



DIGITAL AIR FRYER SHFD 1500 A2

(GB) (IE) (NI)

DIGITAL AIR FRYER

Operation and safety notes

(DK)

DIGITAL VARMLUFT-DYBSTEGER

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(FR) (BE)

FRITEUSE NUMÉRIQUE À AIR CHAUD

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

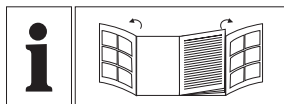
DIGITALE HETELUCHT FRITEUSE

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(DE) (AT) (CH)

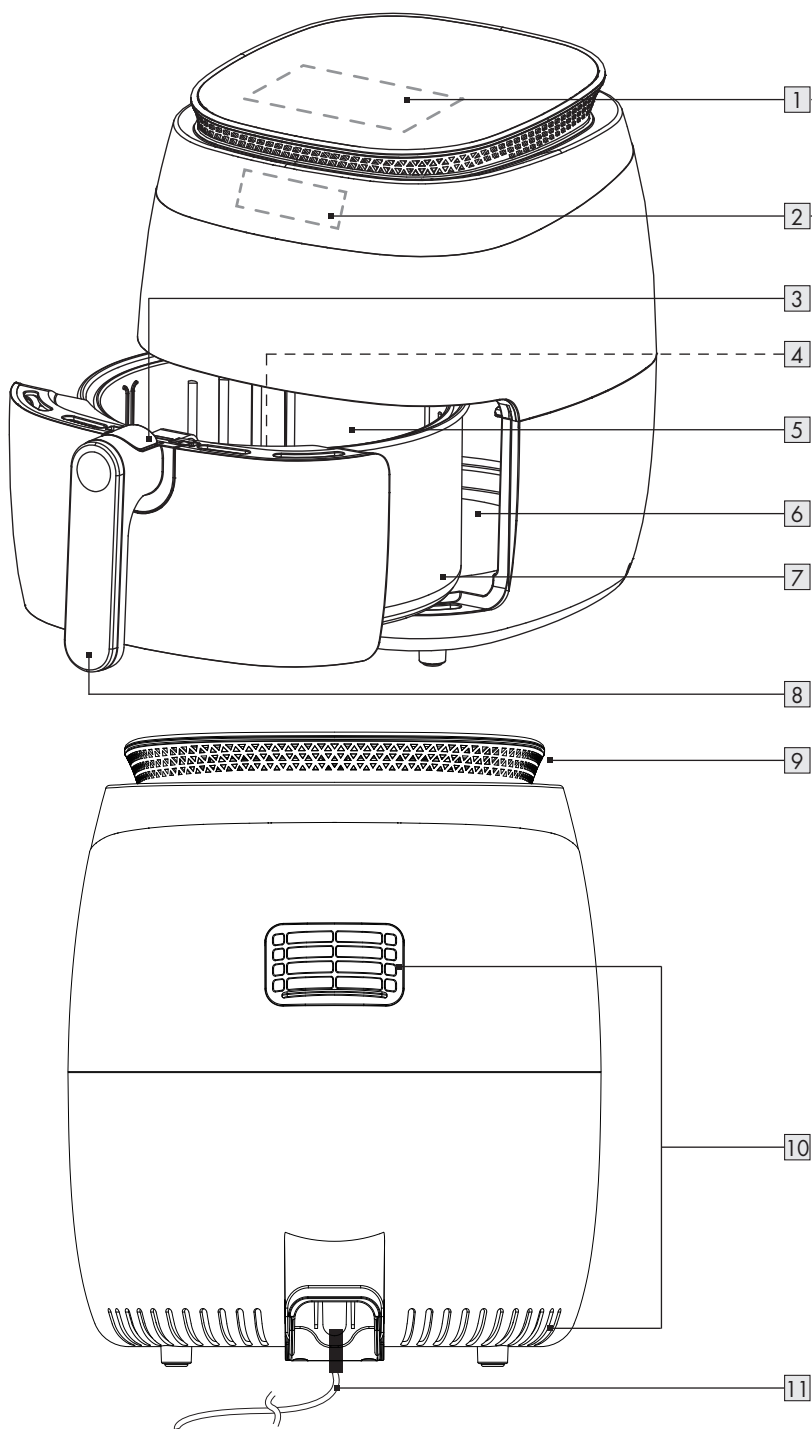
DIGITALE HEISLUFT-FRITTEUSE

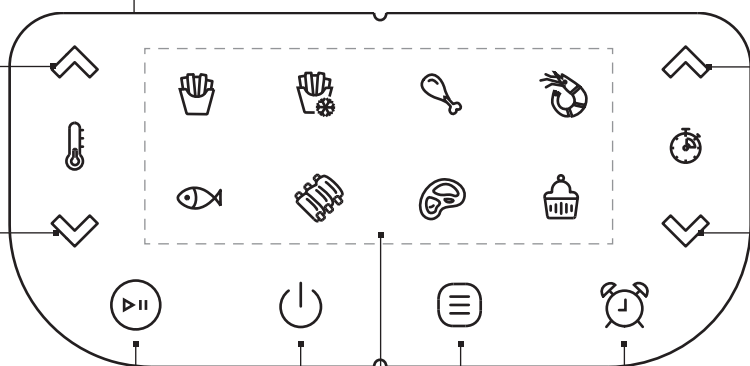
Bedienungs- und Sicherheitshinweise



GB/IE/NL	Operation and safety notes	Page	5
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	21
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	37
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	53
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	69

A





12

13

14

15

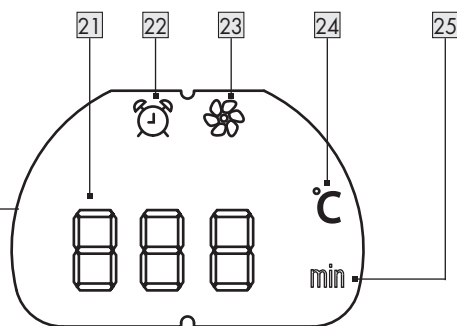
16

17

18

19

20



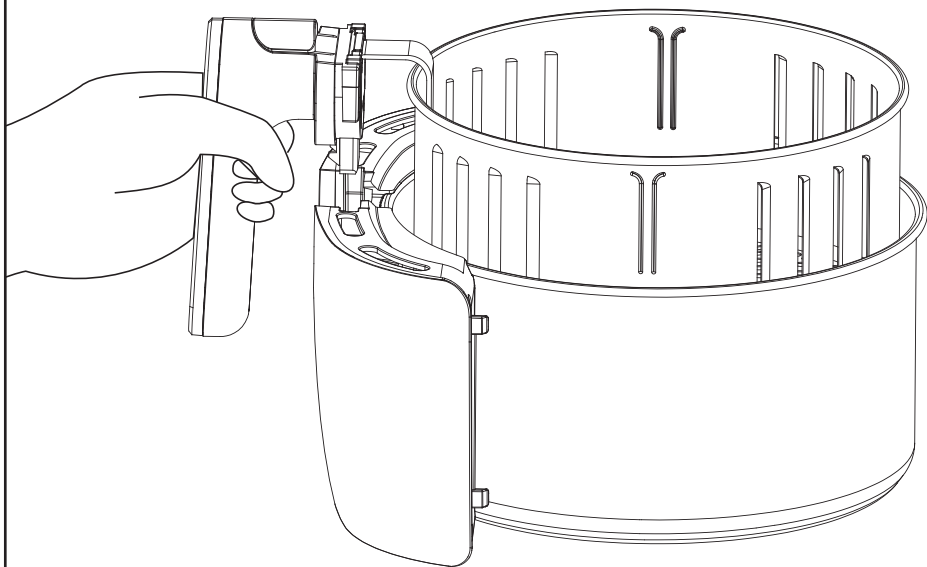
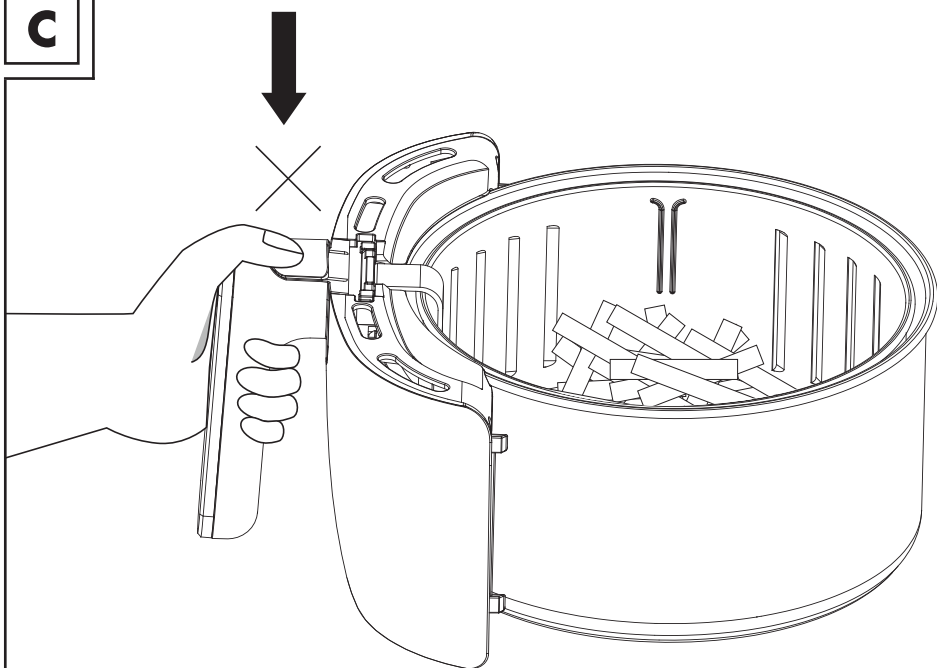
21

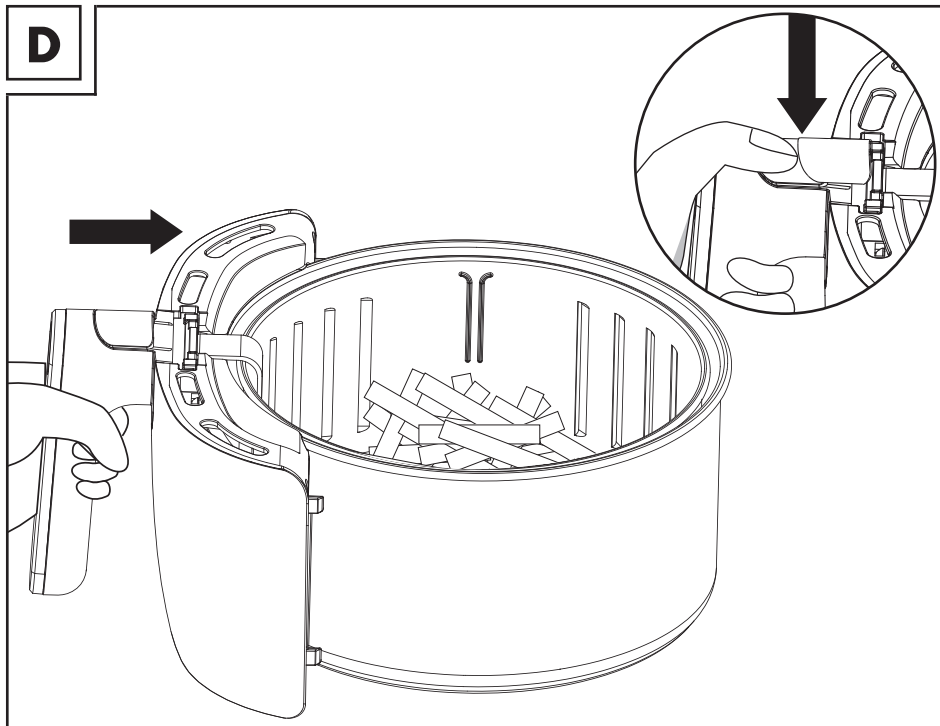
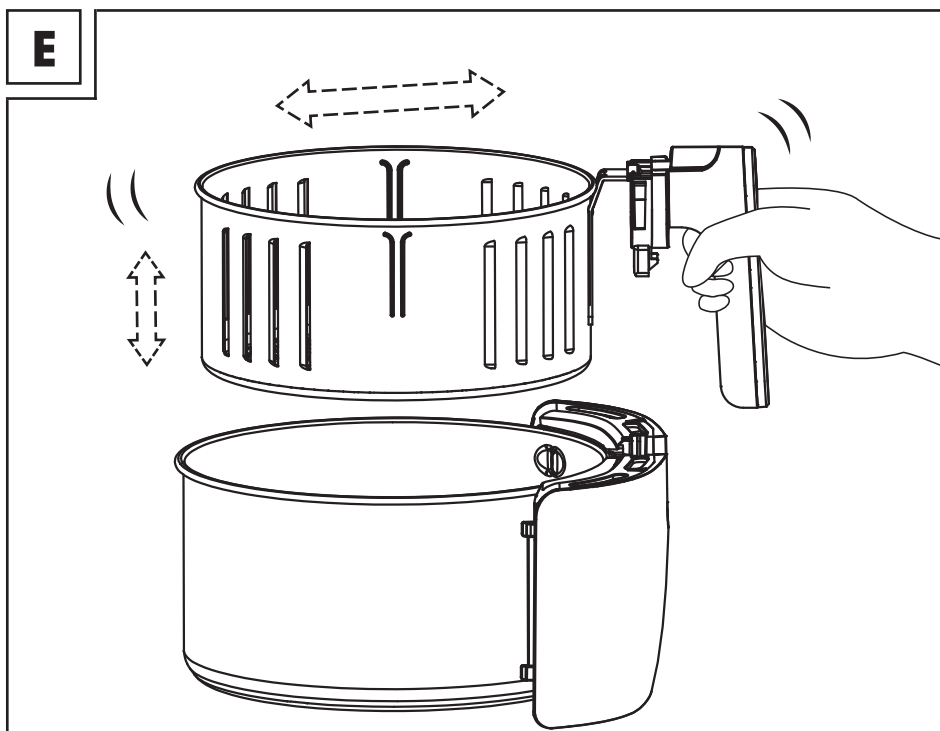
22

23

24

25

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
Specifications	Page 7
Safety instructions	Page 7
Before first use	Page 12
Operation	Page 12
Preparation	Page 12
Selecting a program	Page 12
Starting cooking	Page 13
Pausing cooking	Page 14
Detaching the basket from the bowl	Page 14
Removing the food	Page 14
Cooking table	Page 14
Recipe suggestions	Page 16
Rosemary Russet potato chips	Page 16
Stuffed baked apple	Page 16
Mushroom, onion and cheese pie	Page 16
Spicy chicken	Page 17
Troubleshooting	Page 17
Cleaning and care	Page 18
Maintenance	Page 19
Storage	Page 19
Disposal	Page 19
Warranty	Page 19

Warnings and symbols used

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

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

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.

Please 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 Upper display (with control panel)
- 2 Front display
- 3 Basket release (with protective cover)
- 4 **MAX** fill line (inside)
- 5 Basket
- 6 Cooking chamber
- 7 Bowl
- 8 Handle
- 9 Upper air vent
- 10 Rear air vent
- 11 Power cord with plug

Upper display (with control panel)

- 12 button (increase temperature)
- 13 button (decrease temperature)
- 14 button (start/pause)
- 15 button (standby)
- 16 8-menu selection
- 17 button (menu selection)
- 18 button (alarm)
- 19 button (decrease cooking time)
- 20 button (increase cooking time)

Front display

- 21 Value display (temperature and timer)
- 22 Alarm functioning display
- 23 Fan functioning display
- 24 Temperature unit display
- 25 Minute unit display

● Specifications

Input voltage	220-240 V~, 50/60 Hz
Protection class	I
Output	1500 W
Cooking temperature	60 to 200 °C
Cooking time	1 to 60 minutes



Safety instructions

Before using the product, familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use! When passing this product on to others, also include all the documents!

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

Children and persons with disabilities



⚠ DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!

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

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

Areas of use

- This product is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

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 wall socket. 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.

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

- ⚠ **Fire hazard! Do not place the product in the vicinity of inflammable materials (e.g. curtains, tablecloths).**
- ⚠ **Fire hazard! To prevent overheating, do not cover the product during operation.**
- ⚠ **Burn hazard! Do not use the product with boiling liquids or hot grease.**
- ⚠ **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.**

⚠ 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 wall outlet.
- Do not set up the product on hotplates (gas, electric, coal, etc.).
- Always operate the product on an even, stable, clean, heat-resistant and clean surface.
- Leave the product to cool before using it in a different location.

Operation

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

- Never touch the inside of the product while it is operating.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Never leave the product unattended while it is in use.
- Do not overfill the product. Do not fill the product above the **MAX** fill line  4. This is important so that neither the food nor an inserted container (e.g. a baking tin) comes in direct contact with the heating element.
- Do not place more than 1 kg of food and loading (e.g. baking tin) into the basket  5. 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

❗ NOTES:

- If no button is pressed for 60 seconds, the product switches to standby mode.
- You can remove the bowl [7] at any time, even during cooking.
 - The heating element and fan switch off when the bowl [7] is removed.
 - When the bowl [7] 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 during the cooking process. For even cooking results, we recommend shaking the food after approximately one third and two thirds of the total cooking time. Shake for 5 to 10 seconds each time. Hint: We highly recommend to use a alarm as a reminder (see "Setting the alarm").

- To remove the bowl [7] and the basket [5] from the cooking chamber [6], carefully hold back the upper part of the housing with one hand. With the other hand, pull the handle [8] to remove the bowl and the basket.
- Always insert the basket [5] horizontally and without pressure into the bowl [7]. You can hear and feel the locking mechanism click into place (ill. B).
- Do not place more than 1 kg of food and loading (e.g. baking tin) into the basket [5]. This could damage the product.

⚠ DANGER! Never press the basket release [3] while holding the basket [5] and the bowl [7] 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. (⏻) [15] lights up. 1 beep sounds.
- Fill the basket [5] with your food. Do not fill above the **MAX** fill line [4] (on the inside of the basket).
- Insert the bowl [7] with the filled basket [5] into the cooking chamber [6].

⚠ WARNING! Do not pour any liquids (e.g. oil or water) into the bowl [7]. This could impair the product's functionality.

● Selecting a program

- Switch to programming mode: Press (⏻) [15].
- The temperature is preset to 180 °C and the cooking time to 15 minutes. You can adjust the temperature and the cooking time as well:

Button Function (temperature)

 **12** Increase temperature (max. 200 °C)

 **13** Decrease temperature (min. 60 °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.

Food	°C	Min.	Max. quantity
Preset	180	15	-
 French fries	200	15	500 g
 Frozen French fries	200	20	500 g
 Chicken	200	20	400 g
 Shrimp	160	8	12 pcs.
 Fish	160	20	350 g
 Ribs	180	25	300 g
 Steak	180	20	300 g
 Cake	160	20	4 x 100 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.

Setting the alarm

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

- Activate the alarm: Press  **18**.
Available intervals: 1 to 20 minutes with 1 minute intervals.

Button Function (time)

 **20** Increase time (max. 20 minutes)

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

- When an alarm is active,  **18** flashes.

NOTES:

- Cooking is not paused while the alarm sounds (5 beeps). When the alarm sounds,  **22** flashes. The alarm resets and sounds again after the set interval elapses.
 - Operation is only paused when you remove the bowl **7** from the cooking chamber **6**.
 - When you reinsert the bowl **7**, cooking continues automatically.
- If the combined weight of the basket **5**, bowl **7** 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  **14**. Cooking begins.

NOTES:

- During cooking (and when the fan is on),  **23** lights up.
- During cooking, the front display **2** 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. Value display [21] will show the countdown time. [23] remains lit.
- After the cooling down period has ended, the product switches to standby mode. A double beep sounds 5 times.
- You can remove the bowl [7] at any time and do not need to wait for the fan to turn off.

● Pausing cooking

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

- Pausing cooking: Press ▷|| [14].
- Continuing cooking: Press ▷|| [14] again.

❗ 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 [7] is removed from the cooking chamber [6], the fan goes off as well.

● Detaching the basket from the bowl

The basket [5] and the bowl [7] can be detached. This can be helpful to better mix the food or clean the individual parts.

- Remove the bowl [7] with the basket [5] from the cooking chamber [6].
- Set down the bowl [7] 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 [5] by the handle [8] from the bowl [7].
- You should feel and hear the bowl [7] click into place when you return it to the basket [5].

● Removing the food

- We recommend removing the food with a suitable kitchen utensil (e.g. kitchen tongs).
- If you want to shake the food from the basket [5], first detach it from the bowl [7]. Hot liquid may have gathered in the bowl that could pour out unintentionally.

● Cooking table

Food		Recom- mended quantity (g)	Cooking time (mins)	Temperature (°C)	Shake required
------	--	-------------------------------------	------------------------	---------------------	-------------------

Potatoes and fries

Frozen fries	²	500	20	200	Y
Home-made fries (8 x 8 mm)	^{1,2}	300-500	12-15	200	Y
Home-made potato wedges	^{1,2}	300-500	12-15	200	Y
Home-made potato cubes	^{1,2}	300-500	12-15	200	Y
Rösti		250	30	180	Y
Potato gratin		500	15-18	200	Y

¹ = add +½ teaspoon of oil

• ² = use oven-ready (preheat the product for 3 minutes)

³ = use baking tin

• ⁴ = use oven dish

⁵ = Flip the ingredients half-way during the cooking process

Food		Recommended quantity (g)	Cooking time (mins)	Temperature (°C)	Shake required
------	--	--------------------------	---------------------	------------------	----------------

Meat and poultry

Steak	⁵	100-300	8-20	180	Y (flip)
Pork chop		100-300	15-25	180	N
Hamburger	⁵	100-400 (100 g/pc)	25-30	180	Y (flip)
Sausage	⁵	100-500 (100 g/pc)	8-10	200	Y (flip)
Drumsticks		100-500	18-22	180	N
Chicken breast	⁵	100-400	15-20	200	Y (flip)

Snacks

Spring roll	²	100-400 (25 g/pc)	8-10	200	Y
Frozen chicken nuggets	²	100-500	6-10	200	Y
Frozen fish fingers	²	100-400	6-10	200	Y
Frozen bread crumbed cheese snacks	²	100-400	8-10	180	Y
Stuffed vegetables		100-400	10	160	Y

Baking

Cake	^{2,3}	400	20	160	N
Quiche	^{3,4}	400	30	160	N
Muffins	²	200 (50 g/pc)	15	160	N
Sweet snacks	²	200	12	200	N

¹ = add +½ teaspoon of oil • ² = use oven-ready (preheat the product for 3 minutes)

³ = use baking tin • ⁴ = use oven dish

⁵ = Flip the ingredients half-way during the cooking process

- 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.

● **Recipe suggestions**

● **Rosemary Russet potato chips**

Ingredients

- 4 medium russet potatoes
- 1 tablespoon olive oil
- 2 teaspoon rosemary, chopped
- 2 pinches salt

Preparation

- Scrub the potatoes under running water to clean. Cut the potatoes lengthwise and peel them into thin chips (approx. 2 mm) directly into a mixing bowl full of water.
- Soak the potatoes for 30 minutes, changing the water several times.
- Cook in boiling water for 3 minutes.
- Drain the potatoes thoroughly and pat completely dry with a paper towel.
- Preheat the product to 170 °C.
- In a mixing bowl, toss the potatoes with olive oil.
- Place the potatoes into the basket [5]. Cook for 30 minutes or until golden brown.
- Shake the potatoes every 5 minutes in the basket [5] to ensure the chips are cooked evenly.
- When finished and still warm, toss in a large bowl with rosemary and salt.

● **Stuffed baked apple**

Ingredients

- 2 small apples
- 1 tablespoon raisins
- 2 sheets of ready-to-use puff pastry (10 x 10 cm)
- 2 tablespoons milk

Preparation

- Preheat the product to 180 °C.
- Peel and core the apples. Cut into small pieces
- Mix the raisins and apples.

- Place raisins and apples mixture on each slice of pastry. Fold the pastry around the mixture, enclosing it completely.
- Place the stuffed apples in a baking dish with the dough seams facing downward. Then brush the pastry with milk.
- Place the baking dish in the basket [5]. Set the timer to 13 minutes and bake the stuffed apples until golden brown and done.
- Allow the stuffed baked apples to cool until they are lukewarm.

Variations: Fill the apples with:

- Chopped dried apricots, cinnamon and ½ tablespoon soft brown sugar
- Dried cranberries, 1 teaspoon scrapings of vanilla pod and ½ tablespoon sugar
- Raisins, ½ tablespoon grated orange peel and ½ tablespoon brown sugar.

● **Mushroom, onion and cheese pie**

Ingredients

- 3 eggs
- 2 cups mushrooms, cleaned
- 1 red onion
- 1 tablespoons 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 **5** and cook in the product for 20 minutes. The pie is done when you can stick a knife into the middle, and the knife comes out clean.
- Weight of ingredients: 260 g

● **Spicy chicken**

Ingredients

- 4 chicken drumsticks
- 1 garlic clove
- ½ teaspoon mustard
- 2 teaspoons brown sugar
- 1 teaspoon chilli powder
- 1 teaspoon olive oil
- Pepper and salt (depending on how rich a flavour you like)

Preparation

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

● **Troubleshooting**

● = **Error**

⊙ = Possible cause

○ = Solution

● = **Not functioning**

⊙ = No power supply.

○ = Make sure the product is plugged in.

○ = Make sure the power outlet is supplied with voltage by plugging in another electrical device.

○ = Plug the product into another power outlet.

● = **Food too raw or unevenly cooked**

⊙ = Too much food.

○ = Reduce the amount of food and spread evenly.

⊙ = The cooking temperature is too low.

○ = Increase the cooking temperature.

⊙ = The food was not mixed at intervals.

○ = Mix the food well at least 1 x in the first half of cooking. For even cooking results, we recommend shaking the food after approximately one third and two thirds of the total cooking time. Shake for 5 to 10 seconds each time. We highly recommend to use a alarm as a reminder (see "Setting the alarm").

● = **The food is not crispy.**

⊙ = Some meals are traditionally prepared in a deep fryer.

○ = Dab these foods with oil before cooking.

● = **French fries are not cooked or crispy.**

⊙ = Wrong type of potato.

○ = Use another type of potato.

⊙ = Fries were not rinsed after cutting.

○ = Thoroughly rinse the fries after cutting to remove any starch.

- ⦿ = Fries were not dried after rinsing.
- = Dry the fries after rinsing (e.g. with paper towels).
- ⦿ = Fries were not coated in oil.
- = Dab the fries with a little oil before cooking.
- ⦿ = Fries are too large.
- = Cut the fries into smaller or thinner fries.

● = **The bowl will not insert into the cooking chamber.**

- ⦿ = The bowl [7] was not inserted in the middle.
- = Insert the bowl [7] at a right angle to the housing.
- = **White smoke rises continuously from the product.**
- ⦿ = Grease has dripped into the bowl [7] and is vaporizing.
- = Use less oil when preparing your meals.
- = Prepare meals with less fat.
- = Decrease the temperature or cooking time.

● **Cleaning and care**

① **NOTE:** To maintain the product's functionality and appearance, it should be cleaned thoroughly after each use.

Part	Cleaning
■ Product and all accessories ■ Housing ■ Cooking chamber [6] ■ Power cord with plug [11]	⚠ WARNING! Do not immerse the product in water or other liquids while cleaning or operating it. Do not hold the product under running water. ■ Always disconnect the product from the power supply before cleaning. ■ Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product. ■ Clean the product with a slightly damp cloth. You can use a little dish soap if necessary.
■ Basket [5] ■ Bowl [7]	■ 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 [8] with the other hand to remove the bowl and the basket. ■ If there is any residue stuck to the basket or to the floor of the bowl, fill the bowl with hot water and some dish soap. Set the basket in the bowl and let both soak for approx. 10 minutes. ■ The basket and the bowl are suitable for the dishwasher.
■ 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 type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.

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

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

Service



Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Service Ireland



Service Northern Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: owim@lidl.ie



Anvendte advarselssætninger og symboler	Side 22
Indledning	Side 22
Forskriftsmæssig anvendelse	Side 22
Leveringsomfang	Side 23
Beskrivelse af dele	Side 23
Tekniske data	Side 23
Sikkerhedsanvisninger	Side 23
Før ibrugtagning	Side 28
Betjening	Side 28
Klargøring	Side 28
Valg af program	Side 28
Start af tilberedning	Side 29
Pause i tilberedningen	Side 30
Fjern kurven fra skålen	Side 30
Fjern fødevarerne	Side 30
Tilberedningstabel	Side 30
Foreslåede opskrifter	Side 32
Rosemary Russet kartoffelchips	Side 32
Fyldt bagt æble	Side 32
Champignon, løg og ostetærte	Side 32
Krydret kylling	Side 33
Fejlfinding	Side 33
Rengøring og vedligeholdelse	Side 34
Vedligeholdelse	Side 35
Opbevaring	Side 35
Bortskaffelse	Side 35
Garanti	Side 35

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  og skålen  er egnet til opvaskemaskine.

DIGITAL VARMLUFT-DYBSTEGER

● 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 airfryer 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 erhvervsmæssig 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 indpakkingsmaterialet under skålen og kurven.

Kontakt venligst kundeservice hvis dele mangler eller er beskadigede.

- Digital varmluft-dybsteger
- Brugsanvisning

● **Beskrivelse af dele**

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

- 1 Øvre display (med kontrolpanel)
- 2 Frontdisplay
- 3 Frigivelse af kurv (med afdækning)
- 4 Påfyldningsgrænse **MAX** (inderside)
- 5 Kurv
- 6 Stegekammer
- 7 Skål
- 8 Håndtag
- 9 Øvre luftventil
- 10 Bageste luftventil
- 11 Tilslutningsledning med netstik

Øvre display (med kontrolpanel)

- 12 Tast (Højere temperatur)
- 13 Tast (Lavere temperatur)
- 14 Tast (Start/Pause)
- 15 Tast (Standby)
- 16 8-menuvalg
- 17 Tast (Menuvalg)
- 18 Tast (Alarm)
- 19 Tast (Tilberedningstid reduktion)
- 20 Tast (Tilberedningstid forøgelse)

Frontdisplay

- 21 Værdi-display (Temperatur og tid)
- 22 Alarmfunktion-display
- 23 Ventilatorfunktion-display
- 24 Temperaturenheds-display
- 25 Minut-enheds-display

● **Tekniske data**

Spændingsforsyning	220-240 V~, 50/60 Hz
Beskyttelsesklasse	I
Output	1500 W
Tilberedningstemperatur	60 til 200 °C
Tilberedningstid	1 til 60 minutter



Sikkerhedsanvisninger

Gør dig fortrolig med alle sikkerhedsoplysninger og brugsanvisninger inden du tager produktet i brug! Hvis produktet videregives til andre skal alle dokumenter medfølge!

I tilfælde af skader der skyldes manglende overholdelse af den betjeningsvejledning, bliver garantikravet ugyldigt! 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 DØDS- FALD OG ULYKKER FOR SMÅ BØRN OG SPÆDBØRN!

Børn må aldrig være alene med emballagen uden opsyn. Der er risiko for kvælning. Børn under-vurderer ofte faresituationer. Hold altid børn væk fra produktet og indpakkingsmaterialet.

- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og opefter, samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med mangel på erfaring og viden, når de er under opsyn eller blevet vejledt i sikker brug af apparatet og forstår de derudaf resulterende farer.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre disse er over 8 år og under opsyn.
- Produktet og strømkablet skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Børn må ikke lege med produktet.

Anvendelsesområder

- Denne enhed er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelsesområder såsom:
 - tekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdspladser;
 - landejendomme;
 - på hoteller, moteller og andre overnatningssteder;
 - bed and breakfast-pensionater.

Elektrisk sikkerhed

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

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

⚠ ADVARSEL! Fare for elektriske stød! Brug aldrig et beskadiget produkt. Adskil produktet fra strømforsyningen og kontakt din forhandler, hvis produktet er beskadiget.

⚠ ADVARSEL! Fare 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 stikket sidder korrekt i stikkontakten.
- For at undgå at beskadige strømkablet, klem eller bøj det ikke og lad ikke skarpe kanter gnave det. Hold det også væk fra varme overflader og åben ild.
- Anbring strømkablet på en sådan måde, at man ikke ved et uheld kan trække i det eller snuble over det.
- Hvis produktets tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende autoriseret reparatør, for at undgå sikkerhedsrisici.
- Træk i stikket og ikke i selve kablet, når du frakobler produktet fra netspændingen.

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

Brand-/forbrændingsfare og varme

-  **ADVARSEL! VARM OVERFLADE!**

Hold børn og kæledyr væk fra produktet når det er i drift eller kører ned. De tilgængelige dele er varme.

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

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

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

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

- ⚠ **Forbrændingsfare! Under drift udløses varm damp igennem luftventilerne. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af damp og væk fra luftventiler.**

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

⚠ 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 elnettet, inden passende brandslukning foretages.
- Dæk ikke produktets luftventiler. 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 være på en jævn, stabil, ren, varmeresistent og tør overflade.
- Lad produktet køle ned inden det bruges et andet sted.

Betjening

⚠ Hvis skålen fyldes direkte med olie kan det forårsage brandfare.

- Berør aldrig indersiden af produktet, når det er i drift.
- Hold alle ingredienser i kurven for at undgå kontakt med varmeelementer.
- Hold altid opsyn med produktet, når det er i brug.
- Overfyld ikke produktet. Produktet må kun fyldes til påfyldningsmærket **MAX** [4]. 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 1 kg mad og køkkengrej (fx bageplade) i kurven [5]. 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 ibrugtagning

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

● Betjening

❗ BEMÆRK:

- Hvis ingen knap aktiveres i 60 sekunder, går produktet i standby-tilstand.
- Skålen [7] kan til enhver tid fjernes, også under madlavningen.
 - Når skålen [7] tages ud, slukker varmeelementet og ventilatoren.
 - Når skålen [7] sættes i igen, fortsætter produktet automatisk i den forrige driftstilstand.
- Store mængder fødevarer har normalt brug for længere tilberedningstid end små mængder.
- Se i afsnittet "Tilberedningstabel", hvilke fødevarer, der skal rystes under tilberedningen. Vi anbefaler at retten rystes efter cirka en tredjedel og efter to tredjedele af tilberedningstiden i 5 til 10 sekunder. På denne måde opnås en ensartet tilberedning. Tip: Vi anbefaler at der indstilles en alarmtid (se "Indstilling af alarm").

- For at tage skålen [7] og kurven [5] ud af stegekammeret [6], holdes den øverste del af produktet fast med den ene hånd. Med den anden hånd på håndtaget [8], trækkes skål og kurv ud.
- Sæt altid kurven [5] vandret ind og uden at udøve tryk på skålen [7]. Lukningen skal være hørlig og mærkbar (fig. B).
- Fyld ikke mere end 1 kg mad og køkkengrej (fx bageplade) i kurven [5]. Dette kan beskadige produktet.

⚠ **FARE!** Tryk aldrig på kurvelåsen [3], når kurv [5] og skål [7] holdes i fri luft. Skålen vil løsne sig og falde ukontrolleret ned (fig. C).

- Kurvelåsen [3] betjenes ved at skubbe afdækningen fremad. Først derefter trykkes på kurvelåsen (fig. D).

● Klargøring

- Produktet tilsluttes et passende strømuttag.  [15] lyser. Der lyder et enkelt bip.
- Friturekurven [5] fyldes med madvarer. Overskrid ikke påfyldningsgrænsen **MAX** [4] (på kurvens indvendige side).
- Sæt skålen [7] med den fyldte kurv [5] ind i stegekammeret [6].

⚠ **ADVARSEL!** Fyld aldrig væsker (fx olie eller vand) i skålen [7]. Dette kan ødelægge produktets funktion.

● Valg af program

- Aktivering af programmeringsfunktion: Tryk på  [15].
- Temperaturen indstilles til 180 °C og tilberedningstiden til 15 minutter. Temperatur og tilberedningstid kan justeres:

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

- Tryk på **17**, for at vælge imellem programmerne.

Fødevarer	°C	Min.	Maks. mængde
Forudindstillet	180	15	-
Pomfritter	200	15	500 g
Frosne pomfritter	200	20	500 g
Kylling	200	20	400 g
Rejer	160	8	12 stk.
Fisk	160	20	350 g
Højreb	180	25	300 g
Steak	180	20	300 g
Kage	160	20	4 x 100 g

❗ BEMÆRK:

- For bedre stegeresultater anbefaler vi 3 minutters opvarmning af produktet.
- Se i afsnittet "Tilberedningstabel", hvilke fødevarer, der skal rystes under tilberedningen.

Indstilling af alarmer

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

- Alarmindstilling:** Tryk på **18**.
Valgbare intervaller: 1 til 20 minutter (i 1 minutters intervaller).

Tast	Funktion (tid)
20	Forøg tiden (maks. 20 minutter)
19	Reducer tiden (min. 1 minut)

- Hvis en alarm er aktiv, blinker **18**.

❗ BEMÆRK:

- Tilberedningen indstilles IKKE midlertidigt, mens alarmerne lyder (5 bip). Når alarmerne lyder, blinker **22**. Alarmerne nulstilles og lyder igen, når det indstillede interval ophører.
 - Tilberedningen bliver først afbrudt, når skålen **7** tages ud af stegekammeret **6**.
 - Når skålen **7** sættes ind igen, genoptages tilberedningen automatisk.
- Hvis den samlede vægt af kurv **5**, skål **7** og madvarer er for høj til at røre rundt: Sæt skålen på en varmebestandig overflade og fjern kurven (fig. E).

● Start af tilberedning

- Når de ønskede indstillinger er foretaget, trykkes på **14**. Tilberedningen begynder.

❗ BEMÆRK:

- Under tilberedningen (og når ventilatoren kører), lyser **23**.
- Under tilberedningen viser det frontdisplayet **2** skiftevis, indstillingstemperaturen og den aktuelle temperatur.

- Når tilberedningen er tilendebragt, kører produktets køleventilator videre i 1 minut. Værdiudvalget **21** viser den resterende tid. **23** lyser stadig.
- Når afkølingen er færdig, skifter produktet til standby-tilstand. Der høres en dobbelt biplyd 5x.
- Skålen **7** kan fjernes på ethvert tidspunkt uden at vente til ventilatoren er slukket.

● Pause i tilberedningen

Tilberedningen kan afbrydes, fx for ændring af indstillingerne.

- Afbrydelse af tilberedningen: Tryk på **14**.
- Genoptagelse af tilberedningen: Tryk på **14** 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 skålen **7** tages ud af stegekammeret **6**, slukker ventilatoren også.

● Fjern kurven fra skålen

Kurven **5** og skålen **7** kan skilles fra hinanden. Det kan være en hjælp til at blande fødevarerne bedre eller rense de enkelte dele.

- Tag skålen **7** med kurven **5** ud af stegekammeret **6**.
- Anbring skålen **7** på en egnet overflade (lige, stabil, varmebestandig).
- Skub afdækningen på kurvelåsen **3** fremad.
- Tryk på knappen til kurvelåsen **3**.
- Løft kurven **5** i håndtaget **8** ud af skålen **7**.
- Når kurven **5** sættes i skålen **7**, skal dette være tydeligt og hørbart.

● Fjern fødevarerne

- Vi anbefaler at den tilberedte ret fjernes med egnet køkkengrej (fx en køkkenpincet).
- Hvis den tilberedte ret skal hældes ud af kurven **5**, skal kurven først tages ud af skålen **7**. Der kan samles varm væske i skålen, som kan løbe utilsigtet ud.

● Tilberedningstabel

Fødevarer	Anbefalede mængder (g)	Tilberednings-tid (min.)	Temperatur (°C)	Skal rystes
Kartofler og pomfritter				
Frosne pomfritter	² 500	20	200	J
Hjemmelavede pomfritter (8 x 8 mm)	^{1,2} 300-500	12-15	200	J
Hjemmelavede kartoffelbåde	^{1,2} 300-500	12-15	200	J
Hjemmelavede kartoffelterninger	^{1,2} 300-500	12-15	200	J
Rösti	250	30	180	J
Kartoffelgratin	500	15-18	200	J

¹ = ½ teskefuld olie tilsættes

•

² = Ovklar (produkt forvarmes i 3 minutter)

³ = Anvend bageform

•

⁴ = Anvend ovnafdekning

⁵ = Vend ingredienserne når den halve tilberedningstid er gået

Fødevarer		Anbefalede mængder (g)	Tilberednings- tid (min.)	Tempera- tur (°C)	Skal rystes
-----------	--	---------------------------	------------------------------	----------------------	----------------

Kød og fjerkræ

Steak	5	100-300	8-20	180	J (vend)
Svinekotelet		100-300	15-25	180	N
Hamburger	5	100-400 (100 g/stk.)	25-30	180	J (vend)
Pølse	5	100-500 (100 g/stk.)	8-10	200	J (vend)
Kyllingelår		100-500	18-22	180	N
Kyllingebryst	5	100-400	15-20	200	J (vend)

Snacks

Forårsrulle	2	100-400 (25 g/stk.)	8-10	200	J
Frosne kyllingenuggets	2	100-500	6-10	200	J
Frosne fiskepinde	2	100-400	6-10	200	J
Frosne ostesnacks med brødkrummer	2	100-400	8-10	180	J
Fylde grønsager		100-400	10	160	J

Bagværk

Kage	2,3	400	20	160	N
Quiche	3,4	400	30	160	N
Muffins	2	200 (50 g/stk.)	15	160	N
Søde snacks	2	200	12	200	N

¹ = +½ teskefuld olie tilsættes • ² = Ovnklar (produkt forvarmes i 3 minutter)

³ = Anvend bageform • ⁴ = Anvend ovnafdækning

⁵ = Vend ingredienserne når den halve tilberedningstid er gået

- Kontroller regelmæssigt ingredienserne, indtil de er færdigtilberedt eller er blevet tilstrækkelig brune. Den krævede tilberedningstid kan faktisk være kortere eller længere end angivet i opskrifterne.
- For at undgå forlænget tilberedningstid, må ingredienserne ikke være for tykke.

● **Foreslåede opskrifter**

● **Rosemary Russet kartoffelchips**

Ingredienser

- 4 mellemstore kartofler (kogt møre)
- 1 teskefuld olivenolie
- 2 teskefulde hakket rosmarin
- 2 knivspids salt

Tilberedning

- Skrub kartoflerne rene under rindende vand. Kartofflerne skæres på den lange led i tynde skiver (ca. 2 mm). Skiverne lægges straks i en skål med vand.
- Læg skiverne i blød i i alt 30 minutter. Skift vandet flere gange.
- 3 minutters kogetid i kogende vand.
- Skiverne duppes helt tørre med køkkenrulle.
- Produktet forvarmes til 170 °C.
- Bland omhyggeligt kartoflerne med olivenolie i en skål.
- Fordel skiverne jævnt i kurven [5]. Skiverne steges 30 minutter eller indtil skiverne har en gylden farve.
- Kartoffelchipsene i kurven [5] rystes grundigt hvert 5 minut.
- Når retten er færdig og stadig varm, kommes den i en stor skål og krydres med rosmarin og salt.

● **Fylt bagt æble**

Ingredienser

- 2 små æbler
- 1 spsk. rosiner
- 2 skiver butterdej (10 x 10 cm)
- 2 spsk. mælk

Tilberedning

- Produktet forvarmes til 180 °C.
- Skræl æblerne, fjern kærnehuset og dem i små stykker.
- Bland æblestykker og rosiner.

- Blandingen fordeles jævnt på butterdejen. Blandingen pakkes ind i butterdejen. Luk butterdejspakken.
- Anbring æblet med dejsømmen nederst i en bageform.
- Sæt bageformen i kurven [5]. Bages i 13 minutter til de er gulbrune.
- Lad æblerne afkøle, til de er lunkne.

Variationer: Æblestykkerne kan blandes med:

- Hakkeede tørrede abrikoser, kanel og ½ spsk. rørsukker.
- Tørrede tranebær, 1 tsk. vaniljesukker og ½ spsk. rørsukker.
- Rosiner, ½ teskefuld revne appelsinskaller og ½ teskefuld rørsukker.

● **Champignon, løg og ostetærte**

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 sauteringspande med olivenolie, indtil de er møre. Tag dem af varmepladen, og læg dem til afkøling i et tørt viskestykke.
- Produktet forvarmes til 180 °C.
- Kom 3 æg i en skål. Pisk dem omhyggeligt og kraftigt. Tilsæt en knsp. salt.
- Sprøjt et tyndt lag pandeolie på undersiden af et varmeresistent bagefad.

- Hæld æggene i bagefadet, derefter løg- og champignonblandingen og til sidst osten.
- Bagefadet sættes i kurven [5].
Sæt bagefadet i kurven, og tilbered produktet i 20 minutter. Tærten er færdig, når der kan stikkes en kniv ind i midten, og den er ren, når den trækkes ud.
- Ingrediensernes vægt: 260 g

● Krydret kylling

Ingredienser

- 4 kyllingelår
- 1 fed hvidløg
- ½ teskefuld sennep
- 2 tsk. rørsukker
- 1 tsk. chillipulver
- 1 tsk. olivenolie
- Peber og salt (efter ønsket smag)

Tilberedning

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

● Fejlfinding

● = Fejl

- ⊙ = Mulig årsag
- = Afhjælpning

● = Ingen funktion

- ⊙ = Ingen spændingsforsyning.
- = Kontroller om produktet er tilsluttet.
- = Kontroller at der er spænding på stikkontakten ved at tilslutte et andet apparat.
- = Tilslut produktet til en anden stikdåse.

● = Retten er for rå eller uensartet tilberedt

- ⊙ = Retten er for stor.
- = Reducer mængden af det tilberedte og fordel det ensartet.
- ⊙ = Tilberedningstemperaturen er for lav.
- = Forøg tilberedningstemperaturen.
- ⊙ = Retten er ikke blevet omrørt undervejs.
- = Rør rundt i madvarerne mindst 1x når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Vi anbefaler at retten rystes efter cirka en tredjedel og efter to tredjedele af tilberedningstiden i 5 til 10 sekunder. På denne måde opnås en ensartet tilberedning. Vi anbefaler at der indstilles en alarmtid (se "Indstilling af alarm").

● = Retten er ikke sprød

- ⊙ = Nogle retter skal tilberedes i en traditionel frituregryde.
- = Retten skal pensles med olie før tilberedningen.

● = Friske pommes frites bliver ikke møre eller ikke sprøde

- ⊙ = Forkert kartoffelsort.
- = Anvend en anden kartoffelsort.
- ⊙ = Kartoffelstykkerne blev ikke gennemskyllet efter skæring.
- = Skyl kartoffelstykkerne grundigt efter skæring for at fjerne stivelsen.

- ⊙ = Kartoffelstykkerne blev ikke tørret efter skæring.
- = Efter skylning skal kartoffelstykkerne tørres grundigt (fx med køkkenrulle).
- ⊙ = Kartoffelstykkerne er ikke olieret.
- = Kartoffelstykkerne skal pensles med lidt olie før tilberedningen.
- ⊙ = Kartoffelstykkerne er for store.
- = Skær kartoffelstykkerne i mindre eller tyndere strimler

● = **Skålen kan ikke sættes ind i stegekammeret**

- ⊙ = Skålen [7] er ikke indsat centreret.
- = Sæt skålen [7] ind i den rigtige vinkel i huset.
- = **Der kommer hvid røg fra produktet**
- ⊙ = Der drypper fedt i skålen [7] som fordamper.
- = Anvend mindre olie ved forberedelse af retten.
- = Anvend fedtfattige retter.
- = Reducer temperaturen eller tilberedningstiden.

● Rengøring og vedligeholdelse

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

Del	Rengøring
■ Produkt og alt tilbehør	⚠ ADVARSEL! Produktet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker, når det betjenes eller renses. Hold ikke produktet under rindende vand.
■ Hus	
■ Stegekammer	[6] ■ Afbryd produktet fra netspændingen inden rengøring.
■ Tilslutningsledning med netstik	[11] ■ Brug ikke skurende og aggressive rensedmidler eller hårde børster til rensning af produktet.
	■ Rens produktet med en let fugtig klud. Du kan om nødvendigt bruge en lille smule opvaskemiddel.
■ Kurv	[5] ■ Skål og kurv kan vaskes som almindeligt bestik i hånden: Vask begge dele grundigt med varmt vand og et opvaskemiddel. Hold fast i den øverste del af produktets hus med den ene hånd. Med den anden hånd på håndtaget [8], trækkes skål og kurv ud.
■ Skål	[7] ■ Hvis der er rester, som sidder fast på kurven eller i bunden af skålen, fyldes skålen med varmt vand og opvaskemiddel. Sæt kurven i skålen, og lad begge trække i ca. 10 minutter.
	■ Kurven og skålen 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 forpakningsmaterialernes 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 indgraving, 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.: 32 71 0005

E-Mail: owim@lidl.dk



Avertissements et symboles utilisés	Page 38
Introduction	Page 38
Utilisation conforme	Page 38
Contenu de l'emballage	Page 39
Description des pièces	Page 39
Données techniques	Page 39
Consignes de sécurité	Page 39
Avant la première utilisation	Page 44
Fonctionnement	Page 44
Préparation.	Page 44
Programmation du processus de cuisson	Page 44
Démarrage du processus de cuisson	Page 45
Interrompre le processus de cuisson	Page 46
Détacher le panier du récipient de cuisson	Page 46
Enlever l'aliment	Page 46
Tableau de cuisson.	Page 46
Propositions de recettes	Page 48
Croustilles de pommes de terre au romarin	Page 48
Pommes cuites	Page 48
Quiche aux oignons et fromage avec champignons	Page 48
Poulet épicé et pimenté	Page 49
Dépannage.	Page 49
Nettoyage et entretien.	Page 50
Entretien	Page 51
Rangement	Page 51
Mise au rebut.	Page 51
Garantie	Page 51

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi et sur l'emballage :

	DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.		Avertissement ! Risque de brûlures : ce symbole indique une surface chaude.
	AVERTISSEMENT ! Ce symbole avec ce signal important d'« Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.		Convient pour les aliments. Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.
	REMARQUE : Ce symbole avec la mention « Remarque » propose plus d'informations utiles.		Courant alternatif/tension alternative
	Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec les matériaux d'emballage et le produit !		Le panier 5 et le récipient de cuisson 7 vont au lave-vaisselle.

FRITEUSE NUMÉRIQUE À AIR CHAUD

● Introduction

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

● Utilisation conforme

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

Le produit est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. Une utilisation commerciale n'est pas prévue.

N'utilisez le produit que sous des conditions climatiques modérées ! L'utilisation dans des zones climatiques tropicales n'est pas recommandée.

Des applications et utilisations, qui ne sont pas décrites dans les instructions du mode d'emploi, peuvent causer des dommages au produit et provoquer des blessures graves.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Contenu de l'emballage

Contrôlez l'exhaustivité des pièces livrées après avoir déballé le produit et vérifiez l'état parfait de toutes les pièces. Avant toute utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage, y compris les emballages sous le récipient de cuisson et sous le panier.

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

- Friteuse numérique à air chaud
- Mode d'emploi

● Description des pièces

Avant de lire, pliez le côté avec les illustrations. Familiarisez-vous avec toutes les fonctions du produit.

- 1 Afficheur supérieur (avec panneau de commande)
- 2 Afficheur frontal
- 3 Déverrouillage du panier (avec couvercle protecteur)
- 4 Limite de remplissage **MAX** (à l'intérieur)
- 5 Panier
- 6 Compartiment de cuisson
- 7 Récipient de cuisson
- 8 Poignée
- 9 Fentes d'aération supérieures
- 10 Fentes d'aération au dos
- 11 Cordon d'alimentation avec fiche de secteur

Afficheur supérieur (avec panneau de commande)

- 12 Touche (température plus élevée)
- 13 Touche (température plus basse)
- 14 Touche (démarrage/pause)
- 15 Touche (veille)
- 16 Sélection de 8 menus
- 17 Touche (sélection de menus)
- 18 Touche (sonnerie)
- 19 Touche (raccourcir le temps de cuisson)
- 20 Touche (prolonger le temps de cuisson)

Afficheur frontal

- 21 Indicateur numérique (température et temps de cuisson)
- 22 Indicateur de la sonnerie
- 23 Indicateur du ventilateur
- 24 Indicateur de l'unité de la température
- 25 Indicateur de l'unité des minutes

● Données techniques

Tension d'entrée	220-240 V~, 50/60 Hz
Classe de protection	I
Puissance	1500 W
Température de cuisson	de 60 à 200 °C
Temps de cuisson	de 1 à 60 minutes



Consignes de sécurité

Avant la première utilisation du produit, familiarisez-vous avec toutes les consignes de sécurité et d'utilisation ! Transmettez l'ensemble des documents concernant le produit lorsque vous le cédez à un tiers !

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

Enfants et personnes atteintes d'un handicap



⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS !

Ne jamais laisser les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Il existe un risque d'étouffement par le matériau d'emballage. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage et du produit.

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

Domaines d'application

- Ce produit a été conçu pour une utilisation domestique et des applications similaires, comme :
 - Cuisinettes dans des commerces, des bureaux et des environnements de travail similaires ;
 - Fermes ;
 - Hôtels, motels et autres auberges ;
 - Dans des chambres d'hôtes.

Sécurité électrique

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

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

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

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

- Assurez-vous avant le branchement sur l'alimentation électrique que la tension et l'intensité du courant correspondent bien aux indications de l'étiquette signalétique du produit.

- Ne branchez le produit que sur une prise de courant mise à la terre. Assurez-vous que la fiche de secteur soit correctement branchée.
- Afin d'éviter tout endommagement du cordon d'alimentation, il est interdit de le coincer, de le plier ou de le faire passer sur des arêtes vives. Maintenez-le aussi à l'écart de surfaces chaudes et de flammes.
- Positionnez le cordon d'alimentation de telle sorte que personne ne puisse le tirer par inadvertance ou trébucher dessus.
- Si le câble électrique de ce produit est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par une main d'œuvre qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Lorsque vous débranchez le produit du réseau électrique, tirez sur la fiche de secteur et non pas sur le cordon d'alimentation.

- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du produit. Branchez le produit sur une prise de courant facilement accessible, afin que vous puissiez en cas d'urgence le débrancher immédiatement du réseau électrique.
- Le produit n'est pas prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- N'utilisez pas le produit avec des mains humides. Il est interdit de toucher le produit avec les mains mouillées.

Risque d'incendie/de brûlure et de développement de chaleur



Tenez les enfants et les animaux hors de la portée du produit pendant son fonctionnement ou lors de son refroidissement. Les pièces accessibles sont chaudes.

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

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

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

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

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

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

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

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

Remarques sur le positionnement

- Le produit ne doit pas être placé directement sous une prise électrique murale.
- Ne posez pas le produit sur des sources de chaleur (bouches de gaz, plaques électriques, poêle à charbon, etc.).

- Faites toujours fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Laissez toujours refroidir le produit avant de le bouger.

Fonctionnement

⚠ Si vous remplissez directement le récipient de cuisson avec de l'huile, il existe un risque d'incendie.

- Ne touchez jamais l'intérieur du produit lorsqu'il est en fonctionnement !
- Laissez tous les ingrédients dans le panier afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant qu'il est en cours d'utilisation.
- Ne faites pas déborder le produit. Remplissez le produit uniquement jusqu'à la limite de remplissage **MAX** [4]. Ceci est important pour que ni les aliments ni un récipient inséré (par ex. un moule) n'entrent en contact direct avec l'élément chauffant.
- Ne mettez pas plus de 1 kg d'aliments et d'ustensiles de cuisson (par exemple, un plat en métal) dans le panier [5]. Cela pourrait endommager le produit.

Nettoyage et stockage

- Le produit ne doit pas être exposé aux égouttements et projections d'eau.
- Débranchez le produit du réseau électrique lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage.
- Remarques sur le nettoyage du produit : voir le chapitre « Nettoyage et entretien ».

● Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Nettoyez le produit (voir « Nettoyage et entretien »).

● Fonctionnement

❗ REMARQUES :

- Si vous n'appuyez sur aucune touche durant 60 secondes, le produit passe automatiquement en mode veille.
- Vous pouvez enlever le récipient de cuisson [7] à tout moment, aussi pendant le processus de cuisson.
 - Si le récipient de cuisson [7] est enlevé, la résistance chauffante et le ventilateur s'éteignent.
 - Lorsque le récipient de cuisson [7] est réinstallé, le produit passe automatiquement dans le mode de fonctionnement précédemment réglé.
- De grandes quantités d'aliments nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus long, et les petites quantités, un temps plus court.
- Lisez au chapitre du « tableau de cuisson », quels aliments devraient être secoués durant la cuisson. Nous recommandons de secouer les aliments à environ un tiers du temps de cuisson et aux deux tiers pendant 5 à 10 secondes. Vous obtenez de cette manière un résultat uniforme. Conseil : Nous vous recommandons de régler une sonnerie pour vous alerter (voir « Réglage de la sonnerie d'alerte »).

- Pour enlever le récipient de cuisson [7] et le panier [5] du compartiment de cuisson [6], maintenez prudemment la carcasse supérieure du produit d'une main. Tirez la poignée avec l'autre main [8] afin d'enlever le récipient de cuisson et le panier.
- Placez le panier [5] toujours horizontalement et sans exercer de pression dans le récipient de cuisson [7]. La fermeture doit s'enclencher de manière audible et être aussi ressentie (ill. B).
- Ne mettez pas plus de 1 kg d'aliments et d'ustensiles de cuisson (par exemple, un plat en métal) dans le panier [5]. Cela pourrait endommager le produit.

⚠ DANGER ! N'appuyez jamais sur le déverrouillage du panier [3], lorsque vous tenez en l'air le panier [5] et le récipient de cuisson [7]. Le récipient de cuisson serait libéré et tomberait de manière incontrôlable (ill. C).

- Pour actionner le déverrouillage du panier [3], poussez d'abord son couvercle protecteur vers l'avant. Ensuite, appuyez sur le déverrouillage du panier (ill. D).

● Préparation

- Branchez le produit sur une prise de courant compatible. ⏻ [15] s'allume. 1 signal sonore retentit.
- Remplissez le panier [5] avec l'aliment. Ne dépassez pas la limite de remplissage **MAX** [4] (repère à l'intérieur du panier).
- Placez le récipient de cuisson [7] avec le panier [5] rempli dans le compartiment de cuisson [6].

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne remplissez jamais le récipient de cuisson [7] de liquides (p. ex. huile ou eau). Cela pourrait porter atteinte au fonctionnement du produit.

● Programmation du processus de cuisson

- Allumer le mode de programmation : Appuyez sur ⏻ [15].
- Au début, la température est pré-réglée sur 180 °C et le temps de cuisson sur 15 minutes.

La température et le temps de cuisson peuvent être adaptés :

Touche Fonction (température)

 **12** Augmenter la température (200 °C maxi)

 **13** Diminuer la température (60 °C mini)

Touche Fonction (temps de cuisson)

 **20** Prolonger le temps (60 minutes maxi)

 **19** Raccourcir le temps (1 minute mini)

Sélection d'un programme

Selon l'aliment à cuire, vous pouvez sélectionner un programme approprié.

- Appuyez sur  **17** pour passer d'un programme à l'autre.

Aliment à cuire	°C	Min.	Quantité maxi
Préréglage	180	15	-
 Frites	200	15	500 g
 Frites surgelées	200	20	500 g
 Poulet	200	20	400 g
 Gambas, crevettes	160	8	12 p.
 Poisson	160	20	350 g
 Travers	180	25	300 g
 Steak	180	20	300 g
 Gâteau	160	20	4 x 100 g

REMARQUES :

- Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de préchauffer le produit pendant 3 minutes.
- Lisez au chapitre du « tableau de cuisson », quels aliments devraient être secoués durant la cuisson.

Réglage de la sonnerie d'alerte

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

- Activation de la sonnerie : appuyez sur  **18**. Intervalles à sélectionner : de 1 à 20 minutes (par palier de chacun 1 minute).

Touche Fonction (temps de cuisson)

 **20** Prolonger le temps (20 minutes maxi)

 **19** Raccourcir le temps (1 minute mini)

- Si une alerte est activée,  **18** clignote.

REMARQUES :

- Lorsque la sonnerie d'alerte sonne (5 bips), le processus de cuisson n'est PAS interrompu. Tandis que la sonnerie retentit,  **22** clignote. L'alerte redémarre et la sonnerie retentit à l'expiration du prochain intervalle.
 - Le fonctionnement est seulement interrompu, si le récipient de cuisson **7** est enlevé du compartiment de cuisson **6**.
 - Dès que vous remettez le récipient de cuisson **7**, le processus de cuisson est relancé automatiquement.
- Si le poids combiné du panier **5**, du récipient de cuisson **7** et l'aliment s'avérait être trop lourd pour le mélanger : placez le récipient de cuisson sur une surface résistante à la chaleur et enlevez le panier (ill. E).

Démarrage du processus de cuisson

- Si vous avez entrepris tous les réglages souhaités, appuyez sur  **14**. Le processus de cuisson commence.

REMARQUES :

- Durant la cuisson (et si le ventilateur est allumé),  **23** s'allume.
- Pendant la cuisson, l'afficheur frontal **2** indique alternativement la température réglée et le temps de cuisson restant.

- Une fois que le processus de cuisson est terminé, le ventilateur continue à refroidir le produit pendant encore 1 minute. L'indicateur numérique [21] décompte le temps restant. [23] continue à être allumé.
- Une fois le processus de refroidissement terminé, le produit passe en mode veille. Un double bip retentit 5 fois.
- Vous pouvez enlever le récipient de cuisson [7] à tout moment ; vous n'avez pas besoin d'attendre, jusqu'à ce que le ventilateur se soit éteint.

● Interrompre le processus de cuisson

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

- Interrompre le processus de cuisson : Appuyez sur ▷|| [14].
- Continuer le processus de cuisson : appuyez sur ▷|| [14] une deuxième fois.

① REMARQUES :

- L'élément de chauffage et la minuterie s'arrêtent, si le processus est interrompu. Cependant, le ventilateur continue à tourner, pour prolonger la durée de vie du produit.
- Si le processus de cuisson est interrompu : si le récipient de cuisson [7] est enlevé du compartiment de cuisson [6], le ventilateur s'arrête lui aussi.

● Détacher le panier du récipient de cuisson

Le panier [5] et le récipient de cuisson [7] peuvent être détaché l'un de l'autre. Cela peut être utile, afin de pouvoir mieux mélanger l'aliment ou pour nettoyer les pièces.

- Enlevez le récipient de cuisson [7] avec le panier [5] du compartiment de cuisson [6].
- Placez le récipient de cuisson [7] sur une surface appropriée (plane, stable, résistante à la chaleur).
- Poussez le couvercle du déverrouillage du panier [3] vers l'avant.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage du panier [3].
- Ôtez le panier [5] du récipient de cuisson [7] par la poignée [8].
- Lorsque vous replacez le panier [5] dans le récipient de cuisson [7], l'enclenchement doit être nettement audible et perceptible.

● Enlever l'aliment

- Nous vous recommandons d'enlever l'aliment avec des ustensiles de cuisine appropriés (p. ex. une pince de service).
- Si vous souhaitez vider le panier [5] de ses aliments, détachez-le d'abord du récipient de cuisson [7]. Des liquides chauds peuvent s'être accumulés dans le récipient de cuisson et pourraient couler de manière incontrôlée.

● Tableau de cuisson

Aliments		Quantité recommandée (g)	Temps de cuisson (min)	Température (°C)	Besoin de secouer
----------	--	--------------------------	------------------------	------------------	-------------------

Pommes de terre et frites

Frites surgelées	²	500	20	200	Oui
Frites faites maison (8 x 8 mm)	^{1, 2}	300-500	12-15	200	Oui
Quartiers de pommes de terre	^{1, 2}	300-500	12-15	200	Oui
Dés de pommes de terre	^{1, 2}	300-500	12-15	200	Oui
Rösti		250	30	180	Oui
Gratin dauphinois		500	15-18	200	Oui

¹ = +½ petite cuillère d'huile à ajouter • ² = à passer au four (préchauffer le produit 3 minutes)

³ = utiliser un moule • ⁴ = utiliser un plat

⁵ = Tournez les ingrédients à la moitié du temps de cuisson

Aliments		Quantité recommen- dée (g)	Temps de cuisson (min)	Tempéra- ture (° C)	Besoin de secouer
----------	--	----------------------------------	---------------------------------	------------------------	----------------------

Viande et volaille

Steak	⁵	100-300	8-20	180	Oui (tourner)
Côte de porc		100-300	15-25	180	Non
Bifteck haché	⁵	100-400 (100 g/ morceau)	25-30	180	Oui (tourner)
Saucisse	⁵	100-500 (100 g/ morceau)	8-10	200	Oui (tourner)
Cuisse de volaille		100-500	18-22	180	Non
Blanc de poulet	⁵	100-400	15-20	200	Oui (tourner)

Snacks

Rouleaux de printemps	²	100-400 (25 g/ morceau)	8-10	200	Oui
Nuggets de poulet surgelés	²	100-500	6-10	200	Oui
Bâtonnets de poisson surgelés	²	100-400	6-10	200	Oui
Snacks au fromage panés, surgelés	²	100-400	8-10	180	Oui
Légumes farcis		100-400	10	160	Oui

Pâtisserie

Gâteau	^{2, 3}	400	20	160	Non
Quiche	^{3, 4}	400	30	160	Non
Muffins	²	200 (50 g/ morceau)	15	160	Non
Snacks sucrés	²	200	12	200	Non

¹ = +1/2 petite cuillère d'huile à ajouter • ² = à passer au four (préchauffer le produit 3 minutes)

³ = utiliser un moule • ⁴ = utiliser un plat

⁵ = Tournez les ingrédients à la moitié du temps de cuisson

- Vérifiez régulièrement les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient cuits ou aient atteint le niveau de brunissage souhaité. Le temps de cuisson requis peut être plus court ou plus long que celui indiqué dans les recettes.
- Pour éviter un temps de cuisson plus long, les ingrédients ne doivent pas être trop épais.

● Propositions de recettes

● Croustilles de pommes de terre au romarin

Ingrédients

- 4 pommes de terre de taille moyenne (à cuire à point)
- 1 petite cuillère d'huile d'olive
- 2 petites cuillères de romarin haché
- 2 pincées de sel

Préparation

- Laver les pommes de terre sous l'eau courante. Couper les pommes de terre dans le sens de la longueur en fines tranches (env. 2 mm). Mettre directement les tranches dans un saladier rempli d'eau.
- Laisser tremper les tranches dans le saladier avec l'eau pendant 30 minutes. Cependant, changer l'eau plusieurs fois.
- Cuire 3 minutes dans l'eau bouillante.
- Tamponner les tranches avec du papier absorbant afin de les sécher.
- Préchauffer le produit à 170 °C.
- Bien mélanger dans un autre plat avec l'huile d'olive.
- Répartir de manière égale dans le panier [5]. Laisser cuire les tranches pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les tranches soient dorées.
- Secouer les croustilles de pommes de terre toutes les 5 minutes dans le panier [5].
- Mettre les croustilles terminées dans un saladier et les saupoudrer uniformément de sel et de romarin.

● Pommes cuites

Ingrédients

- 2 petites pommes
- 1 cuillère à soupe de raisins secs
- 2 morceaux de pâtes feuilletées (10 x 10 cm)
- 2 cuillères à soupe de lait

Préparation

- Préchauffer le produit à 180 °C.
- Peler les pommes, enlever les pépins et couper en petits morceaux.
- Mélanger les morceaux de pomme avec les raisins secs.

- Étendre le mélange sur la pâte feuilletée. Recouvrir le mélange avec la pâte feuilletée. Fermer la pâte feuilletée hermétiquement.
- Placer les pommes avec le bord de la pâte soudé vers le bas dans un moule.
- Placer le moule dans le panier [5]. Cuire pendant 13 minutes jusqu'à ce que les pommes soient bien dorées.
- Laisser les pommes refroidir jusqu'à ce qu'elles soient tièdes.

Variations : mélanger les morceaux de pomme avec :

- des abricots secs coupés finement, de la cannelle et ½ petite cuillère de cassonade ;
- des airelles séchées, 1 petite cuillère d'extrait de vanille et ½ petite cuillère de cassonade ;
- des raisins secs, ½ petite cuillère de zeste d'orange râpé et ½ petite cuillère de cassonade.

● Quiche aux oignons et fromage avec champignons

Ingrédients

- 3 oeufs
- 2 tasses de champignons, nettoyés
- 1 oignon rouge
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de fromages en petits morceaux
- 1 pincée de sel

Préparation

- Éplucher un oignon rouge et le couper en fines tranches de 5 mm. Nettoyer les champignons puis les couper en tranches fines de 5 mm.
- Faire suer les oignons et les champignons à feu moyen dans une poêle avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Retirer du feu et placer sur un torchon sec pour refroidir les aliments.
- Préchauffer le produit à 180 °C.
- Battre les 3 oeufs dans un bol. Fouetter vigoureusement pour obtenir un bon mélange. Ajouter une pincée de sel.
- Enduire l'intérieur et le fond d'un plat résistant à la chaleur d'une fine couche de spray spécial poêle.

- Mettre les œufs dans le plat, puis le mélange oignons-champignons et le fromage.
- Placez le plat dans le panier [5]. Cuire les aliments dans le produit pendant 20 minutes. La quiche est prête, si vous pouvez mettre un couteau au centre et qu'il ressort propre.
- Poids des ingrédients : 260 g

● Poulet épicé et pimenté

Ingrédients

- 4 cuisses de poulet
- 1 gousse d'ail
- ½ petite cuillère de moutarde
- 2 petites cuillères de sucres roux
- 1 petite cuillère de piment en poudre
- 1 petite cuillère d'huile d'olive
- Poivre et sel (selon votre goût)

Préparation

- Préchauffer le produit à 200 °C.
- Écraser l'ail dans un bol et mélanger avec le sucre, l'huile d'olive, le piment en poudre et la moutarde.
- Assaisonner de sel et poivre.
- Passer la marinade sur les cuisses de poulet. Laisser pauser 20 minutes.
- Mettez les cuisses de poulet dans le produit. Les cuire pendant 10 minutes.
- Réglez la chaleur sur 140 °C. Cuire encore 10 minutes.
- Une fois la cuisson terminée, placez les cuisses de poulet sur une assiette.
- Poids des ingrédients : 400 g

● Dépannage

● = Erreur

- ⊙ = Cause possible
- = Mesure à prendre

● = Aucun fonctionnement

- ⊙ = Aucune alimentation en tension.
- = Vérifiez si le produit est bien branché.
- = Vérifiez si la prise de courant est sous tension, en branchant un autre appareil électrique.
- = Branchez le produit sur une autre prise de courant.

● = Aliment trop cru ou cuit irrégulièrement

- ⊙ = Beaucoup trop d'aliments.
- = Réduisez la quantité d'aliments et répartissez celle-ci de manière égale.
- ⊙ = La température de cuisson est trop basse.
- = Augmentez la température de cuisson.
- ⊙ = Le produit n'a pas été mélangé entre-temps.
- = Mélangez le produit au moins 1 fois à la moitié du temps de cuisson. Nous recommandons de secouer les aliments à environ un tiers du temps de cuisson et aux deux tiers pendant 5 à 10 secondes. Vous obtenez de cette manière un résultat uniforme. Nous vous recommandons de régler une sonnerie pour vous alerter (voir « Réglage de la sonnerie d'alerte »).

● = L'aliment n'est pas croustillant

- ⊙ = Certains plats doivent être préparés dans une friteuse traditionnelle.
- = Avant la cuisson, badigeonnez les plats avec de l'huile.

● = Les frites fraîches ne sont ni cuites ni croustillantes

- ⊙ = Variété de pommes de terre ne convenant pas.
- = Utilisez une autre variété de pommes de terre.
- ⊙ = Les morceaux de pomme de terre n'ont pas été rincés après la coupe.
- = Après avoir coupé les morceaux de pomme de terre, rincez-les soigneusement afin d'enlever l'amidon.

- ⊙ = Les morceaux de pomme de terre n'ont pas été séchés après le rinçage.
- = Après le rinçage, séchez soigneusement les morceaux de pomme de terre (par ex. avec du papier essuie-tout).
- ⊙ = Les morceaux de pomme de terre ne sont pas huilés.
- = Badigeonnez les morceaux de pomme de terre avec un peu d'huile avant la cuisson.
- ⊙ = Les morceaux de pomme de terre sont trop gros.
- = Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits ou en tranches plus fines.

● = Le récipient de cuisson n'entre pas dans le compartiment de cuisson

- ⊙ = Le récipient de cuisson [7] n'est pas introduit au centre.
- = Placez le récipient de cuisson [7] à angle droit par rapport à la carcasse.
- = De la fumée blanche s'échappe du produit
- ⊙ = La graisse s'est égouttée dans le récipient de cuisson [7] et s'est évaporée.
- = Utilisez moins d'huile lors de la préparation des plats.
- = Utilisez des plats pauvres en graisse.
- = Réduisez la température ou le temps de cuisson.

● Nettoyage et entretien

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

Pièce	Nettoyage
■ Produit et tous les accessoires ■ Boîtier ■ Compartiment de cuisson [6] ■ Cordon d'alimentation avec fiche de secteur [11]	⚠ AVERTISSEMENT ! Pendant le nettoyage ou le fonctionnement, le produit ne doit pas être plongé dans l'eau ou tout autre liquide. Prière de ne pas maintenir le produit sous l'eau courante. ■ Avant chaque nettoyage, débranchez le produit du réseau électrique. ■ N'utilisez jamais d'agent abrasif, de solutions agressives ou brosses dures pour le nettoyage. ■ Nettoyez le produit avec un chiffon légèrement humidifié. Si nécessaire, vous pouvez utiliser un liquide vaisselle doux.
■ Panier [5] ■ Récipient de cuisson [7]	■ Le récipient de cuisson et le panier peuvent être rincés à la main comme de la vaisselle ordinaire : nettoyez à fond ces deux pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Retenez prudemment la carcasse supérieure du produit avec une main. Tirez la poignée avec l'autre main [8] afin d'enlever le récipient de cuisson et le panier. ■ Si des résidus adhèrent au panier ou au fond du récipient de cuisson, remplissez-le d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans le récipient de cuisson et laissez les deux pièces tremper pendant environ 10 minutes. ■ Le panier et le récipient de cuisson vont au lave-vaisselle.
■ Avant la réutilisation et avant le rangement : essuyez toutes les pièces avec un chiffon propre jusqu'à séchage.	

● **Entretien**

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

● **Rangement**

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

● **Mise au rebut**

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



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



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, mettez-les au rebut séparément pour un meilleur traitement des déchets. Le logo Triman n'est valable qu'en France.



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



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

● **Garantie**

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (par ex. IAN 123456_7890) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

Service après-vente

FR

Service après-vente France

Tél.: 0800 919270

E-Mail: owim@lidl.fr

BE

Service après-vente Belgique

Tél.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.be



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina 54
Inleiding	Pagina 54
Beoogd gebruik	Pagina 54
Leveringsomvang	Pagina 55
Onderdelenbeschrijving	Pagina 55
Technische gegevens	Pagina 55
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina 55
Voor het eerste gebruik	Pagina 60
Bediening	Pagina 60
Vorbereiding	Pagina 60
Bakprogramma instellen	Pagina 60
Het bakproces starten	Pagina 61
Bakproces onderbreken	Pagina 62
Mandje en pan scheiden	Pagina 62
Ingrediënten uit het apparaat halen	Pagina 62
Baktabel	Pagina 62
Voorgestelde recepten	Pagina 64
Rozemarijn-aardappelchips	Pagina 64
Gebakken appels	Pagina 64
Ui-kaasquiche met champignons	Pagina 64
Scherp gekruide kip	Pagina 65
Verhelpen van problemen	Pagina 65
Schoonmaken en onderhoud	Pagina 66
Onderhoud	Pagina 67
Opbergen	Pagina 67
Afvoer	Pagina 67
Garantie	Pagina 67

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

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

	GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.		Waarschuwing! Gevaar voor brandwonden: Dit symbool geeft aan dat er een heet oppervlak aanwezig is.
	WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.		Geschikt voor levensmiddelen. Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.
	TIP: Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.		Wisselstroom / -spanning
	Laat kinderen nooit zonder toezicht bij het verpakkingsmateriaal of het product komen.		Het mandje 5 en de pan 7 zijn geschikt voor de afwasmachine.

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 kan gebruikt worden voor het klaarmaken van spijzen waarvoor een hoge temperatuur vereist is of die anders gefrituurd 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 product het beschadigd worden of ernstige verwondingen veroorzaken.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade door 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 het mandje.

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

- Digitale hetelucht fritusee
- Gebruiksaanwijzing

● Onderdelenbeschrijving

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

- 1 Bovenste beeldscherm (met bedieningspaneel)
- 2 Voorste beeldscherm
- 3 Mandontgrendeling (met veiligheidsafdekking)
- 4 Vulgrens **MAX** (binnenkant)
- 5 Mandje
- 6 Oven
- 7 Pan
- 8 Greep
- 9 Bovenste ventilatiesleuf
- 10 Ventilatiesleuf achterkant
- 11 Aansluitsnoer met netstekker

Bovenste beeldscherm (met bedieningspaneel)

- 12 Toets  (Temperatuur hoger)
- 13 Toets  (Temperatuur lager)
- 14 Toets  (Start/Pauze)
- 15 Toets  (Standby)
- 16 8-Menukeuze
- 17 Toets  (Menukeuze)
- 18 Toets  (Alarm)
- 19 Toets  (Baktijd verkorten)
- 20 Toets  (Baktijd verlengen)

Voorste beeldscherm

- 21 Indicator (Temperatuur en tijd)
- 22 Aanduiding alarm ingeschakeld 
- 23 Aanduiding ventilator ingeschakeld 
- 24 Aanduiding temperatuureenheid
- 25 Aanduiding minuteneenheid

● Technische gegevens

Ingangsspanning	220-240 V~, 50/60 Hz
Beschermingsklasse	I
Vermogen	1500 W
Baktemperatuur	60 tot 200 °C
Baktijd	1 tot 60 minuten



Veiligheidsaanwijzingen

Zorg ervoor dat u, voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, vertrouwd bent met alle veiligheids- en bedieningsaanwijzingen! Laat het product, als u dat aan een derde doorgeeft, vergezeld gaan van alle documenten!

De garantie vervalt in geval van schade veroorzaakt door het niet volgen van deze gebruiksaanwijzing! Wij zijn niet aansprakelijk voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade aan eigendommen of letsel veroorzaakt door verkeerd 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 bij het verpakkingsmateriaal. Er bestaat gevaar voor verstikking door verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten de 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.
- Product en elektrische aansluitleiding moeten uit de buurt worden gehouden van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.

Toepassingen

- Dit product is bestemd om in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen gebruikt te worden, zoals:
 - afdelingskeukens in de detailhandel, op kantoor en op vergelijkbare arbeidsplaatsen;
 - boerderijen;
 - hotels, motels en andere onderkomens;
 - bed-and-breakfasts.

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! Het product mag niet in water of andere vloeistoffen ondergedompeld worden. Product niet onder stromend water houden.

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken! Gebruik het product nooit als het beschadigd is. Ontkoppel het product 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 dat het niet over scherpe randen hangt. Houd het ook uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Leg het elektrische snoer zo dat er niemand 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 stekker en niet aan het elektrische snoer.

- Wikkel het elektrische snoer 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 tijdsklok of een aparte afstandsbediening.
- Gebruik het product niet met natte handen. Raak het product niet aan met natte handen.

Vuur-/verbrandingsgevaar en hitte

-  **WAARSCHUWING! HETE OPPERVlakKEN!**

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

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

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

- ⚠ **Gevaar voor brand!**
Om oververhitting te vermijden mag het product tijdens gebruik niet afgedekt worden.

- ⚠ **Verbrandingsgevaar!**
Gebruik het product niet met kokende vloeistoffen of heet vet.

- ⚠ **Verbrandingsgevaar!**
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.

⚠ Verbrandingsgevaar! **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 door een vakman controleren voordat u het opnieuw gaat gebruiken.
- Mocht er brand ontstaan, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact of ontkoppel het product van de stroomvoorziening voordat u maatregelen neemt gericht op het bestrijden van brand.
- 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 stopcontact worden neergezet.

- Zet het product niet neer op een kookplaat (gas-, elektrisch, kolen, 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 het mandje zitten om contact met de verwarmingselementen te vermijden.
- Laat het product nooit zonder toezicht zolang het gebruikt wordt.
- Overlaad het product niet. Laad het product nooit verder dan tot de vulgrens **MAX** [4]. Dit is belangrijk omdat zo noch de voedingsmiddelen noch een in het product geplaatste houder (bijv. een bakvorm) in direct contact komen met de verwarmingselementen.
- Doe niet meer dan 1 kg levensmiddelen en kookgerei (bijv. een bakblik) in het mandje [5]. Doet u dat wel, dan kan het product beschadigd kunnen worden.

Schoonmaken en opbergen

- Het product mag niet worden blootgesteld aan waterdruppels of -spatten.
- Wordt het product niet gebruikt of schoongemaakt, ontkoppel het dan van het elektriciteitsnet.
- Raadpleeg voor aanwijzingen 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

① TIPS:

- Als er 60 seconden lang niet op een toets wordt gedrukt, zet het product zich automatisch in de standby-modus.
- U kunt de pan [7] op ieder moment, ook tijdens het bakproces, uit het product halen.
 - Als de pan [7] uit het product wordt gehaald, schakelen het verwarmingselement en de ventilator zichzelf uit.
 - Als de pan [7] weer in het product wordt teruggeplaatst, schakelt het product zich automatisch aan en gaat door op eerdere wijze.
- Het kost meestal wat meer tijd om grote hoeveelheden levensmiddelen te bereiden, wat minder voor kleinere.
- Raadpleeg het hoofdstuk "Baktabel" om te zien welke spijzen tijdens het bakken opgeschud moeten worden. Wij bevelen aan de te bereiden spijzen ongeveer na een derde en na twee derde van de aangegeven baktijd 5 tot 10 seconden lang te schudden. Op die manier worden de spijzen gelijkmatig gaar. Tip: Wij bevelen aan om als herinnering een alarm in te stellen (Zie "Alarm instellen").

- Om de pan [7] en het mandje [5] uit de oven [6] te halen, moet u met een hand het bovenste deel van de behuizing van het product naar achteren duwen. Trek met de andere hand aan de greep [8] om pan mandje van elkaar te scheiden.
- Plaats het mandje [5] altijd loodrecht en zonder erop te duwen in de pan [7]. De sluiting moet hoor- en merkbaar vastklikken (Afb. B).
- Doe niet meer dan 1 kg levensmiddelen en kookgerei (bijv. een bakblik) in het mandje [5]. Doet u dat wel, dan kan het product beschadigd kunnen worden.

⚠ GEVAAR! Druk nooit op de mandvergrendeling [3], als u mandje [5] en pan [7] uit het product hebt gehaald houdt. De pan schiet dan los en valt ongecontroleerd naar beneden (Afb. C).

- Om de mandvergrendeling [3] te kunnen activeren, moet u eerst het veiligheidsafdekking ervan naar voren schuiven. Druk pas dan op de ontgrendeling van het mandje (Afb. D).

● Voorbereiding

- Sluit het product alleen op een daarvoor geschikt stopcontact aan. ⏻ [15] licht op. 1 Geluidssignaal klinkt.
- Vul het mandje [5] met de te bereiden spijzen. Doe er niet meer in dan aangegeven door de vulgrens **MAX** [4] (aangegeven op de binnenkant van het mandje).
- Zet de pan [7] met het gevulde mandje [5] in de oven [6].

⚠ WAARSCHUWING! Doe geen vloeistoffen (bijv. olie of water) in de pan [7]. Dit kan invloed hebben op de manier waarop het product werkt.

● Bakprogramma instellen

- Programmeermodus aanzetten: Druk op ⏻ [15].
- Af fabriek is de temperatuur ingesteld op 180 °C en de baktijd op 15 minuten. Temperatuur en baktijd kunnen worden aangepast:

Toets Functie (Temperatuur)

12 Temperatuur verhogen (max. 200 °C)

13 Temperatuur verlagen (min. 60 °C)

Toets Functie (tijd)

20 Baktijd (max. 60 minuten)
verlengen

19 Tijd verkorten (min. 1 minuut)

Programma kiezen

U kunt, afhankelijk van de te bereiden spijzen, een geschikt programma kiezen.

- Druk op **17** om één van de verschillende programma's te kiezen.

Te bakken product	°C	Min.	Max.	hoe- veelheid
Fabrieksinstellingen	180	15	-	
Pommes frites	200	15	500 g	
Diepgevroren pommes frites	200	20	500 g	
Kip	200	20	400 g	
Krabben, garnalen	160	8	12 Stuks	
Vis	160	20	350 g	
Spareribs	180	25	300 g	
Steak	180	20	300 g	
Gebak	160	20	4 x 100 g	

TIPS:

- Voor betere bakresultaten bevelen wij aan het product 3 minuten lang voor te verwarmen.
- Raadpleeg het hoofdstuk "Baktabel" om te zien welke spijzen tijdens het bakken opgeschud moeten worden.

Alarm instellen

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

- Alarm aanzetten: Druk op **18**.

Te kiezen tussentijden: 1 tot 20 minuten (met tussentijden van telkens 1 minuut).

Toets Functie (tijd)

20 Baktijd (max. 20 minuten)
verlengen

19 Tijd verkorten (min. 1 minuut)

- Als het alarm is aangezet, knippert **18**.

TIPS:

- Als u de alarmtoon hoort (5 geluidssignalen), wordt het bakproces NIET onderbroken. Als het alarm klinkt, knippert **22**. Het alarm start opnieuw en gaat af na afloop van het volgende alarminterval.
 - De werking wordt pas onderbroken als u de pan **7** uit de oven **6** haalt.
 - Als u de pan **7** weer terugzet, wordt het bakproces automatisch voortgezet.
- Als het gezamenlijke gewicht van het mandje **5**, de pan **7** en inhoud daarvan te groot is om alles dooreen te mengen: zet de pan op een hittebestendig oppervlak en haal het mandje eruit (Afb. E).

● Het bakproces starten

- Als u de gewenste instellingen hebt ingevoerd, druk dan op **14**. Het bakproces begint.

TIPS:

- Tijdens het bakken (en als de ventilator aan staat) licht **23** op.
- Tijdens het bakken wordt op het voorste beeldscherm **2** afwisselend de ingestelde temperatuur en de nog resterende baktijd getoond.

- Nadat het bakproces is afgelopen, draait de ventilator om het product af te koelen nog 1 minuut door. Op de indicator **21** wordt de resterende tijd teruggeteld. **23** blijft branden.
- Als het afkoelen voltooid is, schakelt het product zichzelf in de standby-modus. Er klinkt 5x een dubbel geluidssignaal.
- U kunt de pan **7** te allen tijde uit het product halen en hoeft niet te wachten tot de ventilator stopt.

● Bakproces onderbreken

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

- Bakproces onderbreken: Druk op **▷|| 14**.
- Doorgaan met het bakken: Druk nogmaals op **▷|| 14**.

❗ TIPS:

- Het verwarmingselement en de timer schakelen zichzelf uit als het bakproces wordt onderbroken. De ventilator blijft draaien om ervoor te zorgen dat het product in goede conditie blijft.
- Als het bakproces onderbroken wordt: Als de pan **7** uit de ovenruimte **6** wordt gehaald, schakelt de ventilator zichzelf uit.

● Baktabel

Levensmiddel		Aanbevo- len hoeveel- heid (g)	Baktijd (min.)	Tempera- tuur (°C)	Schudden vereist
Aardappels en pommes frites					
Diepgevroren pommes frites	²	500	20	200	J
Zelfgemaakte pommes frites (8 x 8 mm)	^{1,2}	300-500	12-15	200	J
Zelfgemaakte aardappelpartjes	^{1,2}	300-500	12-15	200	J
Zelfgemaakte aardappelblokjes	^{1,2}	300-500	12-15	200	J
Roesti		250	30	180	J
Aardappelgratin		500	15-18	200	J

¹ = +½ Theelepel olie toevoegen • ² = Ovenklaar (product 3 minuten lang voorverwarmen)

³ = Bakvorm gebruiken • ⁴ = Ovenschaal gebruiken

⁵ = Keer de ingrediënten halverwege de bereidingstijd om

● Mandje en pan scheiden

Mandje **5** en pan **7** kunnen van elkaar los worden gemaakt. Dit kan handig zijn om de te bakken spijzen beter te kunnen mengen of om de onderdelen apart schoon te kunnen maken.

- Haal de pan **7** met het mandje **5** erin uit de oven **6**.
- Zet de pan **7** neer op een daarvoor geschikt oppervlak (vlak, stabiel, hittebestendig).
- Schuif het afdekking van de ontgrendeling van het mandje **3** naar voren.
- Druk op de knop van de mandvergrendeling **3**.
- Trek het mandje **5** aan de greep **8** uit de pan **7**.
- Als u het mandje **5** in de pan **7** plaatst, moet deze hoor- en voelbaar vastklikken.

● Ingrediënten uit het apparaat halen

- Wij bevelen u aan de te bereiden spijzen met daarvoor geschikt keukenbestek uit het product te halen (bijv. een keukentang).
- Als u de spijzen uit het mandje **5** wilt schudden, dan moet u het mandje eerst uit de pan **7** halen. In de pan kunnen zich hete vloeistoffen hebben opgehoopt, die ongecontroleerd weg kunnen stromen.

Levensmiddel		Aanbevo- len hoeveel- heid (g)	Baktijd (min.)	Tempera- tuur (°C)	Schudden vereist
--------------	--	--------------------------------------	-------------------	-----------------------	---------------------

Vlees en gevogelte

Steak	⁵	100-300	8-20	180	J (keren)
Varkenskotelet		100-300	15-25	180	N
Hamburger	⁵	100-400 (100 g/stuk)	25-30	180	J (keren)
Worst	⁵	100-500 (100 g/stuk)	8-10	200	J (keren)
Poten van gevogelte		100-500	18-22	180	N
Kippenborst	⁵	100-400	15-20	200	J (keren)

Snacks

Loempia	²	100-400 (25 g/stuk)	8-10	200	J
Diepgevroren kipnuggets	²	100-500	6-10	200	J
Diepgevroren vissticks	²	100-400	6-10	200	J
Diepgevroren, gepaneerde kaassnacks	²	100-400	8-10	180	J
Gevulde vruchten		100-400	10	160	J

Bakken

Gebak	^{2, 3}	400	20	160	N
Quiche	^{3, 4}	400	30	160	N
Muffins	²	200 (50 g/stuk)	15	160	N
Zoete snacks	²	200	12	200	N

- ¹ = +½ Theelepel olie toevoegen • ² = Ovenklaar (product 3 minuten lang voorverwarmen)
³ = Bakvorm gebruiken • ⁴ = Ovenschaal gebruiken
⁵ = Keer de ingrediënten halverwege de bereidingstijd om

- Controleer de ingrediënten regelmatig totdat 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.

● Voorgestelde recepten

● Rozemarijn-aardappelchips

Ingrediënten

- 4 Middelgrote aardappels (zacht kokend)
- 1 Theelepel olijfolie
- 2 Theelepel gehakte rozemarijn
- 2 Snufjes zout

Bereiding

- Aardappels met stromend water wassen. Aardappels overlans in dunne schijfjes snijden (ca. 2 mm). De schijfjes direct in een schaalte met water leggen.
- Schijfjes in het schaalte in totaal 30 minuten in het water laten liggen. Water regelmatig verversen.
- 3 Minuten in kokend water koken.
- Schijfjes met keukenpapier goed droog deppen.
- Product op 170 °C voorverwarmen.
- In een ander schaalte goed met olijfolie mengen.
- Schijfjes gelijkmatig verspreid in de mand 5 leggen. Schijfjes 30 minuten lang bakken of bakken tot de schijfjes een goudbruine kleur hebben.
- De aardappelchips als ze in het mandje 5 zitten om de 5 minuten opschudden.
- Serveer de aardappelchips in een serveerschotel en bestrooi ze gelijkmatig met zout en rozemarijn.

● Gebakken appels

Ingrediënten

- 2 Kleine appels
- 1 Eetlepel rozijnen
- 2 Plakken bladerdeeg (10 x 10 cm)
- 2 Eetlepels melk

Bereiding

- Product op 180 °C voorverwarmen.
- Appels schillen, klokhuis verwijderen en in kleine stukjes snijden.
- Stukjes appel met rozijnen mengen.

- Het mengsel verdelen over het bladerdeeg. Bladerdeeg om het mengsel doen. Bladerdeeg goed sluiten.
- Appels met de deegnaad naar beneden gekeerd in een bakvorm leggen.
- De bakvorm in de mand 5 plaatsen. 13 Minuten lang bakken tot de appels goudbruin zijn.
- Appels af laten koelen tot ze lauwwarm zijn.

Variaties: Meng de stukjes appel met:

- Kleine stukjes gedroogde abrikoos, kaneel en ½ theelepel bruine suiker.
- Gedroogde bosbessen, 1 theelepel vanille-extract en een ½ theelepel bruine suiker.
- Rozijnen, ½ theelepel geraspte sinaasappelschil en een ½ theelepel bruine suiker.

● 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.
- Op de binnenkant en de bodem van de ovensvorm met een dunne laag oliespray bespuiten.

- Eieren in de ovenvorm gieten, dan het uien-champignonmengsel toevoegen gevolgd door de kaas.
- Plaats de ovenvorm in het mandje **5**.
Bak het mengsel 20 minuten lang in het product. 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

● **Scherp gekruide kip**

Ingrediënten

- 4 Kippenpoten
- 1 Teentje knoflook
- ½ Theelepel mosterd
- 2 Theelepels bruine suiker
- 1 Theelepel chilipoeder
- 1 Theelepel olijfolie
- Peper en zout (naar smaak)

Bereiding

- Product op 200 °C voorverwarmen.
- In een schaaltje 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.
- Leg de kippenpoten in het product. Bak ze 10 minuten lang.
- Stel de temperatuur op 140 °C in. Bak nog een extra 10 minuten lang.
- Leg als het bakken beëindigd is de kippenpoten op een schaal.
- Gewicht van de ingrediënten: 400 g

● **Verhelpen van problemen**

● = **Fout**

- ⊙ = Mogelijke oorzaak
- = Oplossing

● = **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.

● = **De te bereiden spijzen zijn nog rauw of ongelijkmatig gebakken**

- ⊙ = Te grote hoeveelheid spijzen.
- = Verminder de hoeveelheid te bereiden spijzen en verdeel deze gelijkmatig.
- ⊙ = De baktemperatuur is te laag.
- = Verhoog de baktemperatuur.
- ⊙ = De te bereiden spijzen zijn tijdens het bakken niet opgeschud.
- = Schud de te bereiden spijzen minimaal 1x halverwege de baktijd op. Wij bevelen aan de te bereiden spijzen ongeveer na een derde en na twee derde van de aangegeven baktijd 5 tot 10 seconden lang te schudden. Op die manier worden de spijzen gelijkmatig gaar. Wij bevelen aan om als herinnering een alarm in te stellen (zie "Alarm instellen").

● = **Ingrediënten worden niet knapperig**

- ⊙ = Bepaalde gerechten moeten in een gewone friteuse worden bereid.
- = Doe met een penseel voor het bakken 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.
- = Snijd de stukjes aardappel in kleinere of dunnere schijfjes

- = **De pan past niet in de oven**
- ⊙ = De pan [7] zit niet in het midden van het apparaat.
- = Plaats de pan [7] loodrecht in de behuizing.
- = **Er stijgt witte rook uit het product omhoog**
- ⊙ = Er is vet in de pan [7] gedruppeld en dat verdampt.
- = Gebruik minder olie bij het klaarmaken van de gerechten.
- = Gebruik vetarmere gerechten.
- = Verlaag de temperatuur of verkort de baktijd.

● **Schoonmaken en onderhoud**

- ⓘ **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 accessoires ■ Behuizing ■ Oven ■ Aansluitsnoer met netstekker	⚠ WAARSCHUWING! Tijdens het schoonmaken of gebruik mag het product niet ondergedompeld worden in water of in andere vloeistoffen. Product niet onder stromend water houden. ■ Koppel het product, voordat u het schoon gaat maken, los van het elektriciteitsnet. ■ Gebruik voor het schoonmaken geen schuurmiddelen, agressieve oplossingen of harde borstels. ■ Maak het apparaat schoon met een enigszins vochtig doekje. Indien nodig kan een mild schoonmaakmiddel worden gebruikt.
■ Mandje ■ Pan	■ Pan en korf 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 [8] om pan en korf uit het product te halen. ■ Mocht er verontreinigingen aan het mandje of aan de bodem van de pan blijven zitten, vul de pan dan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats het mandje in de pan en laat beide onderdelen ongeveer 10 minuten weken. ■ Het mandje 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 (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

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

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

Service

NL

Service Nederland

Tel.: 0900 0400 223
(0,10 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.nl

BE

Service België

Tel.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.be



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 70
Einleitung	Seite 70
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite 70
Lieferumfang	Seite 71
Teilebeschreibung	Seite 71
Technische Daten	Seite 71
Sicherheitsanweisungen	Seite 71
Vor der ersten Verwendung	Seite 76
Bedienung	Seite 76
Vorbereitung	Seite 76
Garvorgang programmieren	Seite 76
Garvorgang starten	Seite 77
Garvorgang unterbrechen	Seite 78
Korb von Pfanne trennen	Seite 78
Gargut entnehmen	Seite 78
Kochtabelle	Seite 78
Rezeptvorschläge	Seite 80
Rosmarin-Kartoffelchips	Seite 80
Gebackener Apfel	Seite 80
Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen	Seite 80
Scharf gewürztes Hähnchen	Seite 81
Fehlerbehebung	Seite 81
Reinigung und Pflege	Seite 82
Pflege	Seite 83
Lagerung	Seite 83
Entsorgung	Seite 83
Garantie	Seite 83

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.		Warnung! Verbrennungsgefahr: Dieses Symbol weist auf eine heiße Oberfläche hin.
	WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.		Lebensmittelecht. Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
	HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.		Wechselstrom / -spannung
	Lassen Sie Kinder niemals mit dem Verpackungsmaterial oder dem Produkt unbeaufsichtigt.		Der Korb 5 und die Pfanne 7 sind spülmaschinengeeignet.

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.

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

- Digitale Heißluftfritteuse
- Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

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

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

Oberes Display (mit Bedienpaneel)

- 12 Taste  (Temperatur höher)
- 13 Taste  (Temperatur niedriger)
- 14 Taste  (Start/Pause)
- 15 Taste  (Standby)
- 16 8-Menü-Auswahl
- 17 Taste  (Menü-Auswahl)
- 18 Taste  (Alarm)
- 19 Taste  (Garzeit verkürzen)
- 20 Taste  (Garzeit verlängern)

Vorderes Display

- 21 Wertanzeige (Temperatur und Zeit)
- 22 Alarm-an-Anzeige 
- 23 Ventilator-an-Anzeige 
- 24 Temperatureinheit-Anzeige
- 25 Minuteneinheit-Anzeige

● Technische Daten

Eingangsspannung	220-240 V~, 50/60 Hz
Schutzklasse	I
Leistung	1500 W
Gartemperatur	60 bis 200 °C
Garzeit	1 bis 60 Minuten



Sicherheitsanweisungen

Machen Sie sich vor der ersten Benutzung des Produkts mit allen Sicherheits- und Bedienhinweisen vertraut! Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte ebenfalls mit aus!

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen



⚠️ WARNUNG! LEBENS- UND UN- FALLGEFAHR 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.

Einsatzbereiche

- Dieses Produkt wurde für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen konzipiert, wie:
 - Teeküchen im Einzelhandel, in Büros und in ähnlicher Arbeitsumgebung;
 - Bauernhäusern;
 - Hotels, Motels und anderen Herbergen;
 - Frühstückspensionen.

Elektrische Sicherheit

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

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

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

⚠ WARNUNG! Stromschlaggefahr! 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 Netzzanschlussleitung dieses Produktes 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.

Feuer-/Verbrennungsgefahr und Hitze



Halten Sie Kinder und Tiere vom Produkt fern, wenn es in Betrieb ist oder wenn es abkühlt. Die zugänglichen Teile sind heiß.

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

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

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

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

- ⚠ **Verbrennungsgefahr! 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.**

⚠ Verbrennungsgefahr!
**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 Brandgefahr.**

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

❗ HINWEISE:

- Wenn 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, schaltet das Produkt in den Standby-Modus.
- Sie können die Pfanne [7] jederzeit, auch während des Garvorgangs, entnehmen.
 - Wenn die Pfanne [7] entnommen wird, schalten sich das Heizelement und der Ventilator aus.
 - Wenn die Pfanne [7] 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 werden sollten. Wir empfehlen, das Gargut nach etwa einem Drittel und nach zwei Dritteln der angesetzten Garzeit 5 bis 10 Sekunden lang zu schütteln. Auf diese Weise erzielen Sie ein gleichmäßiges Garergebnis. Tipp: Wir empfehlen, zur Erinnerung einen Alarm einzustellen (s. „Alarm einstellen“).

- Um die Pfanne [7] und den Korb [5] aus dem Garraum [6] zu entnehmen, halten Sie mit einer Hand vorsichtig das obere Gehäuse des Produkts zurück. Ziehen Sie mit der anderen Hand am Griff [8], um Pfanne und Korb hinaus zu ziehen.
- Setzen Sie den Korb [5] immer waagrecht und ohne Druck in die Pfanne [7] ein. Der Verschluss muss hörbar und spürbar einrasten (Abb. B).
- Geben Sie nicht mehr als 1 kg an Lebensmitteln und Kochgeschirr (z. B. Backblech) in den Korb [5]. Dies könnte das Produkt beschädigen.

⚠ GEFAHR! Drücken Sie niemals die Korbentriegelung [3], wenn Sie den Korb [5] und die Pfanne [7] 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.  [15] leuchtet. 1 Signalton ertönt.
- Befüllen Sie den Korb [5] mit dem Gargut. Überschreiten Sie nicht die Befüllungsgrenze **MAX** [4] (auf der Korbinnenseite).
- Setzen Sie die Pfanne [7] mit dem gefüllten Korb [5] in den Garraum [6] ein.

⚠ WARNUNG! Füllen Sie keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) in die Pfanne [7]. Dies könnte die Funktionsweise des Produkts beeinträchtigen.

● Garvorgang programmieren

- Programmiermodus einschalten: Drücken Sie  [15].
- Zu Beginn ist die Temperatur auf 180 °C und Garzeit auf 15 Minuten voreingestellt. Temperatur und Garzeit können angepasst werden:

Taste Funktion (Temperatur)

12 Temperatur erhöhen (max. 200 °C)

13 Temperatur verringern (min. 60 °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 **17**, um zwischen den Programmen zu wählen.

Gargut	°C	Min.	Max. Menge
Voreinstellung	180	15	-
Pommes Frites	200	15	500 g
Gefrorene Pommes Frites	200	20	500 g
Hähnchen	200	20	400 g
Krabben, Garnelen	160	8	12 Stk.
Fisch	160	20	350 g
Rippchen	180	25	300 g
Steak	180	20	300 g
Kuchen	160	20	4 x 100 g

① 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.

Alarm einstellen

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

- Alarm einschalten: Drücken Sie **18**.
Auswählbare Intervalle: 1 bis 20 Minuten (in Intervallen von je 1 Minute).

Taste Funktion (Zeit)

20 Zeit verlängern (max. 20 Minuten)

19 Zeit verkürzen (min. 1 Minute)

- Wenn ein Alarm aktiv ist, blinkt **18**.

① HINWEISE:

- Wenn der Alarm ertönt (5 Signaltöne), wird der Garvorgang NICHT unterbrochen. Während der Alarm ertönt, blinkt **22**. Der Alarm startet erneut und ertönt zum Ablauf des nächsten Alarmintervalls.
 - Der Betrieb wird erst unterbrochen, wenn Sie die Pfanne **7** aus dem Garraum **6** nehmen.
 - Wenn Sie die Pfanne **7** wieder einsetzen, wird der Garvorgang automatisch fortgesetzt.
- Falls das kombinierte Gewicht von Korb **5**, Pfanne **7** 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 **14**. Der Garvorgang startet.

① HINWEISE:

- Während des Garens (und wenn der Ventilator eingeschaltet ist), leuchtet **23**.
- Während des Garens wird im vorderen Display **2** 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 [21] zählt die verbleibende Zeit herunter. [23] leuchtet weiter.
- Wenn der Abkühlvorgang abgeschlossen ist, schaltet das Produkt in den Standby-Betrieb. Ein doppelter Signalton ertönt 5x.
- Sie können die Pfanne [7] jederzeit entnehmen und müssen nicht warten, bis sich der Ventilator ausgeschaltet hat.

● Garvorgang unterbrechen

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

- Garvorgang unterbrechen: Drücken Sie ▷|| [14].
- Garvorgang fortsetzen: Drücken Sie ▷|| [14] ein weiteres Mal.

① 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 [7] aus dem Garraum [6] genommen wird, schaltet sich auch der Ventilator ebenfalls aus.

● Korb von Pfanne trennen

Korb [5] und Pfanne [7] 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 [7] mit dem Korb [5] aus dem Garraum [6].
- Platzieren Sie die Pfanne [7] auf einer geeigneten Oberfläche (eben, stabil, hitzebeständig).
- Schieben Sie die Abdeckung der Korbentriegelung [3] nach vorne.
- Drücken Sie die Taste der Korbentriegelung [3].
- Heben Sie den Korb [5] am Griff [8] aus der Pfanne [7].
- Wenn Sie den Korb [5] in die Pfanne [7] einsetzen, muss dieser spürbar und hörbar einrasten.

● Gargut entnehmen

- Wir empfehlen, das Gargut mit geeignetem Küchenbesteck zu entnehmen (z. B. einer Küchenzange).
- Falls Sie das Gargut aus dem Korb [5] ausschütten wollen, trennen Sie diesen vorher von der Pfanne [7]. In der Pfanne könnten sich heiße Flüssigkeiten angesammelt haben, die unkontrolliert auslaufen könnten.

● Kochtabelle

Lebensmittel		Empfohlene Menge (g)	Kochzeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln erforderlich
Kartoffeln und Pommes Frites					
Gefrorene Pommes Frites	²	500	20	200	J
Hausgemachte Pommes Frites (8 x 8 mm)	^{1,2}	300-500	12-15	200	J
Hausgemachte Kartoffelecken	^{1,2}	300-500	12-15	200	J
Hausgemachte Kartoffelwürfel	^{1,2}	300-500	12-15	200	J
Rösti		250	30	180	J
Kartoffelgratin		500	15-18	200	J

¹ = +½ Teelöffel Öl zufügen

³ = Backform verwenden

⁵ = Wenden Sie die Zutaten zur Hälfte der Kochzeit

² = ofenfertig (Produkt 3 Minuten vorheizen)

⁴ = Ofenschale verwenden

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

Fleisch und Geflügel

Steak	⁵	100-300	8-20	180	J (wenden)
Schweinekotelett		100-300	15-25	180	N
Hamburger	⁵	100-400 (100 g/Stk)	25-30	180	J (wenden)
Wurst	⁵	100-500 (100 g/Stk)	8-10	200	J (wenden)
Geflügelschenkel		100-500	18-22	180	N
Hähnchenbrust	⁵	100-400	15-20	200	J (wenden)

Snacks

Frühlingsrolle	²	100-400 (25 g/Stk)	8-10	200	J
Gefrorene Hühnernuggets	²	100-500	6-10	200	J
Gefrorene Fischstäbchen	²	100-400	6-10	200	J
Gefrorene, panierte Käsesnacks	²	100-400	8-10	180	J
Gefülltes Gemüse		100-400	10	160	J

Backen

Kuchen	^{2, 3}	400	20	160	N
Quiche	^{3, 4}	400	30	160	N
Muffins	²	200 (50 g/Stk)	15	160	N
Süße Snacks	²	200	12	200	N

¹ = +½ Teelöffel Öl zufügen

³ = Backform verwenden

² = ofenfertig (Produkt 3 Minuten vorheizen)

⁴ = Ofenschale verwenden

⁵ = Wenden Sie die Zutaten zur Hälfte der Kochzeit

- 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.

● Rezeptvorschläge

● Rosmarin-Kartoffelchips

Zutaten

- 4 mittelgroße Kartoffeln (weichkochend)
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 2 Teelöffel gehackter Rosmarin
- 2 Prisen Salz

Zubereitung

- Kartoffeln unter fließendem Wasser waschen. Kartoffeln längs in dünne Scheiben schneiden (ca. 2 mm). Die Scheiben direkt in eine Schüssel mit Wasser geben.
- Scheiben in der Schüssel mit Wasser insgesamt 30 Minuten lang wässern. Dabei mehrmals das Wasser wechseln.
- 3 Minuten in kochendem Wasser kochen.
- Scheiben mit Küchenpapier gut trocken tupfen.
- Produkt auf 170 °C vorheizen.
- In einer weiteren Schüssel gut mit Olivenöl vermengen.
- Scheiben gleichmäßig im Korb [5] verteilen. Scheiben 30 Minuten lang garen oder bis die Scheiben eine goldene Farbe aufweisen.
- Kartoffelchips alle 5 Minuten im Korb [5] durchschütteln.
- Geben Sie die fertigen Kartoffelchips in eine Servierschüssel und bestreuen Sie sie gleichmäßig mit Salz und Rosmarin.

● Gebackener Apfel

Zutaten

- 2 kleine Äpfel
- 1 Esslöffel Rosinen
- 2 Scheiben Blätterteig (10 x 10 cm)
- 2 Esslöffel Milch

Zubereitung

- Produkt auf 180 °C vorheizen.
- Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stückchen schneiden.
- Apfelstückchen mit den Rosinen vermengen.

- Die Mischung auf dem Blätterteig verteilen. Die Mischung mit dem Blätterteig umschließen. Blätterteig fest verschließen.
- Äpfel mit der Teignacht nach unten in einer Backform platzieren.
- Backform im Korb [5] platzieren. 13 Minuten lang backen, bis die Äpfel goldbraun sind.
- Äpfel abkühlen lassen, bis sie lauwarm sind.

Variationen: Mischen Sie die Apfelstückchen:

- Zerkleinerten getrockneten Aprikosen, Zimt und ½ Teelöffel braunem Zucker.
- Getrockneten Preiselbeeren, 1 Teelöffel Vanilleextrakt und ½ Teelöffel braunem Zucker.
- Rosinen, ½ Teelöffel geriebener Orangenschale und ½ Teelöffel braunem Zucker.

● 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 5. Kochen Sie das Gargut 20 Minuten lang im Produkt. Die Quiche ist fertig, wenn man ein Messer in die Mitte stecken kann und das Messer sauber herauskommt.
- Gewicht der Zutaten: 260 g

● Scharf gewürztes Hähnchen

Zutaten

- 4 Hähnchenkeulen
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Teelöffel Senf
- 2 Teelöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel Chilipulver
- 1 Teelöffel Olivenöl
- Pfeffer und Salz (je nach Geschmack)

Zubereitung

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

● Fehlerbehebung

● = Fehler

- ⊙ = Mögliche Ursache
 - = Maßnahme
- ### ● = Keine Funktion
- ⊙ = Keine Spannungsversorgung.
 - = Überprüfen Sie, ob das Produkt angeschlossen ist.
 - = Überprüfen Sie, ob die Steckdose unter Spannung steht, indem Sie ein anderes Elektrogerät anschließen.
 - = Verbinden Sie das Produkt mit einer anderen Steckdose.

● = Gargut zu roh oder ungleichmäßig gegart

- ⊙ = Zu viel Gargut.
- = Verringern Sie die Menge des Garguts und verteilen dieses gleichmäßig.
- ⊙ = Die Gartemperatur ist zu niedrig.
- = Erhöhen Sie die Gartemperatur.
- ⊙ = Das Gargut wurde nicht zwischenzeitlich durchmischt.
- = Durchmischen Sie das Gargut zumindest 1x in der Hälfte der Garzeit. Wir empfehlen, das Gargut nach etwa einem Drittel und nach zwei Dritteln der angesetzten Garzeit 5 bis 10 Sekunden lang zu schütteln. Auf diese Weise erzielen Sie ein gleichmäßiges Garergebnis. Wir empfehlen, zur Erinnerung einen Alarm (s. „Alarm einstellen“).

● = 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 lässt sich nicht in den Garraum einsetzen**

- ☉ = Die Pfanne 7 wird nicht mittig geführt.
- = Setzen Sie die Pfanne 7 im rechten Winkel zum Gehäuse ein.
- = **Weißer Rauch steigt aus dem Produkt hervor**
- ☉ = Fett ist in die Pfanne 7 getropft und verdampft.
- = Verwenden Sie weniger Öl bei der Vorbereitung der Gerichte.
- = Verwenden Sie fettärmere Gerichte.
- = Verringern Sie die Temperatur oder die Garzeit.

● **Reinigung und Pflege**

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

Teil	Reinigung
■ Produkt und alle Zubehörteile ■ Gehäuse ■ Garraum 6 ■ Anschlussleitung mit Netzstecker 11	⚠️ WARNUNG! Während der Reinigung oder des Betriebs darf das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Produkt nicht unter laufendes Wasser halten. ■ Trennen Sie das Produkt vor der Reinigung vom Stromnetz. ■ Verwenden Sie keine Scheuermittel, aggressiven Lösungen oder harten Bürsten für die Reinigung. ■ Reinigen Sie das Produkt mit einem leicht angefeuchteten Lappen. Bei Bedarf können Sie ein mildes Spülmittel verwenden.
■ Korb 5 ■ Pfanne 7	■ 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 8, um Pfanne und Korb heraus zu ziehen. ■ Falls Schmutz am Korb oder am Boden der Pfanne kleben bleiben sollte, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie beide Teile etwa 10 Minuten lang einweichen. ■ Der Korb und die Pfanne sind 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 Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.

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
(kostenfrei aus dem dt.
Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: owim@lidl.de

AT

Service Österreich

Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.at

CH

Service Schweiz

Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/
Min.)

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
DE-74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG05380

Version: 07/2019

IAN 321534_1901

