Wenn der Abkühlvorgang abgeschlossen ist, schaltet das Produkt in den Standby-Betrieb. Ein doppelter Signalton ertönt 5x.
- Sie können die Pfanne **4** jederzeit entnehmen und müssen nicht warten, bis sich der Ventilator ausgeschaltet hat. Alle Anzeigen erlöschen und in der Wertanzeige **10** erscheint „---“.

● Garvorgang unterbrechen




- Sie können den Garvorgang, z. B. aus den folgenden Gründen, unterbrechen:
- um Einstellungen zu ändern
 - um das Gargut zu schütteln/umzudrehen

- Garvorgang unterbrechen (Pausen-Modus): Drücken Sie  **18**.
- Wenn der Garvorgang unterbrochen ist:
 -  **14** leuchtet
 -  **18** blinkt
- Garvorgang fortsetzen: Drücken Sie  **18** ein weiteres Mal.

HINWEISE:

- Das Heizelement und der Timer schalten sich aus, wenn der Garvorgang unterbrochen wird. Der Ventilator läuft weiter, um die Lebenserwartung des Produkts zu verlängern.
- Wenn der Garvorgang unterbrochen ist: Wenn die Pfanne **4** aus dem Garraum **8** genommen wird, schaltet sich auch der Ventilator aus.

● Garvorgang abbrechen

- Halten Sie während des Garvorgangs  **18** 3 Sekunden lang gedrückt.
 -  **14** und  **17** leuchten.
- Nachdem der Garvorgang abgebrochen wurde, läuft der Ventilator zur Kühlung des Produkts noch 1 Minute weiter.

● Korb von Pfanne trennen

- Korb **2** und Pfanne **4** können voneinander getrennt werden. Dies kann hilfreich sein, um das Gargut besser mischen zu können oder um die Teile zu reinigen.
- Nehmen Sie die Pfanne **4** mit dem Korb **2** aus dem Garraum **8**.
 - Platzieren Sie die Pfanne **4** auf einer geeigneten Oberfläche (eben, stabil, hitzebeständig).
 - Schieben Sie die Abdeckung der Korbbtriegelung **3** nach vorne.
 - Drücken Sie die Taste der Korbbtriegelung **3**.

- Heben Sie den Korb **2** am Griff **5** aus der Pfanne **4**.
- Wenn Sie den Korb **2** in die Pfanne **4** einsetzen, muss dieser spürbar und hörbar einrasten.

● Gargut entnehmen

- Wir empfehlen, das Gargut mit geeignetem Küchenbesteck zu entnehmen (z. B. mit einer Küchenzange).

⚠ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden! Berühren Sie den Korb **2** und die Pfanne **4** niemals mit scharfkantigen Objekten. Dadurch könnte die Beschichtung beschädigt werden.

- Falls Sie das Gargut aus dem Korb **2** ausschütten wollen, trennen Sie diesen vorher von der Pfanne **4**. In der Pfanne könnten sich heiße Flüssigkeiten angesammelt haben, die unkontrolliert auslaufen könnten.

● Kochtabelle

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

Kartoffeln und Pommes Frites

Tiefgefrorene Pommes Frites (dünn)		200-500	15-18	200	J	
Tiefgefrorene Pommes Frites (dick)		200-500	15-18	200	J	
Hausgemachte Pommes Frites (8 x 8 mm)	¹	200-500	15-18	200	J	
Hausgemachte Kartoffelecken	¹	300-500	18-22	180	J	Kartoffel schälen und in Ecken schneiden.
Hausgemachte Kartoffelwürfel	¹	300-500	12-18	180	J	Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.

Fleisch und Geflügel

Steak	³	100-300	6-10	180	J	
Lammkotelett	³	100-300	10-14	180	J	
Hamburger	³	100-300	7-14	180	J	
Wurst	³	100-300	8-10	180	J	
Geflügelschenkel	³	100-500	20-30	200	J	
Hähnchenbrust	³	100-300	10-15	180	J	
Poularde	^{1,3}	500	30	200	J	Siehe Rezept.

¹ = ½ Teelöffel Öl zufügen • ² = Backform verwenden

³ = mit Gewürzen marinieren (abhängig von Ihren Vorlieben)

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

Fisch und Meeresfrüchte

Garnele	³	100-400	15	180	J	
Lachsfilet	^{1,3}	100-300	10-12	180	N	
Lodde	^{1,3}	150	8-10	180	J	
Kabeljaufilet	^{1,3}	100-300	12-15	180	N	

Gemüse

Okra	¹	100	10	160	N	Kopf abschneiden und halbieren.
Spargel	¹	100-300	6-10	180	N	Halbieren.
Mais	¹	200-400	6-9	200	J	Enthülsen und Maishaar entfernen.
Paprika	¹	200-400	10	200	J	Kopf und Kerne entfernen. In 2-4 Stücke schneiden.

Snacks

Samosas		100-300	12-15	200	J	
Gefrorene Hühnernuggets		100-400	12-15	200	J	
Gefrorene Fischstäbchen		100-300	6-10	200	J	
Gefrorene, panierte Käsesnacks		100-400	8-12	180	J	

Backen

Kleiner Kuchen	²	2 x 50 - 4 x 50	15	160	N	Siehe Rezept.
Sandwich		1 Set	4-6	180	J	
Croutons	³	300	6-10	180	J	Brot in mundgerechte Stücke schneiden.
Brötchen		400	Siehe Rezept.	160	N	Siehe Rezept.

¹ = ½ Teelöffel Öl zufügen • ² = Backform verwenden

³ = mit Gewürzen marinieren (abhängig von Ihren Vorlieben)

- 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** im Korb **2** nicht überschreiten.

● Rezeptvorschläge

● Knuspriger Hot Dog mit Käse

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Scharf gewürztes Hähnchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen

Zutaten

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

Zubereitung

- Eine rote Zwiebel schälen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Pilze säubern; dann in 5 mm dünne Scheiben schneiden.
- In einer Pfanne mit Olivenöl Zwiebeln und Pilze unter mittlerer Flamme schwitzen, bis sie weich sind. Vom Herd nehmen und auf ein trockenes Küchentuch legen, um das Gargut abzukühlen.
- Produkt auf 180 °C vorheizen.
- In einer Rührschüssel 3 Eier aufschlagen. Gründlich und kräftig verquirlen. Fügen Sie eine Prise Salz hinzu.
- In einer hitzebeständigen Auflaufform die Innenseite und den Boden mit einer dünnen Schicht Pfannenspray bestreichen.
- Eier in die Auflaufform geben, dann die Zwiebel-Pilz-Mischung und dann den Käse.
- Legen Sie die Auflaufform in den Korb **2** und kochen Sie das Gargut 20 Minuten lang im Produkt.
- **Tipp:** 5 bis 8 Minuten vor dem Ende des Garens: Geben Sie, falls gewünscht, mehr Käse auf die Quiche.
- Die Quiche ist fertig, wenn man ein Messer in die Mitte stecken kann und das Messer sauber herauskommt.
- Gewicht der Zutaten: 260 g

● Paprikaringe

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Gebackenes Ei mit Speck und Spinat

- Benötigt: 4 Muffin-Formen

Zutaten

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

Zubereitung

- Produkt auf 200 °C vorheizen.
- Speck in den Korb **2** legen. Auf beiden Seiten jeweils 2 Minuten lang garen lassen.
- Speck entnehmen, in Stücke schneiden und beiseitestellen.
- Muffin-Formen mit Öl bestreichen.
- In jeder Muffin-Form 1 Ei aufschlagen. Eier nicht verquirlen.
- Milch, Spinat und Speck in alle Muffin-Formen hinzugeben.
- Geriebenen Cheddar-Käse, Salz und Pfeffer in alle Muffin-Formen hinzugeben.
- Muffin-Formen in den Korb **2** legen. 8 Minuten lang bei 160 °C garen.

● Poularde

Zutaten

- 500 g Poularde
- 2 Teelöffel Olivenöl
- Pfeffer und Salz (je nach Geschmack)
- 20 g Butter
- 20 g Honig

Zubereitung

- Poularde mit Olivenöl, Pfeffer und Salz einreiben. 1 Stunde lang marinieren.
- Produkt auf 200 °C vorheizen.
- Butter schmelzen und mit Honig vermengen.
- Poularde mit Butter-Honig-Mischung einreiben.
- Poularde in den Korb **2** legen. 15 Minuten lang bei 200 °C garen.
- Poularde wenden. Weitere 15 Minuten lang garen.

● Folienkartoffel

Zutaten

- 1 Kartoffel (200–400 g)
- 20 g Zwiebel
- 40 g Speck
- 1 Teelöffel Olivenöl
- Pfeffer und Salz (je nach Geschmack)
- 10 g Käse
- 10 g Mayonnaise

Zubereitung

- Kartoffel mit einer Bürste reinigen.
- Kartoffel mit Olivenöl einreiben.
- Speck und Zwiebel in kleine Stücke schneiden.
- Kartoffel in Aluminiumfolie einwickeln, um Überkochen zu vermeiden.
- Kartoffel in das Produkt legen. 50 Minuten lang bei 200 °C garen.
- Mit einer Gabel in die Kartoffel stechen. Die Kartoffel ist gar, wenn die Gabel leicht hereingesteckt und herausgezogen werden kann.
- Kartoffel herausnehmen und bis zur Mitte anschneiden. Nicht halbieren.
- Mit Pfeffer und Salz würzen.
- Speck, Zwiebel und Käse in die Kartoffel geben.
- Kartoffel in den Korb **2** legen. 10 Minuten lang bei 180 °C garen.
- Kartoffel mit Mayonnaise servieren.

● Kleiner Kuchen

- Benötigt: 4 Papierbackförmchen

Zutaten

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

Zubereitung

- Butter und Zucker vermengen, bis die Mischung weich und blass ist.
- Ei mit der Mischung schaumig schlagen.
- Mehl, Backpulver und Salz zur Mischung hinzugeben.
- Mischung in die Papierbackförmchen füllen.
- Produkt auf 160 °C vorheizen.
- Papierbackförmchen mit der Mischung in den Korb **2** legen. 15 Minuten lang garen.

● Brötchen

Zutaten

- 250 g Brotmehl
- 1 Ei
- 25 g Zucker
- 3 g Hefe
- 110 g Milch
- 10 g Sahne
- 15 g Butter

Zubereitung

- Ei schaumig schlagen und Mehl, Zucker und Hefe unterrühren.
- Milch und Sahne zum Teig hinzugeben. 15–20 Minuten lang durchkneten.
- Beiseitestellen für ca. 1 Stunde (bis sich die Größe verdoppelt hat).
- Teig in 7 Stücke schneiden. 10–15 Minuten lang durchkneten.
- Die 7 Stücke in den Korb legen. Weitere 30 Minuten lang warten.
- 10 Minuten lang bei 160 °C backen.
- Butter schmelzen und Brötchen damit bestreichen. Weitere 2 Minuten lang backen.

● Fischfilet

Zutaten

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

Zubereitung

- Fisch mit Pfeffer und Salz würzen.
- Zitrone halbieren. Eine Hälfte der Zitrone in Scheiben schneiden und unter das Fischfilet legen.
- 1 Knoblauchzehe zerdrücken, Schalotte in Scheiben schneiden und beide auf das Fischfilet legen.
- Fischfilet in den Korb legen. 15 Minuten lang bei 180 °C garen.
- Butter schmelzen und 1 Knoblauchzehe hinzugeben.
- Knoblauchbutter auf das Fischfilet geben.
- Die andere Zitronenhälfte über dem Fischfilet auspressen.

● Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahme
Keine Funktion	Keine Spannungsversorgung	Überprüfen Sie, ob das Produkt angeschlossen ist. Überprüfen Sie, ob die Steckdose unter Spannung steht, indem Sie ein anderes Elektrogerät anschließen. Verbinden Sie das Produkt mit einer anderen Steckdose.
Gargut zu roh oder ungleichmäßig gegart.	Zu viel Gargut	Verringern Sie die Menge des Garguts und verteilen Sie dieses gleichmäßig.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Gartemperatur.
	Das Gargut wurde nicht zwischenzeitlich durchmischt.	Durchmischen Sie das Gargut zumindest 1x in der ersten Hälfte der Garzeit. Für ein gleichmäßiges Garergebnis empfehlen wir, das Gargut nach etwa einem Drittel und nach zwei Dritteln der angesetzten Garzeit zu schütteln/wenden. Schütteln Sie jedes Mal 5 bis 10 Sekunden lang. Für ein noch besseres Garergebnis können Sie das Gargut 3 Mal während der Garzeit schütteln/wenden.
Gargut wird nicht knusprig.	Einige Gerichte sollten in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden.	Bepinseln Sie die Gerichte vor dem Garvorgang mit etwas Öl.
Frische Pommes Frites werden nicht gar oder nicht knusprig.	Falscher Kartoffeltyp	Verwenden Sie einen anderen Kartoffeltyp.
	Kartoffelstücke wurden nach dem Schneiden nicht abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstücke nach dem Schneiden gründlich ab, um die Stärke zu entfernen.
	Kartoffelstücke wurden nach dem Spülen nicht abgetrocknet.	Trocknen Sie die Kartoffelstücke nach dem Spülen gründlich ab (z. B. mit Küchenpapier).
	Kartoffelstücke sind nicht eingeölt.	Bepinseln Sie die Kartoffelstücke vor dem Garen mit ein wenig Öl.
	Kartoffelstücke sind zu groß.	Schneiden Sie die Kartoffelstücke in kleinere oder dünnere Streifen.
Pfanne 4 lässt sich nicht in den Garraum einsetzen.	Die Pfanne 4 wird nicht mittig geführt.	Setzen Sie die Pfanne 4 im rechten Winkel zum Gehäuse ein.
Weißer Rauch steigt aus dem Produkt hervor.	Fett ist in die Pfanne 4 getropft und verdampft.	Verwenden Sie weniger Öl bei der Vorbereitung der Gerichte.
		Verwenden Sie fettärmere Gerichte.
		Verringern Sie die Temperatur oder die Garzeit.

● **Reinigung und Pflege**

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

Teil	Reinigung
<ul style="list-style-type: none">■ Produkt und alle Zubehörteile■ Gehäuse	⚠ WARNUNG! Während der Reinigung oder des Betriebs darf das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Produkt nicht unter laufendes Wasser halten.
<ul style="list-style-type: none">■ Garraum	8 <ul style="list-style-type: none">■ Trennen Sie das Produkt vor der Reinigung vom Stromnetz.
<ul style="list-style-type: none">■ Anschlussleitung mit Netzstecker	7 <ul style="list-style-type: none">■ 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.
<ul style="list-style-type: none">■ Korb	2 <ul style="list-style-type: none">■ 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 5, um Pfanne und Korb heraus zu ziehen.
<ul style="list-style-type: none">■ Pfanne	4 <ul style="list-style-type: none">■ 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 spülmaschinengeeignet.

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

● **Pflege**

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

● **Lagerung**

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

● **Entsorgung**

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



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



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



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

● Garantie

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG07188
Version: 12/2020

IAN 360843_2007

