



## DIGITALE HEISLUFT-FRITEUSE / DIGITAL AIR FRYER / FRITEUSE NUMÉRIQUE À AIR CHAUD SHFD 1350 A1

(DE) (AT) (CH)

### DIGITALE HEISLUFT-FRITEUSE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

### DIGITAL AIR FRYER

Operation and safety notes

(FR) (BE)

### FRITEUSE NUMÉRIQUE À AIR CHAUD

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

### DIGITALE HETELUCHT FRITEUSE

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

### FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE CYFROWA

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

### DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

### DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

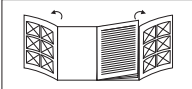
### FREIDORA DIGITAL DE AIRE CALIENTE

Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

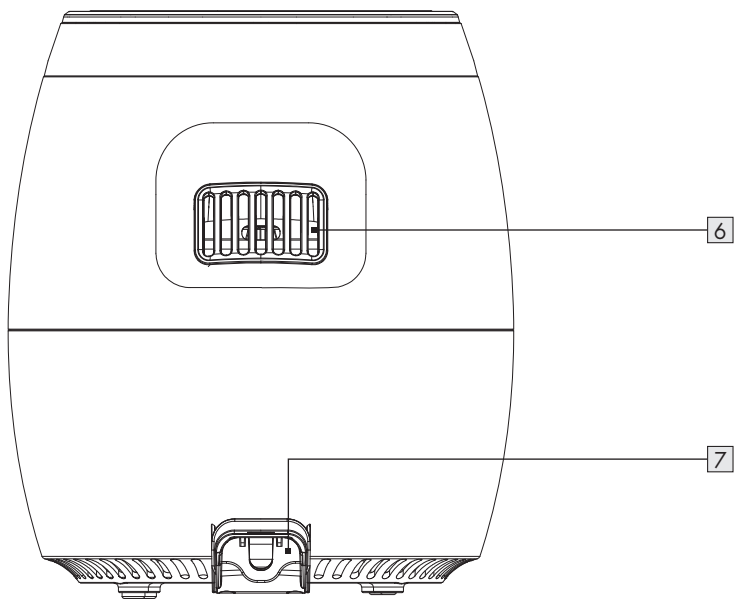
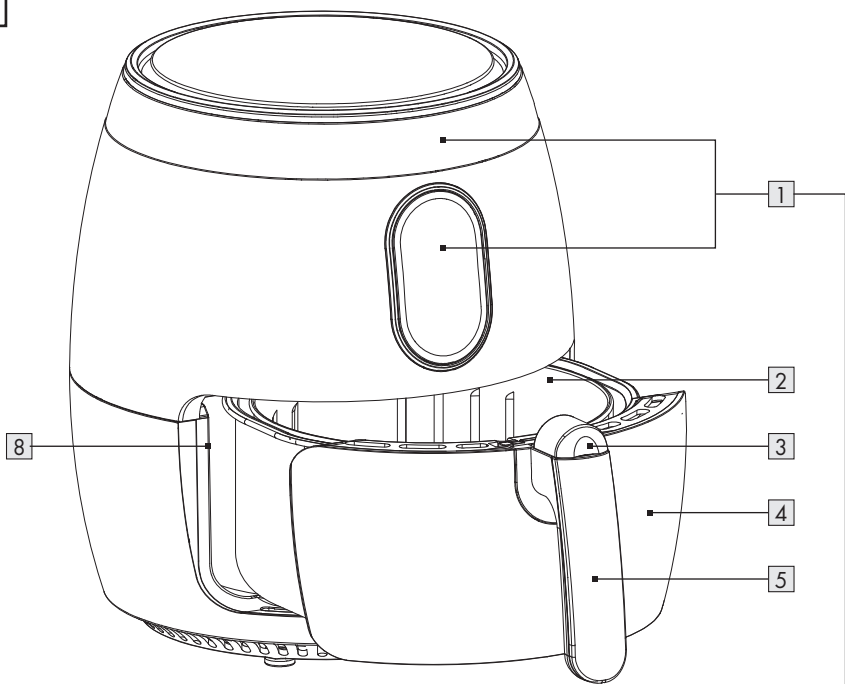
### AIRFRYER

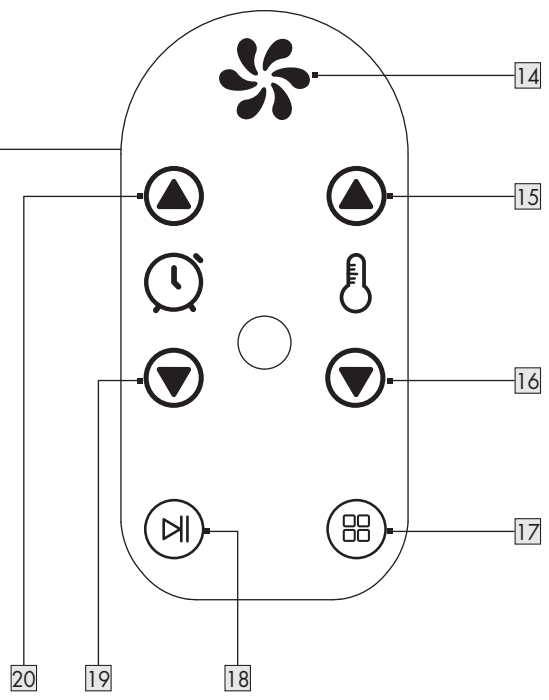
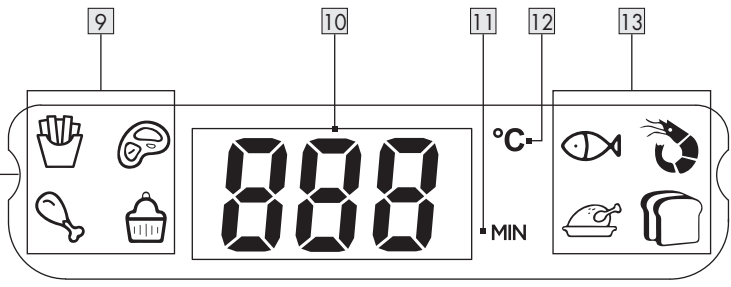
Brugs- og sikkerhedsanvisninger

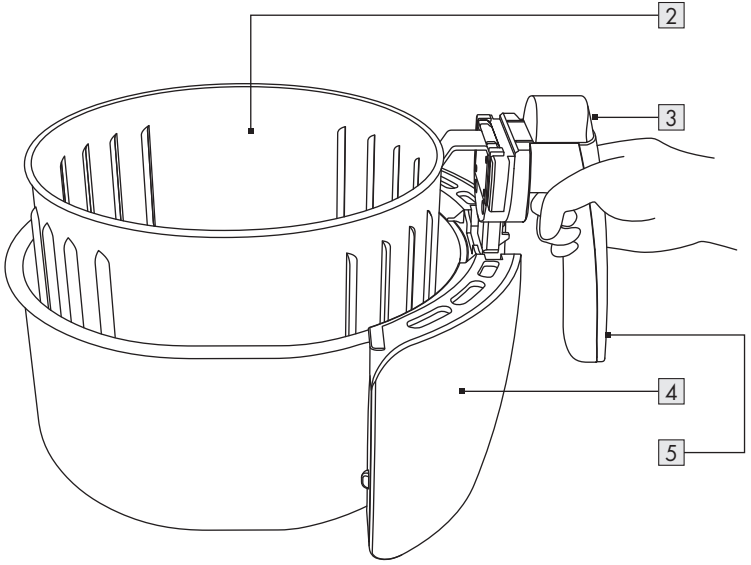
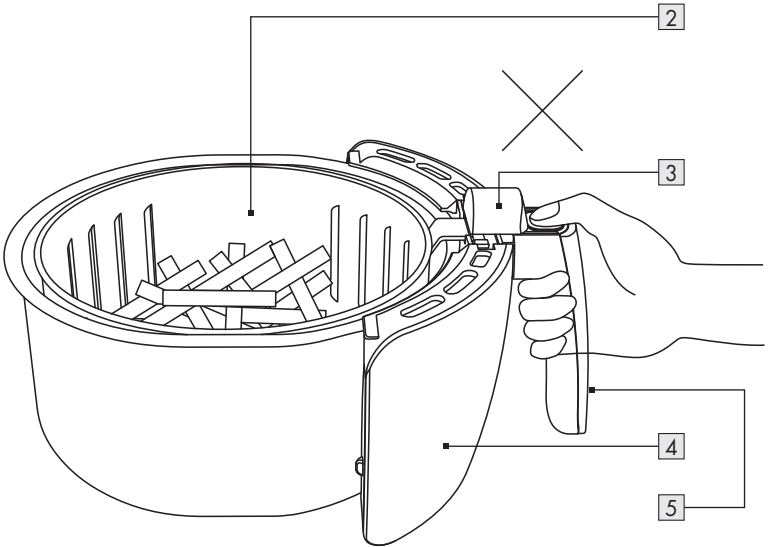


DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	25
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	45
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	66
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	86
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	106
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	126
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	146
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	166

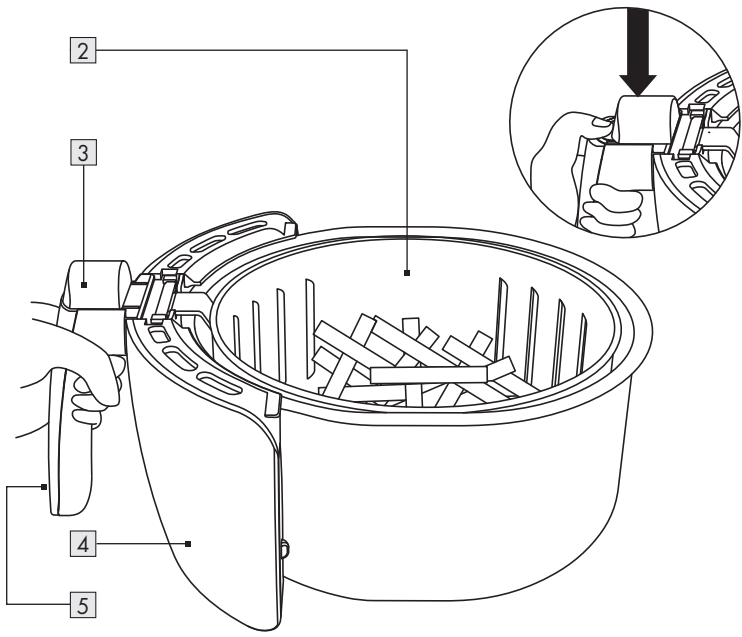
**A**



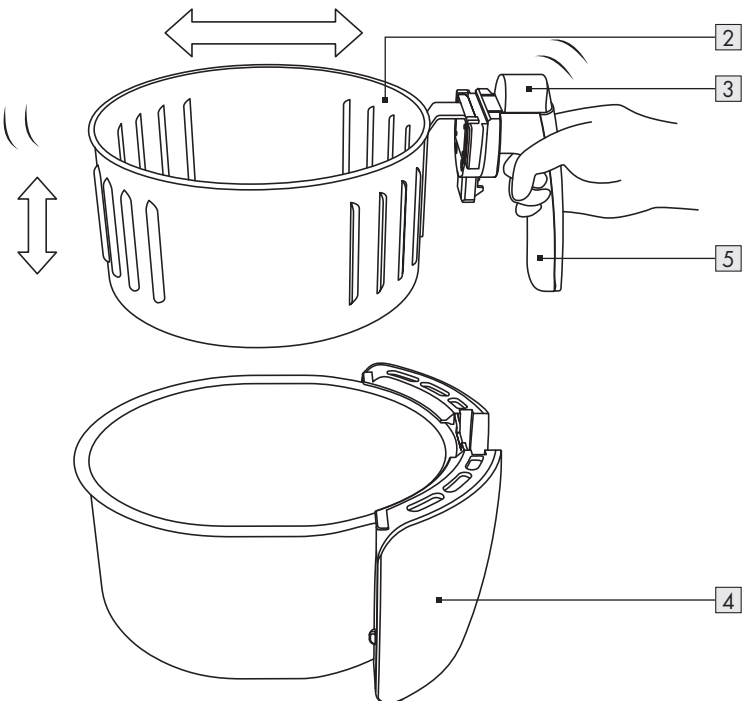


**B****C**

**D**











**E**



<b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b> .....	Seite	6
<b>Einleitung</b> .....	Seite	6
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	Seite	6
Lieferumfang .....	Seite	7
Teilebeschreibung .....	Seite	7
Technische Daten .....	Seite	7
<b>Sicherheitsanweisungen</b> .....	Seite	7
<b>Vor der ersten Verwendung</b> .....	Seite	12
<b>Bedienung</b> .....	Seite	12
Vorbereitung .....	Seite	13
Programm auswählen .....	Seite	13
Garvorgang starten .....	Seite	14
Garvorgang unterbrechen .....	Seite	14
Garvorgang abbrechen .....	Seite	14
Korb von Pfanne trennen .....	Seite	14
Gargut entnehmen .....	Seite	15
<b>Kochtabelle</b> .....	Seite	15
<b>Rezeptvorschläge</b> .....	Seite	17
Knuspriger Hot Dog mit Käse .....	Seite	17
Scharf gewürztes Hähnchen .....	Seite	17
Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen .....	Seite	18
Paprikaringe .....	Seite	18
Gebackenes Ei mit Speck und Spinat .....	Seite	19
Poularde .....	Seite	19
Folienkartoffel .....	Seite	20
Kleiner Kuchen .....	Seite	20
Brötchen .....	Seite	21
Fischfilet .....	Seite	21
<b>Fehlerbehebung</b> .....	Seite	22
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite	23
Pflege .....	Seite	23
Lagerung .....	Seite	23
<b>Entsorgung</b> .....	Seite	23
<b>Garantie</b> .....	Seite	24

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	<p><b>GEFAHR!</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>		<p><b>Warnung! Verbrennungsgefahr:</b> Dieses Symbol weist auf eine heiße Oberfläche hin.</p>
	<p><b>WARNUNG!</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.</p>		<p>Lebensmittelecht. Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.</p>
	<p><b>HINWEIS:</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>		<p>Wechselstrom / -spannung</p>
	<p>Lassen Sie Kinder niemals mit dem Verpackungsmaterial oder dem Produkt unbeaufsichtigt.</p>		<p>Der Korb <b>2</b> und die Pfanne <b>4</b> sind spülmaschinengeeignet.</p>

## DIGITALE HEISLUFT-FRITTEUSE

### ● Einleitung

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

### ● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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



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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

## ● Lieferumfang

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

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

- Digitale heissluft-fritteuse
- Bedienungsanleitung

## ● Teilebeschreibung

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

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

## Display (mit Bedienpaneel)

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

## ● Technische Daten

Eingangsspannung 220-240 V~,  
50-60 Hz

Schutzklasse I

Leistung 1350 W

Gartemperatur 80 bis 200 °C

Garzeit 1 bis 60 Minuten



## Sicherheitsanweisungen

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

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

## **Kinder und Personen mit Einschränkungen**



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

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

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

## **Elektrische Sicherheit**

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

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

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

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

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

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

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

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


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

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

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

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

## Brand-/Verbrennungsrisiko und Hitze

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Aufstellhinweise

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

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

## Betrieb

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

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

## Reinigung und Lagerung

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

## ● Vor der ersten Verwendung

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

## ● Bedienung

### ① HINWEISE:

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

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

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

### ⚠ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!

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

### ⚠ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!

Drücken Sie niemals die Korbentriegelung [3], wenn Sie den Korb [2] und die Pfanne [4] in der Luft halten. Die Pfanne würde gelöst und unkontrolliert hinunterfallen (Abb. C).

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

## ● Vorbereitung

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

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

## ● Programm auswählen

- In den Programm-Auswahlmodus wechseln: Drücken Sie **[18]**. Die Menüauswahl-Anzeige **[9]** **[13]** blinkt 3 Sekunden lang und erlischt danach. Die anderen Indikatoren leuchten, außer **[14]**.
- Zu Beginn ist die Temperatur auf 180 °C und die Garzeit auf 15 Minuten voreingestellt. Temperatur (in Intervallen von je 5 °C) und Garzeit (in Intervallen von je 1 Minute) können angepasst werden:

### Taste Funktion (Temperatur)

**[15]** Temperatur erhöhen (max. 200 °C)

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

### Taste Funktion (Zeit)

**[20]** Zeit verlängern (max. 60 Minuten)

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

## Programm auswählen

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


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

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







## ⓘ HINWEISE:




- Für bessere Kochergebnisse empfehlen wir, das Produkt 3 Minuten lang vorzuheizen.
- Lesen Sie im Kapitel „Kochtabelle“ nach, welche Speisen während des Garens geschüttelt werden sollten. Die Kochtabelle enthält auch Hinweise über die empfohlene minimale/maximale Menge für verschiedene Lebensmittel.
- Falls das kombinierte Gewicht von Korb **[2]**, Pfanne **[4]** und Gargut zu schwer sein sollte, um es durchzumischen: Stellen Sie die Pfanne auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab und nehmen Sie den Korb heraus (Abb. E).

## ● Garvorgang starten

- Wenn Sie die gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie  **18**. Der Garvorgang startet.





### **HINWEISE:**

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

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

## ● Garvorgang unterbrechen




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

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

### **HINWEISE:**

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

## ● Garvorgang abbrechen

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

## ● Korb von Pfanne trennen

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



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

## ● Gargut entnehmen

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

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

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

## ● Kochtabelle

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

### Kartoffeln und Pommes Frites

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

### Fleisch und Geflügel

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

<sup>1</sup> = ½ Teelöffel Öl zufügen      •      <sup>2</sup> = Backform verwenden

<sup>3</sup> = mit Gewürzen marinieren (abhängig von Ihren Vorlieben)

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

### Fisch und Meeresfrüchte

Garnele	<sup>3</sup>	100-400	15	180	J	
Lachsfilet	<sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	N	
Lodde	<sup>1,3</sup>	150	8-10	180	J	
Kabeljaufilet	<sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	N	

### Gemüse

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

### Snacks

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

### Backen

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

<sup>1</sup> = ½ Teelöffel Öl zufügen      •      <sup>2</sup> = Backform verwenden

<sup>3</sup> = mit Gewürzen marinieren (abhängig von Ihren Vorlieben)

- Überprüfen Sie regelmäßig die Zutaten, bis sie gar sind oder die gewünschte Bräunungsstufe erreicht haben. Die erforderliche Kochzeit kann kürzer oder länger als in den Rezepten angegeben sein.
- Um eine längere Kochzeit zu vermeiden, sollten die Zutaten nicht zu dick sein.
- Die Höhe der Backform oder der Ofenschale darf die Befüllungsgrenze **MAX** im Korb **2** nicht überschreiten.

## ● Rezeptvorschläge

### ● Knuspriger Hot Dog mit Käse

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

## ● Scharf gewürztes Hähnchen

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

## ● Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## ● Paprikaringe

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## ● Gebackenes Ei mit Speck und Spinat

- Benötigt: 4 Muffin-Formen

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## ● Poularde

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## ● Folienkartoffel

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## ● Kleiner Kuchen

- Benötigt: 4 Papierbackförmchen

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## ● Brötchen

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## ● Fischfilet

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## ● Fehlerbehebung

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



## ● **Reinigung und Pflege**

- i 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	⚠ <b>WARNUNG!</b> Während der Reinigung oder des Betriebs darf das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Produkt nicht unter laufendes Wasser halten.
■ Gehäuse	
■ Garraum	8 ■ Trennen Sie das Produkt vor der Reinigung vom Stromnetz.
■ Anschlussleitung mit Netzstecker	■ Verwenden Sie keine Scheuermittel, aggressiven Lösungen oder harten Bürsten für die Reinigung.
	7 ■ Reinigen Sie das Produkt mit einem leicht angefeuchteten Lappen. Bei Bedarf können Sie ein mildes Spülmittel verwenden.
■ Korb	2 ■ Pfanne und Korb können Sie wie gewöhnliches Geschirr von Hand spülen: Säubern Sie beide Teile gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel. Halten Sie mit einer Hand vorsichtig das obere Gehäuse des Produkts zurück. Ziehen Sie mit der anderen Hand am Griff 5, um Pfanne und Korb heraus zu ziehen.
■ Pfanne	4 ■ 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 spülmaschineneeignet.

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

## ● **Pflege**

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

## ● **Lagerung**

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

## ● **Entsorgung**

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



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



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



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



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

## ● Garantie

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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

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

### Service

#### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

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

#### AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

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

#### CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153









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



<b>Warnings and symbols used</b>	Page	26
<b>Introduction</b>	Page	26
Intended use	Page	26
Scope of delivery	Page	27
Description of parts	Page	27
Technical data	Page	27
<b>Safety instructions</b>	Page	27
<b>Before first use</b>	Page	32
<b>Operation</b>	Page	32
Preparation	Page	33
Selecting a program	Page	33
Starting cooking	Page	34
Pausing cooking	Page	34
Cancelling cooking	Page	34
Detaching the basket from the bowl	Page	34
Removing the food	Page	35
<b>Cooking table</b>	Page	35
<b>Recipe suggestions</b>	Page	37
Crispy cheese hot dog	Page	37
Spicy chicken	Page	37
Mushroom, onion and cheese pie	Page	38
Bell pepper ring	Page	38
Baked egg with bacon and spinach	Page	39
Spring chicken	Page	39
Jacket potato	Page	40
Small cake	Page	40
Dinner roll	Page	41
Fish fillet	Page	41
<b>Troubleshooting</b>	Page	42
<b>Cleaning and care</b>	Page	43
Maintenance	Page	43
Storage	Page	43
<b>Disposal</b>	Page	43
<b>Warranty</b>	Page	44

## Warnings and symbols used

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

	<p><b>DANGER!</b> This symbol with the signal word "Danger" indicates a hazard with a high level of risk which, if not avoided, will result in serious injury or death.</p>		<p><b>Warning! Burning hazard:</b> This symbol indicates a hot surface.</p>
	<p><b>WARNING!</b> This symbol with the signal word "Warning" indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in serious injury or death.</p>		<p>Food safe. This product has no adverse effect on taste or smell.</p>
	<p><b>NOTE:</b> This symbol with the signal word "Note" provides additional useful information.</p>		<p>Alternating current/voltage</p>
	<p>Never leave children unattended with packaging materials or the product.</p>		<p>The basket <b>2</b> and the bowl <b>4</b> are suitable for the dishwasher.</p>

## DIGITAL AIR FRYER

### ● Introduction

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

### ● Intended use

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

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

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

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

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

## ● Scope of delivery

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

Contact customer service if parts are missing or damaged.

- Digital air fryer
- Instruction manual

## ● Description of parts

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

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

## Display (with control panel)

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

## ● Technical data

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



## Safety instructions

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

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

### **Children and persons with disabilities**



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

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

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

### **Electrical safety**

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

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

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


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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

### Setup instructions

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

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

### Operation

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

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

## Cleaning and storage

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

### ● Before first use

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

### ● Operation

#### ① **NOTES:**

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

- Refer to the “Cooking table” section which food needs to be shaken/turned during the cooking process. For even cooking results, we recommend shaking/turning the food after approximately one third and two thirds of the total cooking time. Shake for 5 to 10 seconds each time.  
For better cooking results, you may shake/turn the food 3 times during the cooking time. If you find it difficult to shake/turn, use an aid (e.g. spoon).
- To remove the bowl [4] and the basket [2] from the cooking chamber [8], carefully hold back the upper part of the housing with one hand. With the other hand, pull the handle [5] to remove the bowl and the basket.
- Always insert the basket [2] horizontally and without pressure into the bowl [4]. You can hear and feel the locking mechanism click into place (ill. B).
- Do not place more than 750 g of food and loading (e.g. baking tin) into the basket [2]. This could damage the product.

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

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

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

## ● Preparation

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

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

## ● Selecting a program

- Switch to program selection mode: Press **18**. The menu selection display **9** **13** flashes for 3 seconds and then goes off. The other indicators light up, except **14**.
- The temperature is preset to 180 °C and the cooking time to 15 minutes.  
You can adjust the temperature (with 5 °C intervals) and the cooking time (with 1 minute intervals):

### Button Function (temperature)

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

### Button Function (time)

- 20** Increase time (max. 60 minutes)
- 19** Decrease time (min. 1 minute)

## Selecting a program

You can also select a program that suits your food.

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

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

### **i** NOTES:

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

## ● Starting cooking

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

### **(i)** NOTES:

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

## ● Pausing cooking

You may want to pause cooking for the following reasons:

- to change settings
- to shake/turn the food

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

### **(i)** NOTES:

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

## ● Cancelling cooking

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

## ● Detaching the basket from the bowl

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

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

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

## ● Removing the food

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

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

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

## ● Cooking table

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

### Fish and seafood

- <sup>1</sup> = add ½ teaspoon of oil • <sup>2</sup> = use baking tin  
<sup>3</sup> = marinate with seasoning (depending on user's preference)

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

### Vegetable

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

### Snacks

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

### Baking

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

<sup>1</sup> = add ½ teaspoon of oil • <sup>2</sup> = use baking tin

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

- Regularly check the ingredients until they are cooked or have obtained the desired browning level. The required cooking time may be actually shorter or longer than stated in the recipes.
- To avoid a prolonged cooking time, the ingredients should not be too thick.
- The height of the baking tin or the oven dish must not exceed the **MAX** fill line inside the basket **2**.

## ● **Recipe suggestions**

### ● **Crispy cheese hot dog**

#### **Ingredients**

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

#### **Preparation**

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

## ● **Spicy chicken**

#### **Ingredients**

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

#### **Preparation**

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

## ● Mushroom, onion and cheese pie

### Ingredients

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

### Preparation

- Peel and slice a red onion into 5 mm thin slices. Clean mushrooms; then cut into 5 mm thin slices.
- In a sauté bowl with olive oil, sweat onions and mushrooms under a medium flame until tender. Remove from heat and place on a dry kitchen towel to cool.
- Preheat the product to 180 °C.
- In a mixing bowl crack 3 eggs. Whisk thoroughly and vigorously. Add a pinch of salt.
- In a heat-resistant baking dish, coat the inside and bottom with a light coating of bowl spray.
- Pour eggs into the baking dish, then the onion and mushroom mixture and then the cheese.
- Place the baking dish in the basket **2** and cook in the product for 20 minutes.
- **Hint:** 5 to 8 minutes before the cooking is done: Add more cheese on the top of the pie, if desired.
- The pie is done when you can stick a knife into the middle, and the knife comes out clean.
- Weight of ingredients: 260 g

## ● Bell pepper ring

### Ingredients

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

### Preparation

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



## ● Baked egg with bacon and spinach

- Required: 4 muffin cups

### Ingredients

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

### Preparation

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

## ● Spring chicken

### Ingredients

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

### Preparation

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

## ● Jacket potato

### Ingredients

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

### Preparation

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

## ● Small cake

- Required: 4 small cupcake papers

### Ingredients

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

### Preparation

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

## ● Dinner roll

### Ingredients

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

### Preparation

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

## ● Fish fillet

### Ingredients

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

### Preparation

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

## ● Troubleshooting

Error	Possible cause	Solution
Not functioning.	No power supply.	Make sure the product is plugged in.  Make sure the power outlet is supplied with voltage by plugging in another electrical device.
		Plug the product into another power outlet.
	Food too raw or unevenly cooked.	Too much food.  The cooking temperature is too low.  The food was not mixed at intervals.
The food is not crispy.	Some meals are traditionally prepared in a deep fryer.	Dab these foods with oil before cooking.
French fries are not cooked or crispy.	Wrong type of potato.	Use another type of potato.
	Fries were not rinsed after cutting.	Thoroughly rinse the fries after cutting to remove any starch.
	Fries were not dried after rinsing.	Dry the fries after rinsing (e.g. with paper towels).
	Fries were not coated in oil.	Dab the fries with a little oil before cooking.
	Fries are too large.	Cut the fries into smaller or thinner fries.
The bowl <b>4</b> will not insert into the cooking chamber.	The bowl <b>4</b> was not inserted in the middle.	Insert the bowl <b>4</b> at a right angle to the housing.
White smoke rises continuously from the product.	Grease has dripped into the bowl <b>4</b> and is vaporizing.	Use less oil when preparing your meals.
		Prepare meals with less fat.
		Decrease the temperature or cooking time.

## ● Cleaning and care

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

Part	Cleaning
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Product and all accessories</li><li>■ Housing</li><li>■ Cooking chamber</li><li>■ Power cord with plug</li></ul>	<p><b>⚠ WARNING!</b> Do not immerse the product in water or other liquids while cleaning or operating it. Do not hold the product under running water.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>8 ■ Always disconnect the product from the power supply before cleaning.</li><li>7 ■ Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product.</li><li>■ Clean the product with a slightly damp cloth. You can use a little dish soap if necessary.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Basket</li><li>■ Bowl</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>2 ■ Clean the bowl and the basket by hand like normal dishes: Clean both parts thoroughly with hot water and dish soap. Carefully hold back the upper product housing with one hand. Pull the handle 5 with the other hand to remove the bowl and the basket.</li><li>4 ■ If there is any residue stuck to the basket or to the floor of the bowl, fill the bowl with hot water and some dish soap. Set the basket in the bowl and let both soak for approx. 10 minutes.</li><li>■ The bowl and the basket are dishwasher-safe.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Before continued use and storage: Rub all parts dry with a clean cloth.</li></ul>	

## ● Maintenance

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

## ● Storage

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

## ● Disposal

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



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



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.



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



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

## ● **Warranty**

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

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

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

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

## **Warranty claim procedure**

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

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

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

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

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

### **Service**

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









**IE** **Service Ireland**  
Tel.: 1800 200736  
E-Mail: owim@lidl.ie



<b>Avertissements et symboles utilisés</b> .....	Page	46
<b>Introduction</b> .....	Page	46
Utilisation conforme aux prescriptions .....	Page	46
Contenu de l'emballage .....	Page	47
Description des pièces .....	Page	47
Données techniques .....	Page	47
<b>Consignes de sécurité</b> .....	Page	47
<b>Avant la première utilisation</b> .....	Page	52
<b>Fonctionnement</b> .....	Page	52
Préparation .....	Page	53
Sélection d'un programme .....	Page	53
Démarrage du processus de cuisson .....	Page	54
Interrompre le processus de cuisson .....	Page	54
Arrêter le processus de cuisson .....	Page	54
Détacher le panier du récipient de cuisson .....	Page	54
Enlever l'aliment .....	Page	55
<b>Tableau de cuisson</b> .....	Page	55
<b>Propositions de recettes</b> .....	Page	57
Hot Dog croustillant au fromage .....	Page	57
Poulet épicé et pimenté .....	Page	57
Quiche aux oignons et fromage avec champignons .....	Page	58
Rondelle de poivron .....	Page	58
Œuf au four avec bacon et épinards .....	Page	59
Poularde .....	Page	59
Pomme de terre en papillote .....	Page	60
Petit gâteau .....	Page	60
Petit pain .....	Page	61
Filet de poisson .....	Page	61
<b>Dépannage</b> .....	Page	62
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	Page	63
Entretien .....	Page	63
Rangement .....	Page	63
<b>Mise au rebut</b> .....	Page	63
<b>Garantie</b> .....	Page	64

## Avertissements et symboles utilisés

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

	<p><b>DANGER !</b> Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>		<p><b>Avertissement ! Risque de brûlures :</b> Ce symbole indique une surface chaude.</p>
	<p><b>AVERTISSEMENT !</b> Ce symbole avec ce signal important d'« Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>		<p>Convient pour les aliments. Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.</p>
	<p><b>REMARQUE :</b> Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.</p>		<p>Courant alternatif/tension alternative</p>
	<p>Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec les matériaux d'emballage et le produit.</p>		<p>Le panier <b>2</b> et le récipient de cuisson <b>4</b> vont au lave-vaisselle.</p>

## 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 aux prescriptions

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.

Adressez-vous 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, dépliez la page attenante avec les illustrations. Familiarisez-vous avec toutes les fonctions du produit.

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

## Afficheur (avec panneau de commande)

- 9 Affichage de la sélection des menus
- 10 Indicateur numérique (Température et temps de cuisson)
- 11 Indicateur en minutes
- 12 Indicateur de l'unité de température
- 13 Affichage de la sélection des menus
- 14 Voyant de fonctionnement ✨
- 15 Touche  (Augmenter la température)
- 16 Touche  (Diminuer la température)
- 17 Touche  (Sélection des menus)
- 18 Touche  (démarrage/pause/arrêt)
- 19 Touche   (Raccourcir le temps de cuisson)
- 20 Touche   (Prolonger le temps de cuisson)

## ● Données techniques

Tension d'entrée	220-240 V~, 50-60 Hz
Classe de protection	I
Alimentation	1350 W
Température de cuisson	de 80 à 200 °C
Temps de cuisson	1 à 60 minutes



## Consignes de sécurité

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DU PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT ! TRANSMETTEZ L'ENSEMBLE DES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !**

Tout dommage résultant du non-respect des instructions contenues dans le mode d'emploi entraîne la suppression de la garantie ! Toute responsabilité est déclinée 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 ! RISQUE MORTEL ET D'ACCIDENT POUR LES NOURRISSONS ET LES ENFANTS !**

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

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

### **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 cordon d'alimentation de ce produit est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente soit par une main d'œuvre qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Lorsque vous débranchez le produit du réseau électrique, tirez sur la fiche de secteur et non pas sur le cordon d'alimentation.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du produit. Branchez le produit sur une prise de courant facilement accessible, afin que vous puissiez en cas d'urgence le débrancher immédiatement du réseau électrique.

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

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

### ■ **AVERTISSEMENT ! Surface chaude !**

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.

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

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

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

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

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

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

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

- Si de la fumée ou des bruits inhabituels apparaisse(nt), 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 la résistance chauffante.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant qu'il est en cours d'utilisation.
- Ne faites pas déborder le produit. Remplissez le panier **2** uniquement jusqu'au repère de remplissage **MAX**. Ceci est important pour que ni les aliments ni un récipient inséré (par ex. un moule) n'entrent en contact direct avec la résistance chauffante.
- Ne mettez pas plus de 750 g d'aliments et d'ustensiles de cuisson (par exemple, un plat en métal) dans le panier **2**. Cela pourrait endommager le produit.

## Nettoyage et rangement

- 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 :**

- Le produit passe en mode veille si, en mode de sélection de programme, aucune touche n'est pressée pendant 60 secondes.
- Avec chaque pression sur la touche, un signal retentit.
- Vous pouvez enlever le récipient de cuisson [4] à tout moment, mais aussi pendant le processus de cuisson.
  - Si le récipient de cuisson [4] est enlevé, la résistance chauffante et le ventilateur s'éteignent.
  - Lorsque le récipient de cuisson [4] est réinstallé, le produit continue automatiquement dans le mode de fonctionnement précédent.
- 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 doivent être secoués/tournés durant la cuisson. Pour des résultats de cuisson uniformes, nous vous recommandons de secouer/tourner les aliments à environ un tiers du temps de cuisson écoulé, puis au deux tiers. Secouez pendant 5 à 10 secondes.

Pour un résultat de cuisson encore meilleur, vous pouvez secouer/tourner les aliments 3 fois durant le temps de cuisson.

Si secouer/tourner vous est difficile, utilisez donc un ustensile pour vous aider (par ex. une cuillère).

- Pour enlever le récipient de cuisson [4] et le panier [2] du compartiment de cuisson [8], maintenez prudemment la partie supérieure de la carcasse du produit d'une main. Tirez la poignée [5] avec l'autre main afin d'enlever le récipient de cuisson et le panier.
- Placez le panier [2] toujours horizontalement et sans exercer de pression sur le récipient de cuisson [4]. La fermeture doit s'enclencher de manière audible et être aussi ressentie (ill. B).
- Ne mettez pas plus de 750 g d'aliments et d'ustensiles de cuisson (par exemple, un plat en métal) dans le panier [2]. Cela pourrait endommager le produit.

**⚠ ATTENTION ! Risque de dommages au produit !** Ne touchez jamais le panier [2] et le récipient de cuisson [4] avec des objets pointus. Cela est susceptible d'endommager le revêtement.

**⚠ ATTENTION ! Risque de dommages au produit !** N'appuyez jamais sur le déverrouillage du panier [3], lorsque vous tenez en l'air le panier [2] et le récipient de cuisson [4]. 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. [18] s'allume et l'indicateur numérique [10] affiche « --- ». 1 signal sonore retentit.
- Remplissez le panier [2] avec l'aliment à cuire. Ne dépassez pas le repère de remplissage **MAX** (à l'intérieur du panier).
- Placez le récipient de cuisson [4] avec le panier [2] rempli dans le compartiment de cuisson [8].

**⚠ ATTENTION ! Risque de dommages au produit !** Ne remplissez jamais le récipient de cuisson [4] de liquides (par ex. huile ou eau). Cela pourrait porter atteinte au fonctionnement du produit.

## ● Sélection d'un programme

- Basculer dans le mode de sélection de programmes : Appuyez sur [18]. L'affichage de la sélection des menus [9] [13] clignote pendant 3 secondes et s'éteint ensuite. Les autres indicateurs sont allumés, exception faite du [14].
- Au début, la température est pré-réglée sur 180 °C et le temps de cuisson sur 15 minutes.  
La température (en intervalle de 5 °C) et le temps de cuisson (en intervalle de 1 minute) peuvent être ajustés :

### Touche Fonction (température)

[15] Augmenter la (200 °C maxi) température

[16] Diminuer la température (80 °C mini)

### Touche Fonction (temps de cuisson)

[20] Prolonger le (60 minutes maxi) temps

[19] Raccourcir le (1 minute mini) temps

## 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. Le programme sélectionné [9] [13] clignote.

Aliment à cuire	°C	Min.	Quantité optimale
Préréglage	180	15	-
Frites	200	15	300 g
Steak	180	10	200 g
Poisson	180	15	300 g
Crevettes	180	15	400 g
Cuisse de poulet	200	30	500 g
Gâteau	160	15	4 x 50 g
Poulet	200	30	500 g
Pain	160	10	7 x 70 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. Le tableau de cuisson contient aussi des indications sur la quantité minimale/ maximale recommandée pour différents produits alimentaires.
- Si le poids combiné du panier [2], du récipient de cuisson [4] et de 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  18. Le processus de cuisson commence.

### REMARQUES :

- Durant la cuisson, les affichages et indicateurs suivants sont actifs :





-  14 clignote.
- L'affichage de la sélection des menus  9  13, qui a été choisi, clignote.
-  15  16  18  19  20 s'allument.

- Pendant la cuisson, l'afficheur  1 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  10 décompte le temps restant (en secondes).  14 et  17 s'allument.
- Pour passer à l'affichage de la sélection des menus pendant le processus de refroidissement, appuyez sur  17.
- 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  4 à tout moment ; vous n'avez pas besoin d'attendre que le ventilateur se soit éteint.  
Tous les affichages et indicateurs s'éteignent et l'indicateur numérique  10 indique « --- ».



## ● Interrompre le processus de cuisson

Vous pouvez interrompre le processus de cuisson, par ex. pour les raisons suivantes :




- pour modifier des réglages ;
- pour secouer/tourner les aliments.

- Interrompre un processus de cuisson (mode pause) : Appuyez sur  18.
- Si le processus de cuisson est interrompu :
  -  14 s'allume
  -  18 clignote.
- Continuer le processus de cuisson : appuyez sur  18 encore une fois.



### REMARQUES :







- La résistance et la minuterie s'arrêtent, si le processus de cuisson est interrompu. Cependant, le ventilateur continue à tourner, pour prolonger la durée de vie du produit.
- Si le processus de cuisson est interrompu : si le récipient de cuisson  4 est enlevé du compartiment de cuisson  8, le ventilateur s'arrête lui aussi.

## ● Arrêter le processus de cuisson

- Pendant la cuisson, maintenez la touche  18 enfoncée pendant 3 secondes.
  -  14 et  17 s'allument.
- Une fois que le processus de cuisson est interrompu, le ventilateur continue à refroidir le produit pendant encore 1 minute.

## ● Détacher le panier du récipient de cuisson

Le panier  2 et le récipient de cuisson  4 peuvent être détachés 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  4 avec le panier  2 du compartiment de cuisson  8.
- Placez le récipient de cuisson  4 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 du déverrouillage du panier  3.



- Ôtez le panier **2** du récipient de cuisson **4** par la poignée **5**.
- Lorsque vous remplacez le panier **2** dans le récipient de cuisson **4**, l'enclenchement doit être nettement audible et perceptible.

## ● Enlever l'aliment

- Nous vous recommandons d'enlever l'aliment avec des ustensiles de cuisine appropriés (par ex. une pince de service).

**⚠ ATTENTION ! Risque de dommages au produit !** Ne touchez jamais le panier **2** et le récipient de cuisson **4** avec des objets pointus. Cela est susceptible d'endommager le revêtement.

- Si vous souhaitez vider le panier **2** de ses aliments, détachez-le d'abord du récipient de cuisson **4**. 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)	Temp. (°C)	Besoin de secouer/tourner	Préparation
<b>Pommes de terre et frites</b>						
Frites surgelées (fines)		200-500	15-18	200	○	
Frites surgelées (grosses)		200-500	15-18	200	○	
Frites faites maison (8 x 8 mm)	<sup>1</sup>	200-500	15-18	200	○	
Quartiers de pommes de terre	<sup>1</sup>	300-500	18-22	180	○	Épluchez les pommes de terre et coupez-les en quartier.
Dés de pommes de terre	<sup>1</sup>	300-500	12-18	180	○	Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dé.
<b>Viande et volaille</b>						
Steak	<sup>3</sup>	100-300	6-10	180	○	
Côtelette d'agneau	<sup>3</sup>	100-300	10-14	180	○	
Bifteck haché	<sup>3</sup>	100-300	7-14	180	○	
Saucisse	<sup>3</sup>	100-300	8-10	180	○	
Cuisse de volaille	<sup>3</sup>	100-500	20-30	200	○	
Blanc de poulet	<sup>3</sup>	100-300	10-15	180	○	
Poularde	<sup>1,3</sup>	500	30	200	○	Voir la recette.
<b>Poisson et fruits de mer</b>						

<sup>1</sup> = ½ cuillère à café d'huile à ajouter •  
<sup>3</sup> = marinez avec des épices (selon votre goût)

<sup>2</sup> = utilisez un moule

Aliments		Quantité recommandée (g)	Temps de cuisson (min)	Temp. (°C)	Besoin de secouer/tourner	Préparation
Crevette	<sup>3</sup>	100-400	15	180	○	
Filet de saumon	<sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	N	
Capélan	<sup>1,3</sup>	150	8-10	180	○	
Filet de cabillaud	<sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	N	

### Légumes

Gombo	<sup>1</sup>	100	10	160	N	Coupez la tête, puis coupez-le en deux.
Asperges	<sup>1</sup>	100-300	6-10	180	N	Coupez-les en deux.
Maïs	<sup>1</sup>	200-400	6-9	200	○	Retirez les feuilles et la barbe du maïs.
Poivron	<sup>1</sup>	200-400	10	200	○	Retirez le pédoncule et les graines. Coupez-le en 2-4 morceaux.

### Snacks

Samosas		100-300	12-15	200	○	
Nuggets de poulet surgelés		100-400	12-15	200	○	
Bâtonnets de poisson surgelés		100-300	6-10	200	○	
Snacks au fromage panés, surgelés		100-400	8-12	180	○	

### Pâtisserie

Petit gâteau	<sup>2</sup>	2 x 50 - 4 x 50	15	160	N	Voir la recette.
Sandwich		1 portion	4-6	180	○	
Croutons	<sup>3</sup>	300	6-10	180	○	Coupez le pain en petits morceaux.
Petit pain		400	Voir la recette.	160	N	Voir la recette.

<sup>1</sup> = ½ cuillère à café d'huile à ajouter •  
<sup>3</sup> = marinez avec des épices (selon votre goût)

<sup>2</sup> = utilisez un moule

- Vérifiez régulièrement les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient cuits ou aient atteint le niveau de brunissage souhaité. Le temps de cuisson requis peut être plus court ou plus long que celui indiqué dans les recettes.
- Pour éviter un temps de cuisson plus long, les ingrédients ne doivent pas être trop épais.
- La hauteur du moule ou de la plaque de cuisson ne doit pas dépasser le repère de remplissage **MAX** dans le panier [2].

## ● **Propositions de recettes**

### ● **Hot Dog croustillant au fromage**

#### **Ingrédients**

- 2 saucisses
- 2 pains à Hot Dog
- Fromage cheddar râpé (selon le goût)
- (Facultatif) Ketchup
- (Facultatif) moutarde

#### **Préparation**

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

## ● **Poulet épicé et pimenté**

#### **Ingrédients**

- 6 cuisses de poulet
- 1 gousse d'ail
- 1 petite cuillère de moutarde
- 3 petites cuillères de sucre
- 2 petites cuillères de piment en poudre
- 2 petites cuillères 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.
- Mettre 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, placer les cuisses de poulet sur une assiette.
- Poids des ingrédients : 400 g

## ● Quiche aux oignons et fromage avec champignons

### Ingrédients

- 3 œufs
- 2 tasses de champignons, nettoyés
- 1 oignon rouge
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de fromage 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 réserver sur un tissu absorbant pour refroidir les aliments.
- Préchauffer le produit à 180 °C.
- Battre les 3 œufs dans un bol. Fouetter vigoureusement pour obtenir un bon mélange. Ajouter une pincée de sel.
- Enduire d'une fine couche de spray de cuisson les côtés et le fond d'un plat résistant à la chaleur.
- Mettre les œufs dans le plat, puis le mélange oignons-champignons et le fromage.
- Placer le moule dans le panier [2] et cuire les aliments dans le produit pendant 20 minutes.
- **Conseil** : 5 à 8 minutes avant la fin de la cuisson : ajouter plus de fromage à la quiche selon votre goût.
- La quiche est prête, si vous pouvez mettre un couteau au centre et qu'il ressort propre.
- Poids des ingrédients : 260 g

## ● Rondelle de poivron

### Ingrédients

- 30 g de farine
- 1 œuf
- 10 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 petite cuillère de sel
- 1 petite cuillère de poivre
- 1 petite cuillère de paprika en poudre
- 30 g de chapelure bien sèche
- 1 poivron

### Préparation

- Préchauffer le produit à 200 °C.
- Placer la farine dans un petit saladier.
- Fouetter l'œuf et l'eau dans un autre petit saladier.
- Mélanger l'huile végétale, le sel, le poivre, le paprika en poudre et la chapelure sèche dans un autre bol jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
- Coupez le pédoncule et la tête du poivron et retirez les graines.
- Couper le poivron en 4 morceaux et enlever le dessous.
- Mettre les poivrons coupés dans la farine.
- Mettre les poivrons dans l'œuf battu.
- Retourner les poivrons dans le mélange de chapelure jusqu'à ce que les poivrons soient complètement enrobés.
- Placer les poivrons dans le panier [2]. Cuire 5 minutes des deux côtés.

## ● Œuf au four avec bacon et épinards

- Nécessaire : 4 moules à muffins

### Ingrédients

- 2 tranches de bacon
- Huile végétale
- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de lait
- 20 g d'épinard
- Fromage cheddar râpé (selon votre goût)
- Poivre et sel (selon votre goût)

### Préparation

- Préchauffer le produit à 200 °C.
- Placer le bacon dans le panier [2]. Cuire 2 minutes des deux côtés.
- Retirer le bacon, couper en morceaux et réserver.
- Enduire les moules à muffins avec l'huile.
- Battre 1 œuf dans chaque moule à muffins. Ne pas fouetter les œufs.
- Ajouter le lait, les épinards et le bacon dans tous les moules à muffins.
- Ajouter le cheddar râpé, le sel et le poivre dans tous les moules à muffins.
- Placer les moules à muffins dans le panier [2]. Cuire 8 minutes à 160 °C.

## ● Poularde

### Ingrédients

- 500 g de poularde
- 2 petites cuillères d'huile d'olive
- Poivre et sel (selon votre goût)
- 20 g de beurre
- 20 g miel

### Préparation

- Enduire la poularde d'huile d'olive, de poivre et sel. Mariner pendant 1 heure.
- Préchauffer le produit à 200 °C.
- Faire fondre le beurre et mélanger avec le miel.
- Enduire la poularde avec ce mélange de beurre et miel.
- Placer la poularde dans le panier [2]. Cuire 15 minutes à 200 °C.
- Tourner la poularde. Faire cuire encore 15 minutes.

## ● Pomme de terre en papillote

### Ingrédients

- 1 pomme de terre (200-400 g)
- 20 g d'oignon
- 40 g de bacon
- 1 petite cuillère d'huile d'olive
- Poivre et sel (selon votre goût)
- 10 g de fromage
- 10 g de mayonnaise

### Préparation

- Nettoyer la pomme de terre avec une brosse.
- Enduire la pomme de terre avec l'huile d'olive.
- Couper le bacon et l'oignon en petits morceaux.
- Envelopper la pomme de terre dans du papier aluminium afin d'éviter qu'elle ne brûle.
- Mettre la pomme de terre dans le produit. Cuire 50 minutes à 200 °C.
- Piquer la pomme de terre avec une fourchette. La pomme de terre est cuite lorsque la fourchette pénètre et se retire facilement.
- Retirer la pomme de terre et la couper au milieu. Ne pas la couper en deux.
- Assaisonner de poivre et sel.
- Mettre le bacon, l'oignon et le fromage dans la pomme de terre.
- Placer la pomme de terre dans le panier [2]. Cuire 10 minutes à 180 °C.
- Servir la pomme de terre avec de la mayonnaise.

## ● Petit gâteau

- Nécessaire : 4 petits moules en papier

### Ingrédients

- 85 g de beurre salé
- 85 g de sucre glace
- 2 œufs
- 120 g farine de blé blanche
- 3 g de levure chimique
- 1/8 d'une petite cuillère de sel

### Préparation

- Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien amalgamé et pâle.
- Battre l'œuf avec le mélange jusqu'à ce qu'il soit mousseux.
- Ajouter la farine, la levure chimique et le sel au mélange.
- Verser le mélange dans les petits moules en papier.
- Préchauffer le produit à 160 °C.
- Placer les petits moules en papier remplis dans le panier [2]. Cuire pendant 15 minutes.

## ● Petit pain

### Ingrédients

- 250 g de farine à pain
- 1 œuf
- 25 g sucre
- 3 g de levure de boulanger
- 110 g de lait
- 10 g de crème
- 15 g de beurre

### Préparation

- Battre l'œuf jusqu'à ce qu'il soit moussieux et incorporer la farine, le sucre et la levure.
- Ajouter le lait et la crème à la pâte. Pétrir pendant 15 à 20 minutes.
- Réserver env. 1 heure (jusqu'à ce que la taille ait doublé).
- Couper la pâte en 7 morceaux. Pétrir pendant 10 à 15 minutes.
- Placez les 7 portions dans le panier **2**. Attendre encore 30 minutes.
- Cuire 10 minutes à 160 °C.
- Faire fondre le beurre et enduire les petits pains. Cuire encore pendant 2 minutes.

## ● Filet de poisson

### Ingrédients

- 300 g de filet de poisson
- Poivre et sel (selon votre goût)
- 1 citron
- 2 gousses d'ail
- 1 échalote
- 20 g de beurre

### Préparation

- Assaisonner le poisson de poivre et sel.
- Couper le citron en deux. Trancher la moitié du citron et placer sous le filet de poisson.
- Presser 1 gousse d'ail et couper l'échalote en tranches ; les poser sur le filet de poisson.
- Placer le filet de poisson dans le panier **2**. Cuire 15 minutes à 180 °C.
- Faire fondre le beurre et y ajouter 1 gousse d'ail.
- Mettre le beurre à l'ail sur le filet de poisson.
- Presser l'autre moitié du citron sur le filet de poisson.

## ● Dépannage

Erreur	Cause possible	Mesure à prendre
Aucun fonctionnement	Aucune alimentation électrique	Vérifiez si le produit est bien branché.
		Vérifiez si la prise de courant est sous tension, en branchant un autre appareil électrique.
		Branchez le produit sur une autre prise de courant.
Aliment trop cru ou cuit irrégulièrement.	Beaucoup trop d'aliments	Réduisez la quantité d'aliments et répartissez celle-ci de manière égale.
	La température de cuisson est trop basse.	Augmentez la température de cuisson.
	Le produit n'a pas été mélangé entre-temps.	Mélangez l'aliment au moins 1 fois durant la première partie du temps de cuisson. Pour des résultats de cuisson uniformes, nous vous recommandons de secouer/tourner les aliments à environ un tiers du temps de cuisson écoulé, puis au deux tiers. Secouez pendant 5 à 10 secondes. Pour un résultat de cuisson encore meilleur, vous pouvez secouer/tourner les aliments 3 fois durant le temps de cuisson.
L'aliment n'est pas croustillant.	Certains plats doivent être préparés dans une friteuse traditionnelle.	Avant la cuisson, badigeonnez les plats avec de l'huile.
Les frites préparées avec des pommes de terre fraîches ne sont ni cuites ni croustillantes.	Variété de pommes de terre ne convenant pas	Utilisez une autre variété de pommes de terre.
	Les morceaux de pomme de terre n'ont pas été rincés après la coupe.	Après avoir coupé les pommes de terre en morceaux, rincez-les soigneusement afin d'enlever l'amidon.
	Les pommes de terre en morceaux n'ont pas été séchées après le rinçage.	Après le rinçage, séchez soigneusement les morceaux de pomme de terre (par ex. avec du papier essuie-tout).
	Les morceaux de pomme de terre ne sont pas huilés.	Badigeonnez les morceaux de pomme de terre avec un peu d'huile avant la cuisson.
Le récipient de cuisson <b>4</b> n'entre pas dans le compartiment de 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 <b>4</b> n'est pas introduit au centre.	Placez le récipient de cuisson <b>4</b> à angle droit par rapport à la carcasse.
De la fumée blanche s'échappe du produit.	De la graisse s'est égouttée dans le récipient de cuisson <b>4</b> et s'évapore.	Utilisez moins d'huile lors de la préparation des plats.
		Utilisez des plats pauvres en graisse.
		Diminuez la température ou le temps de cuisson.



## ● Nettoyage et entretien

- i** **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	<b>⚠ AVERTISSEMENT !</b> Pendant le nettoyage ou le fonctionnement, le produit ne doit pas être plongé dans l'eau ou tout autre liquide. Prière de ne pas maintenir le produit sous l'eau courante.
■ Carcasse	
■ Compartiment de cuisson <b>8</b>	■ Avant chaque nettoyage, débranchez le produit du réseau électrique.
■ Cordon d'alimentation avec fiche de secteur <b>7</b>	■ 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 <b>2</b>	■ 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 partie supérieure de la carcasse du produit avec une main. Tirez la poignée <b>5</b> avec l'autre main afin d'enlever le récipient de cuisson et le panier.
■ Récipient de cuisson <b>4</b>	
	■ Si des résidus adhèrent au panier ou au fond du récipient de cuisson, remplissez ce dernier d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans le récipient de cuisson et laissez tremper les deux pièces 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.



Veillez 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

### Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

### Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

### Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

### Article L217-12 du Code de la consommation

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

### Article 1641 du Code civil

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

## Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

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

#### **Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

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

#### **Service après-vente Belgique**

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

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



<b>Gebruikte waarschuwingen en symbolen</b> .....	Pagina 67
<b>Inleiding</b> .....	Pagina 67
Beoogd gebruik .....	Pagina 67
Leveringsomvang .....	Pagina 68
Onderdelenbeschrijving .....	Pagina 68
Technische gegevens .....	Pagina 68
<b>Veiligheidsaanwijzingen</b> .....	Pagina 68
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	Pagina 73
<b>Bediening</b> .....	Pagina 73
Vorbereiding .....	Pagina 74
Programma kiezen .....	Pagina 74
Het bakproces starten .....	Pagina 75
Bakproces onderbreken .....	Pagina 75
Bakproces afbreken .....	Pagina 75
Mand van pan loskoppelen .....	Pagina 75
Bereid gerecht uit het product halen .....	Pagina 76
<b>Baktabel</b> .....	Pagina 76
<b>Voorgestelde recepten</b> .....	Pagina 78
Krokante Hotdog met kaas .....	Pagina 78
Scherp gekruide kip .....	Pagina 78
Ui-kaasquiche met champignons .....	Pagina 79
Paprikaringen .....	Pagina 79
Gebakken ei met spek en spinazie .....	Pagina 80
Poularde .....	Pagina 80
Gepofte aardappel .....	Pagina 81
Kleine koekjes .....	Pagina 81
Broodjes .....	Pagina 82
Visfilet .....	Pagina 82
<b>Probleemoplossing</b> .....	Pagina 83
<b>Schoonmaken en onderhoud</b> .....	Pagina 84
Onderhoud .....	Pagina 84
Opbergen .....	Pagina 84
<b>Afvoer</b> .....	Pagina 84
<b>Garantie</b> .....	Pagina 85

## Gebruikte waarschuwingen en symbolen

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

	<b>GEVAAR!</b> Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg heeft.		<b>Waarschuwing! Gevaar voor brandwonden:</b> Dit symbool geeft aan dat er een heet oppervlak aanwezig is.
	<b>WAARSCHUWING!</b> Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.		Geschikt voor levensmiddelen. Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.
	<b>TIP:</b> 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.		De mand <b>2</b> en de pan <b>4</b> 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 is geschikt voor het klaarmaken van levensmiddelen waarvoor een hoge temperatuur vereist is of die anders gefrituurd zouden moeten worden. Het product is uitsluitend bestemd voor het bereiden van levensmiddelen.

Het product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik thuis. Het product is niet bestemd voor commercieel gebruik.

Gebruik het product alleen in een gematigd klimaat. Gebruik in de tropen wordt afgeraden.

Als het product anders gebruikt wordt dan aangegeven in de gebruiksaanwijzing, kan het beschadigd worden of ernstige verwondingen veroorzaken.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik.

## ● Leveringsomvang

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

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



- Digitale hetelucht frituse
- Gebruiksaanwijzing

## ● Onderdelenbeschrijving

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

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

## Beeldscherm (met bedieningspaneel)

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

## ● Technische gegevens

Voedingsspanning 220-240 V~,  
50-60 Hz

Veiligheidsklasse I

Vermogen 1350 W

Baktemperatuur 80 tot 200 °C

Baktijd 1 tot 60 minuten



## Veiligheidsaanwijzingen

**ZORG ERVOOR DAT U,  
VOORDAT U HET PRODUCT  
VOOR HET EERST GEBRUIKT,  
VERTROUWD BENT MET  
ALLE VEILIGHEIDS- EN  
BEDIENINGSAANWIJZINGEN!  
ALS U HET PRODUCT AAN  
EEN DERDE DOORGEEFT,  
OVERHANDIG DAN OOK  
ALLE HIERBIJ BEHORENDE  
DOCUMENTATIE!**

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

## **Kinderen en personen met beperkingen**



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

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

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

## **Elektrische veiligheid**

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

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

## **⚠ WAARSCHUWING!**

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

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

## **⚠ WAARSCHUWING!**

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

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

## **⚠ WAARSCHUWING!**

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

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

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

- Kneus of buig het aansluitsnoer niet om beschadigingen te voorkomen en zorg ervoor dat het niet over scherpe randen hangt. Houd het ook uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Leg het aansluitsnoer zo neer dat niemand er per ongeluk aan kan trekken of erover kan struikelen.
- Als het elektrische aansluitsnoer van dit product beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Als u het product los wilt koppelen van het elektriciteitsnet, trek dan aan de netstekker en niet aan het aansluitsnoer.
- Wikkel het aansluitsnoer niet om het product. Sluit het product aan op een gemakkelijk bereikbaar stopcontact zodat het in geval van nood snel van het elektriciteitsnet kan worden losgekoppeld.



- Het product is niet bestemd om te worden gebruikt met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Gebruik het product niet met natte handen. Raak het product niet aan met natte handen.

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

### ■ **WAARSCHUWING!** **Heet oppervlak!**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Tips voor het neerzetten

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

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

### Gebruik

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

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

## Schoonmaken en opbergen

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

## ● Voor het eerste gebruik

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

## ● Bediening

### ❗ TIPS:

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


- Raadpleeg het hoofdstuk "Baktabel" om te zien welke levensmiddelen tijdens het bakken opgeschud/omgekeerd moeten worden. Voor een gelijkmatig bakresultaat bevelen wij aan het gerecht na ongeveer een derde en twee derde van de ingestelde baktijd op te schudden/te keren. Schud telkens 5 tot 10 seconden lang. Voor een beter bakresultaat kunt u het te bereiden gerecht tijdens het bakken 3 keer opschudden/keren. Als het opschudden/keren voor u moeilijk is, gebruik dan een hulpmiddel (bijv. een lepel).
- Om de pan [4] en de mand [2] uit de frituse [8] te halen, moet u met een hand het bovenste deel van de behuizing van het product naar achteren duwen. Trek met de andere hand aan de greep [5] om pan en mand uit het product te trekken.
- Plaats de mand [2] altijd loodrecht en zonder erop te duwen in de pan [4]. De sluiting moet hoor- en merkbaar vastklikken (afb. B).
- Doe niet meer dan 750 g levensmiddelen en kookgerei (bijv. een bakblik) in de mand [2]. Hierdoor zou het product beschadigd kunnen worden.

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

**⚠ OPGELET! Kans op schade aan het product!** Druk nooit op de mandontgrendeling [3], als u mand [2] en pan [4] uit het product hebt gehaald en in de lucht houdt. De pan schiet dan los en valt ongecontroleerd naar beneden (afb. C).



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

## ● Voorbereiding

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


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

## ● Programma kiezen

- Overschakelen naar de programmakeuzemodus: Druk op  **[18]**. De menukeuze-aanduiding **[9]** **[13]** knippert 3 seconden lang en dooft daarna. De andere indicatielampjes lichten op, behalve  **[14]**.
- Af fabriek is de temperatuur ingesteld op 180 °C en de baktijd op 15 minuten. De temperatuur (in stappen van 5 °C) en de baktijd (in stappen van 1 minuut) kunnen aangepast worden:

### Knop Functie (Temperatuur)

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

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


### Knop Functie (tijd)

  **[20]** Tijd verlengen (max. 60 minuten)

  **[19]** Tijd verkorten (min. 1 minuut)

## Programma kiezen

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


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

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
















### TIPS:

- Voor betere bakresultaten bevelen wij aan het product 3 minuten lang voor te verwarmen.
- Raadpleeg het hoofdstuk "Baktabel" om te zien welke levensmiddelen tijdens het bakken opgeschud moeten worden. In de baktabel treft u ook tips aan over de aanbevolen minimale/maximale hoeveelheden van de verschillende levensmiddelen.
- Als het gezamenlijke gewicht van mand **[2]**, pan **[4]** en het te bereiden gerecht te groot is om alles dooreen te mengen: Zet de pan dan op een hittebestendig oppervlak en haal de mand eruit (afb. E).

## ● Het bakproces starten

- Als u de gewenste instellingen hebt ingevoerd, druk dan op  **18**. Het bakproces begint.





### ❗ TIPS:

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



## ● Bakproces onderbreken

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




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

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



### ❗ TIPS:







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

## ● Bakproces afbreken

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

## ● Mand van pan loskoppelen

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

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

- Trek de mand **2** aan de greep **5** uit de pan **4**.
- Als u de mand **2** in de pan **4** plaatst, moet deze hoor- en voelbaar vastklikken.

## ● Bereid gerecht uit het product halen

- Wij bevelen u aan bereide gerechten met daarvoor geschikt keukenbestek uit het product te halen (bijv. een keukentang).

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

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

## ● Baktabel

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

### Aardappels en pommes frites

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

### Vlees en gevogelte

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

### Vis en zeevruchten

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

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

### Groenten

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

### Snacks

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

### Bakken

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

<sup>1</sup> = ½ Thee­lepel olie toevoegen • <sup>2</sup> = Bakvorm gebruiken

<sup>3</sup> = met kruiden marineren (afhankelijk van uw voorkeur)

- Controleer de ingrediënten regelmatig om te zien of ze gaar zijn of in gewenste mate bruin zijn geworden. De vereiste bereidingstijd kan korter of langer zijn dan in de recepten aangegeven.
- Om lange bereidingstijden te vermijden moeten de ingrediënten niet te dik zijn.
- De bakvorm of ovenschaal mag niet uitsteken boven de vulgrens **MAX** in de mand [2](#).

## ● Voorgestelde recepten

### ● **Krokante Hotdog met kaas**

#### **Ingrediënten**

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

#### **Bereiding**

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

## ● **Scherp gekruide kip**

#### **Ingrediënten**

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

#### **Bereiding**

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



## ● Ui-kaasquiche met champignons

### Ingrediënten

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

### Bereiding

- Een rode ui schillen en in 5 mm dikke schijfjes snijden. Champignons schoonmaken en daarna in 5 mm dikke schijfjes snijden.
- In een pan met olijfolie ui en champignons op middelhoog vuur smoren totdat ze zacht zijn. Van het vuur nemen en op een droge keukendoek leggen om ze af te laten koelen.
- Product op 180 °C voorverwarmen.
- In een mengbeker 3 eieren kloppen. Goed en krachtig door elkaar roeren. Een snufje zout toevoegen.
- De binnenkant en de bodem van de ovensvorm met een dunne laag bakspray bespuiten.
- Eieren in de ovensvorm gieten, dan het uien-champignonmengsel toevoegen gevolgd door de kaas.
- De ovensvorm in de mand **[2]** leggen en het te bereiden gerecht 20 minuten lang in het product bakken.
- **Tip:** 5 tot 8 minuten voor het einde van het bakproces: Indien gewenst meer kaas op de quiche doen.
- De quiche is klaar als men een mes erin kan steken en er niets aan dat mes blijft kleven.
- Gewicht van de ingrediënten: 260 g

## ● Paprikaringen

### Ingrediënten

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

### Bereiding

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

## ● Gebakken ei met spek en spinazie

- Benodigd: 4 muffinvormen

### **Ingrediënten**

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

### **Bereiding**

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

## ● Poularde

### **Ingrediënten**

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

### **Bereiding**

- Poularde met olijfolie, peper en zout inwrijven. 1 uur lang laten marineren.
- Product op 200 °C voorverwarmen.
- Boter smelten en met honing mengen.
- Poularde insmeren met het boter-honingmengsel.
- Poularde in de mand **2** leggen. 15 minuten lang bij 200 °C bakken.
- Poularde omkeren. Nogmaals 15 minuten lang bakken.

## ● Gepofte aardappel

### Ingrediënten

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

### Bereiding

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

## ● Kleine koekjes

- Benodigd: 4 papieren bakvormpjes

### Ingrediënten

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

### Bereiding

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

## ● Broodjes

### Ingrediënten

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

### Bereiding

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

## ● Visfilet

### Ingrediënten

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

### Bereiding

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

## ● Probleemoplossing

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

## ● **Schoonmaken en onderhoud**

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

Onderdeel	Schoonmaken
■ Product en alle hulpstukken	<b>⚠ WAARSCHUWING!</b> Tijdens het schoonmaken of gebruik mag het product niet ondergedompeld worden in water of in andere vloeistoffen. Houd het product niet onder stromend water.
■ Behuizing	
■ Friteuse	<b>8</b> ■ Koppel het product, voordat u het schoon gaat maken, los van het elektriciteitsnet.
■ Aansluitsnoer met netstekker	<b>7</b> ■ Gebruik voor het schoonmaken geen schuurmiddelen, agressieve oplossingen of harde borstels.
	■ Maak het apparaat schoon met een enigszins vochtig doekje. Indien nodig kan een mild schoonmaakmiddel worden gebruikt.
■ Mand	<b>2</b> ■ Pan en mand kunnen net als gewoon serviesgoed op de hand gewassen worden: Maak beide onderdelen goed schoon met heet water met een afwasmiddel. Houd met een hand voorzichtig het bovenste deel van de behuizing van het product tegen. Trek met de andere hand aan de greep <b>5</b> om pan en mand uit het product te halen.
■ Pan	<b>4</b> ■ Mocht er verontreinigingen aan de mand of aan de bodem van de pan blijven zitten, vul de pan dan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats de mand in de pan en laat beide onderdelen ongeveer 10 minuten weken.
	■ De mand en de pan zijn geschikt voor de afwasmachine.

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

## ● **Onderhoud**

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

## ● **Opbergen**

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

## ● **Afvoer**

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



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



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar; verwijder deze afzonderlijk voor een betere afvalbehandeling.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



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

## ● Garantie

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

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

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

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

## **Afwikkeling in geval van garantie**

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456\_7890) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

## **Service**

### **(NL) Service Nederland**

Tel.: 08000225537

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

### **(BE) Service België**

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

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











<b>Używane ostrzeżenia i symbole</b> .....	Strona	87
<b>Wstęp</b> .....	Strona	87
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....	Strona	87
Zakres dostawy .....	Strona	88
Opis części .....	Strona	88
Dane techniczne .....	Strona	88
<b>Instrukcje bezpieczeństwa</b> .....	Strona	88
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	Strona	93
<b>Obsługa</b> .....	Strona	93
Przygotowanie .....	Strona	94
Wybieranie programu .....	Strona	94
Uruchamianie pieczenia .....	Strona	95
Wstrzymanie procesu pieczenia .....	Strona	95
Przerwanie procesu pieczenia .....	Strona	95
Odlączanie kosza od miski .....	Strona	95
Wyjmowanie potrawy .....	Strona	96
<b>Tabela pieczenia</b> .....	Strona	96
<b>Sugerowane przepisy</b> .....	Strona	98
Chrupiący hot dog z serem .....	Strona	98
Pikantny kurczak .....	Strona	98
Zapiekanka z grzybami, cebulą i serem .....	Strona	99
Pierścień paprykowy .....	Strona	99
Jajko pieczone z boczkiem i szpinakiem .....	Strona	100
Pularda .....	Strona	100
Pieczony ziemniak .....	Strona	101
Małe ciasto .....	Strona	101
Bułeczki .....	Strona	102
Filet rybny .....	Strona	102
<b>Usuwanie usterek</b> .....	Strona	103
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	Strona	104
Konserwacja .....	Strona	104
Przechowywanie .....	Strona	104
<b>Utylizacja</b> .....	Strona	104
<b>Gwarancja</b> .....	Strona	105



## Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

	<p><b>NIEBEZPIECZEŃSTWO!</b> Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.</p>		<p><b>Ostrzeżenie! Ryzyko poparzenia:</b> Ten symbol sygnalizuje gorącą powierzchnię.</p>
	<p><b>OSTRZEŻENIE!</b> Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.</p>		<p>Bezpieczna żywność. Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.</p>
	<p><b>RADA:</b> Ten symbol ze słowem „Rada” zawiera dalsze użyteczne informacje.</p>		<p>Prąd przemienny / Napięcie przemienne</p>
	<p>Nigdy nie pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu produktu lub materiałów pakunkowych.</p>		<p>Kosz <b>2</b> i miskę <b>4</b> można myć w zmywarce.</p>

## FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE CYFROWA

### ● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dotrzeć do niego całą jego dokumentację.

### ● Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Frytkownica na gorące powietrze jest przeznaczona do przygotowywania potraw wymagających wysokiej temperatury pieczenia i w innym przypadku musiałyby być smażone. Urządzenie służy wyłącznie do przygotowywania żywności.

Urządzenie nadaje się tylko do użytku domowego. Urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego.

Produkt stosować tylko w klimacie umiarkowanym. Używanie w klimacie tropikalnym nie jest zalecane.

Zastosowania niewymienione w instrukcji obsługi mogą spowodować uszkodzenie produktu lub poważne obrażenia.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wynikłą z niewłaściwego użytkownika.

## ● Zakres dostawy

Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy produkt jest kompletny i czy wszystkie części są w dobrym stanie. Przed użyciem usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, w tym opakowanie pod miską i koszem.

Skontaktować się z naszym działem obsługi klienta, jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona uszkodzona.









- Frytkownica na gorące powietrze cyfrowa
- Instrukcja obsługi

## ● Opis części

Przed przeczytaniem rozwinąć złożoną stronę z rysunkami. Zapoznać się ze wszystkimi funkcjami tego produktu.

- 1 Wyświetlacz (z panelem sterowania)
- 2 Kosz (z linią maksymalnego napełnienia **MAX** wewnątrz)
- 3 Rygiel kosza (z pokrywą ochronną)
- 4 Miska
- 5 Uchwyt
- 6 Szczeliny wentylacyjne
- 7 Kabel zasilania z wtyczką
- 8 Komora

## Wyświetlacz (z panelem sterowania)

- 9 Ekran wyboru opcji
- 10 Wyświetlacz wartości (temperatura i czas)
- 11 Wskaźnik minut
- 12 Wskaźnik jednostki temperatury
- 13 Ekran wyboru opcji
- 14 Wskaźnik działania ✨
- 15 Przycisk  (zwiększanie temperatury)
- 16 Przycisk  (zmniejszanie temperatury)
- 17 Przycisk  (ekran wyboru opcji)
- 18 Przycisk  (Start/Pauza/wył.)
- 19 Przycisk   (skracanie czasu pieczenia)
- 20 Przycisk   (wydłużanie czasu pieczenia)

## ● Dane techniczne

Napięcie wejściowe	220–240 V~, 50–60 Hz
Stopień ochrony	I
Moc	1350 W
Temperatura pieczenia	80 do 200 °C
Czas pieczenia	1 do 60 minut



## Instrukcje bezpieczeństwa

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM  
PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE  
WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI  
O BEZPIECZEŃSTWIE! W  
PRZYPADKU PRZEKAZYWANIA  
PRODUKTU OSOBOM  
TRZECIM NALEŻY  
DOŁĄCZAĆ DO NIEGO CAŁĄ  
DOKUMENTACJĘ!**

W przypadku szkód spowodowanych nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi roszczenie gwarancyjne wygasa! Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia ciała i uszkodzenia mienia wynikające z niezastosowania się do wskazówek bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi!

## **Dzieci i osoby z ograniczeniami**



### **⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ŻYCIA I NIEBEZPIECZEŃ- STWO WYPADKU DLA MAŁYCH DZIECI I NIEMOWLĄT!**

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

- Niniejszy produkt może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi lub brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone w kwestii bezpiecznego użycia urządzenia i rozumieją zagrożenia wynikające z jego stosowania.
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one 8 lat lub więcej i są nadzorowane.
- Produkt i kabel zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8 lat.
- Dzieci nie mogą bawić się z produktem.

## **Bezpieczeństwo elektryczne**

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

#### **Ryzyko porażenia prądem!**

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

### **⚠️ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!**

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

### **⚠️ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!**


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

### **⚠️ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!** Nie umieszczać urządzenia w pobliżu zlewu lub w wilgotnych miejscach.

- Przed podłączeniem do źródła zasilania upewnić się, że napięcie i prąd zasilania odpowiadają danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego. Upewniać się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka sieciowego.
- Aby uniknąć uszkodzenia kabla zasilania, nie należy go skręcać, zginać ani też przesuwając po ostrych krawędziach. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.
- Kabel zasilania należy kłaść tak, aby przypadkowo nie potknąć się o niego lub go nie pociągnąć.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta lub jego serwis klientowski lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje. Pozwoli to uniknąć zagrożeń.
- Aby odłączyć produkt od źródła zasilania, należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.
- Nie owijać kabla zasilania wokół produktu. Urządzenie należy podłączać do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, aby w nagłym wypadku możliwe było natychmiastowe odłączenie urządzenia.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z zewnętrznym regulatorem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Nie używać urządzenia mając mokre ręce. Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami.

## **Ryzyko pożaru lub poparzenia i wysoka temperatura**

-  **OSTRZEŻENIE!**  
**Gorąca powierzchnia!** Dzieci i zwierzęta domowe należy trzymać z dala od urządzenia, gdy pracuje lub stygnie. Dostępne części są gorące.

- ⚠ **OSTROŻNIE!**  
**Niebezpieczeństwo poparzenia!** Nigdy nie dotykać wnętrza urządzenia, gdy pracuje lub wciąż jest gorące.

- ⚠ **OSTROŻNIE! Ryzyko pożaru!** Nie umieszczać urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów (takich jak zastony, obrusy).

- ⚠ **OSTROŻNIE! Ryzyko pożaru!** Urządzenia nie wolno zakrywać podczas pracy, aby uniknąć przegrzania.

- ⚠ **OSTROŻNIE!**  
**Niebezpieczeństwo poparzenia!** W urządzeniu nie należy stosować wrzących płynów lub gorącego tłuszczu.

- ⚠ **OSTROŻNIE!**  
**Niebezpieczeństwo poparzenia!** Podczas pracy ze szczelin wentylacyjnych wydobywa się gorąca para. Twarz i ręce trzymać w bezpiecznej odległości od pary i szczelin wentylacyjnych.

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

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

- W przypadku zauważenia dymu lub dziwnych odgłosów natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Przed ponownym użyciem przekazać urządzenie specjalście w celu sprawdzenia.

- Jeśli dojdzie do pożaru, to przed podjęciem stosownych działań gaśniczych najpierw należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka lub odłączyć produkt od źródła zasilania.
- Nie przykrywać otworów wentylacyjnych. Upewnić się, że zapewniona jest odpowiednia wentylacja. Nie używać urządzenia, jeśli znajduje się w szafce.
- Nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów.
- Aby zapewnić wystarczającą wentylację, wokół urządzenia należy zapewnić co najmniej 10 cm wolnego miejsca.

## Instrukcja instalacji

- Urządzenia nie wolno umieszczać bezpośrednio pod ściennym gniazdkiem zasilania.
- Nie stawiać urządzenia na płytach grzewczych (gazowych, elektrycznych, węglowych, itd.).
- Zawsze używać produktu na płaskiej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.

- Przed użyciem w innym miejscu pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

## Użytkowanie

### **⚠ W przypadku bezpośredniego napełniania miski olejem istnieje ryzyko pożaru.**

- Nigdy nie dotykać wnętrza urządzenia, gdy pracuje.
- Wszystkie składniki pozostawiać w koszu, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nie przepelniać urządzenia. Kosz **2** napełniać tylko do linii maksymalnego napełnienia **MAX**. Jest to ważne, aby ani potrawa, ani wkładany pojemnik (np. blacha do pieczenia) nie miały bezpośredniego kontaktu z elementem grzejnym.
- Do kosza **2** nie wkładać więcej niż 750 g (żywności wraz z naczyniem, np. blachą do pieczenia). Może to spowodować uszkodzenie produktu.

## Czyszczenie i przechowywanie

- Urządzenie nie powinno być wystawiane na działanie kropeł lub bryzgów wody.
- Odtąć urządzenie od zasilania przed czyszczeniem i gdy nie jest używane.
- Instrukcje związane z czyszczeniem urządzenia: patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.

### ● **Przed pierwszym użyciem**

- Usunąć wszystkie materiały pakunkowe.
- Czyszczenie urządzenia (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).

### ● **Obsługa**

#### ① **WSKAZÓWKI:**

- Produkt przełącza się w tryb gotowości, jeśli przez 60 sekund w trybie wyboru programu nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.
- Każde naciśnięcie przycisku generuje dźwięk.
- Miskę [4] można zdjąć w dowolnym momencie, nawet podczas pieczenia.
  - Po zdjęciu miski [4] element grzejny i wentylator wyłączą się.
  - Po włożeniu miski [4] produkt automatycznie przejdzie do poprzedniego trybu pracy.
- Potrawy w dużej ilości wymagają zazwyczaj dłuższego czasu pieczenia niż mniejsze ilości.


- W akapicie „Tabela pieczenia” można dowiedzieć się, które potrawy podczas pieczenia wymagają potrząsania lub przewracania. Aby uzyskać równomierny efekt pieczenia, zalecamy potrząsanie lub obracanie potrawy po około jednej trzeciej i dwóch trzecich czasu gotowania. Za każdym razem potrząsać przez 5 do 10 sekund. Aby uzyskać jeszcze lepszy efekt pieczenia, potrawę należy potrząsać lub obracać 3 razy w trakcie gotowania. W przypadku trudności z potrząśnięciem lub obroceniem należy użyć przyboru kuchennego (np. łyżki).
- W celu wyjęcia miski [4] i kosza [2] z komory [8], jedną ręką należy ostrożnie przytrzymać górną część obudowy produktu. Drugą ręką pociągnąć za uchwyt [5], aby wyjąć miskę i kosz.
- Kosz [2] wkładać zawsze poziomo, nie naciskając na miskę [4]. Usłyszysz i poczujesz kliknięcie, gdy zaskoczy mechanizm rygla (rys. B).
- Do kosza [2] nie wkładać więcej niż 750 g (żywności wraz z naczyniem, np. blachą do pieczenia). Może to spowodować uszkodzenie produktu.

**⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia produktu!** Nigdy nie dotykać kosza [2] i miski [4] ostrymi przedmiotami. Może to spowodować uszkodzenie powłoki.

**⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia produktu!** Nigdy nie naciskać rygla kosza [3], gdy kosz [2] i miska [4] trzymane są w powietrzu. Uwolniona miska upadnie w niekontrolowany sposób (rys. C).



- W celu użycia rygla kosza [3], pokrywą ochronną należy najpierw nacisnąć od przodu. Dopiero potem nacisnąć rygiel kosza (rys. D).

## ● Przygotowanie



- Podłączyć urządzenie do odpowiedniego źródła zasilania. Przycisk  [18] zaświeci się, a na wyświetlaczu wartości [10] pojawi się wskaźnik „---”. Słychać 1 dźwięk.
- Kosz [2] napełnić żywnością. Nie napełniać powyżej linii ze znakiem **MAX** (wewnątrz kosza).
- Miskę [4] z napełnionym koszem [2] włożyć do komory [8].

**⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia produktu!** Nie wlewać żadnych płynów (np. oleju lub wody) do miski [4]. Mogłoby to mieć wpływ na funkcjonowanie urządzenia.





## ● Wybieranie programu

- Przejść do trybu wybierania programu: Nacisnąć przycisk  [18]. Ekran wyboru opcji [9] [13] będą migać przez 3 sekundy, a następnie zgasną. Świecić się będą pozostałe wskaźniki, oprócz  [14].
- Temperaturę pieczenia ustawiono fabrycznie na 180 °C, a czas pieczenia na 15 minut. Istnieje możliwość ustawienia temperatury (w krokach co 5 °C) i czasu pieczenia (w krokach co 1 minuta):

### Przycisk Funkcja (temperatura)


- |   |                          |                |
|---|--------------------------|----------------|
|  [15] | Zwiększanie temperatury  | (maks. 200 °C) |
|  [16] | Zmniejszanie temperatury | (min. 80 °C)   |

### Przycisk Funkcja (czas)

- |   |                  |                  |
|---|------------------|------------------|
|   [20] | Wydłużanie czasu | (maks. 60 minut) |
|   [19] | Skracanie czasu  | (min. 1 minuta)  |

## Wybieranie programu

Można również wybrać program, najlepiej dopasowany do przygotowywanej potrawy.

- Nacisnąć przycisk  [17], aby wybrać żądany program. Wskaźnik wybranego programu [9] [13] zacznie migać.


Potrawa	°C	min.	Optymalna ilość
Nastawa wstępna	180	15	-
 Frytki	200	15	300 g
 Stek	180	10	200 g
 Ryby	180	15	300 g
 Krewetki	180	15	400 g
 Udka kurczaka	200	30	500 g
 Ciasto	160	15	4 x 50 g
 Kurczak	200	30	500 g
 Chleba	160	10	7 x 70 g

## ❗ WSKAZÓWKI:
















- W celu uzyskania najlepszego efektu pieczenia zaleca się wstępne rozgrzewanie urządzenia przez 3 minuty.
- W akapicie „Tabela pieczenia” można sprawdzić, które potrawy wymagają mieszania podczas pieczenia. Tabela pieczenia zawiera również porady dotyczące zalecanej minimalnej lub maksymalnej ilości różnych potraw.
- Jeśli łączna waga kosza [2], miski [4] i włożonej potrawy będzie zbyt duża, aby wymieszać zawartość, to należy: Postawić miskę na powierzchni odpornej na ciepło i wyjąć kosz (rys. E).



## ● Uruchamianie pieczenia

- Po wprowadzeniu żądanych ustawień nacisnąć przycisk  18. Proces pieczenia zostanie uruchomiony.





### WSKAZÓWKI:

- Podczas pieczenia aktywne są następujące wskaźniki:
  - Miga wskaźnik  14
  - Miga wybrany ekran wyboru opcji  9  13.
  - Świecą się wskaźniki:  15  16  18  19  20.
- Podczas pieczenia na wyświetlaczu  1 na przemian wyświetlane są ustawiona temperatura i pozostały czas pieczenia.
- Po zakończeniu pieczenia wentylator pracuje przez 1 minutę, aby schłodzić produkt. Wyświetlacz wartości  10 odlicza pozostały czas (w sekundach). Świecą się wskaźniki  14 i  17.
- W celu przejścia podczas procesu chłodzenia do ekranu wyboru menu należy nacisnąć przycisk  17.
- Po zakończeniu chłodzenia produkt przejdzie w tryb czuwania. Podwójny sygnał dźwiękowy zabrmi 5 razy.
- Miskę  4 można zdjąć w dowolnym momencie i nie trzeba czekać, aż wentylator się wyłączy. Wszystkie wskaźniki zgasną, a na wyświetlaczu wartości  10 pojawi się wskaźnik „--”.



## ● Wstrzymanie procesu pieczenia

Proces pieczenia można wstrzymać z np. następujących powodów:




- aby zmienić ustawienia
- aby potrząsnąć lub obrócić potrawę

- Przerwanie procesu pieczenia (tryb pauzy): Nacisnąć przycisk  18.
- Gdy proces pieczenia jest wstrzymany:
  - Wskaźnik  14 świeci się
  - Miga wskaźnik  18
- Kontynuowanie procesu pieczenia: Nacisnąć ponownie przycisk  18.



### WSKAZÓWKI:







- Po wstrzymaniu procesu pieczenia element grzejny i regulator czasowy zostaną wyłączone. Wentylator będzie działać w dalszym ciągu, aby wydłużyć gotowość urządzenia.
- Gdy proces pieczenia jest wstrzymany: Jeśli miska  4 zostanie wyjęta z komory  8, to wentylator również się wyłączy.

## ● Przerwanie procesu pieczenia

- Podczas pieczenia wcisnąć na 3 sekundy przycisk  18.
  - Świecą się wskaźniki  14 i  17.
- Po przerwaniu procesu pieczenia wentylator pracuje jeszcze przez 1 minutę, aby schłodzić produkt.

## ● Odłączanie kosza od miski

Kosz  2 i miskę  4 można rozdzielić. Może to ułatwić lepsze wymieszanie potrawy lub wyczyszczenie poszczególnych części.

- Miskę  4 z koszem  2 wyjąć z komory  8.
- Miskę  4 postawić na odpowiedniej powierzchni (równej, stabilnej, odpornej na ciepło).
- Rygiel kosza  3 przesunąć do przodu.
- Nacisnąć rygiel kosza  3.

- Kosz [2] wyjąć z miski [4] trzymając za uchwyt [5].
- Po włożeniu kosza [2] do miski [4] musi on osiść na miejscu z wyczuwalnym i słyszalnym kliknięciem.

## ● Wyjmowanie potrawy

- Zaleca się wyjmowanie potraw za pomocą odpowiednich przyborów kuchennych (np. szczypcy kuchenne).

**⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia produktu!** Nigdy nie dotykać kosza [2] i miski [4] ostrymi przedmiotami. Może to spowodować uszkodzenie powłoki.

- W celu wyjęcia potrawy z kosza [2] należy wyjąć go z miski [4]. W misce mogą gromadzić się gorące płyny, które mogłyby wycieknąć w niekontrolowany sposób.

## ● Tabela pieczenia

Rodzaj żywności	Zalecana ilość (g)	Czas pieczenia (min)	Temp. (°C)	Wymagane potrząsanie lub obracanie	Przygotowanie
-----------------	--------------------	----------------------	------------	------------------------------------	---------------

### Ziemniaki i frytki

Frytki mrożone (cienkie)		200-500	15-18	200	T	
Frytki mrożone (grube)		200-500	15-18	200	T	
Frytki domowej roboty (8 x 8 mm)	1	200-500	15-18	200	T	
Talarki domowej roboty	1	300-500	18-22	180	T	Ziemniaki obrać i pokroić na kawałki.
Kostka domowej roboty	1	300-500	12-18	180	T	Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę.

### Mięso i drób

Stek	3	100-300	6-10	180	T	
Kotlet jagnięcy	3	100-300	10-14	180	T	
Hamburger	3	100-300	7-14	180	T	
Kiełbasa	3	100-300	8-10	180	T	
Udko	3	100-500	20-30	200	T	
Pierś	3	100-300	10-15	180	T	
Pularda	1,3	500	30	200	T	Patrz przepis.

<sup>1</sup> = +½ łyżeczki oleju

•      <sup>2</sup> = użyć formy do pieczenia

<sup>3</sup> = marynować z przyprawami (w zależności od upodobań)

Rodzaj żywności	Zalecana ilość (g)	Temp. pieczenia (°C)	Wymagane potrząsanie lub obracanie	Przygotowanie
-----------------	-----------------------	-------------------------	---------------------------------------	---------------

### Ryby i owoce morza

Krewetka	<sup>3</sup>	100-400	15	180	T	
Fileta z łososia	<sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	N	
Gromadnik	<sup>1,3</sup>	150	8-10	180	T	
Filet z dorsza	<sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	N	

### Warzywa

Piżmian	<sup>1</sup>	100	10	160	N	Odciąć łeb i przeciąć na pół.
Szparagi	<sup>1</sup>	100-300	6-10	180	N	Przeciąć na pół.
Kukurydza	<sup>1</sup>	200-400	6-9	200	T	Z kukurydzy usunąć łuski i włosy.
Papryka	<sup>1</sup>	200-400	10	200	T	Usunąć główkę i nasiona. Pokroić na 2-4 części.

### Przekąski

Samosy		100-300	12-15	200	T	
Mrożone kawałki kurczaka		100-400	12-15	200	T	
Mrożone paluszki rybne		100-300	6-10	200	T	
Mrożone przekąski panierowane		100-400	8-12	180	T	

### Pieczenie

Małe ciasto	<sup>2</sup>	2 x 50 - 4 x 50	15	160	N	Patrz przepis.
Kanapka		1 zestaw	4-6	180	T	
Grzanki	<sup>3</sup>	300	6-10	180	T	Chleb pokroić na małe kawałki.
Bułeczki		400	Patrz przepis.	160	N	Patrz przepis.

<sup>1</sup> = +½ łyżeczki oleju

• <sup>2</sup> = użyć formy do pieczenia

<sup>3</sup> = marynować z przyprawami (w zależności od upodobań)

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

## ● Sugerowane przepisy

### ● Chrupiący hot dog z serem

#### Składniki

- 2 kielbaski
- 2 bułeczki do hot dogów
- Tarty ser cheddar (w zależności od smaku)
- (Opcjonalnie) keczup
- (Opcjonalnie) musztarda

#### Przygotowanie

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

## ● Pikantny kurczak

#### Składniki

- 6 udek z kurczaka
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka musztardy
- 3 łyżeczki cukru
- 2 łyżeczki chili w proszku
- 2 łyżeczki oliwy z oliwek
- Pieprz i sól (do smaku)

#### Przygotowanie

- Rozgrzać produkt do temperatury 200 °C.
- W misce zmiażdżyć czosnek i wymieszać z cukrem, oliwą, sproszkowanym chili i musztardą.
- Doprawić solą i pieprzem.
- Udka z kurczaka natrzeć marynatą. Odstawić na 20 minut.
- Udka z kurczaka włożyć do urządzenia. Piec przez 10 minut.
- Ustawić temperaturę na 140 °C. Piec przez kolejne 10 minut.
- Po zakończeniu procesu pieczenia udka przełożyć na półmisek i podawać.
- Waga składników: 400 g

## ● Zapiekanka z grzybami, cebulą i serem

### Składniki

- 3 jajka
- 2 szklanki grzybów, oczyszczonych
- 1 czerwona cebula
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 3 łyżki sera, pokruszonego
- 1 szczypta soli

### Przygotowanie

- Czerwoną cebulę obrać i pokroić w cienkie plasterki o grubości 5 mm. Grzyby oczyścić, potem na plastry o grubości 5 mm.
- Oliwę z oliwek wlać do miski i grzyby wraz z cebulą dusić na średnim ogniu do miękkości. Zdjąć z ognia i przełożyć na papierowy ręcznik do ostygnięcia.
- Rozgrzać produkt do temperatury 180 °C.
- 3 jajka wbić do miski. Wymieszać dokładnie, mieszając energicznie. Dodać szczyptę soli.
- Boki i dno żaroodpornego naczynia pokryć cienką warstwą tłuszczu w aerozolu.
- Do żaroodpornego naczynia wlać jajka, a następnie mieszanekę grzybów z cebulą, a następnie ser.
- Naczynie żaroodporne włożyć do kosza **2** i piec w produkcji przez 20 minut.
- **Wskazówka:** 5 do 8 minut przed końcem pieczenia: W razie potrzeby dodaj więcej sera do zapiekanki.
- Zapiekanka będzie gotowa, gdy po wbiciu noża w środek nóż pozostanie czysty.
- Waga składników: 260 g

## ● Pierścień paprykowy

### Składniki

- 30 g mąki
- 1 jajko
- 10 ml wody
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka papryki w proszku
- 30 g suchej bułki tartej
- 1 papryka

### Przygotowanie

- Rozgrzać produkt do temperatury 200 °C.
- Mąkę wsypać do małej miski.
- W innej małej misce wymieszać jajko i wodę.
- W jeszcze innej misce wymieszać olej roślinny, sól, pieprz, paprykę w proszku i suchą bułkę tartą, aż składniki będą dobrze wymieszane.
- Odciąć główkę papryki i usunąć nasiona.
- Paprykę pokroić na 4 części i zdjąć spód.
- Pociętą paprykę obtoczyć w mące.
- Paprykę zanurzyć w ubitym jajku.
- Paprykę obtaczać w mieszance tartej bułce, aż papryka będzie całkowicie pokryta.
- Włożyć paprykę do kosza **2**. Piec przez 5 minut z obu stron.

## ● Jajko pieczone z boczkiem i szpinakiem

- Potrzebne: 4 foremki do muffinek

### **Składniki**

- 2 plasterki boczku
- Olej roślinny
- 4 jajka
- 4 łyżki mleka
- 20 g szpinaku
- Tarty ser cheddar (do smaku)
- Sól i pieprz (do smaku)

### **Przygotowanie**

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

## ● Pularda

### **Składniki**

- 500 g pulardy
- 2 łyżeczki oliwy z oliwek
- Pieprz i sól (do smaku)
- 20 g masła
- 20 g miodu

### **Przygotowanie**

- Pulardę natrzeć oliwą, pieprzem i solą. Marynować przez 1 godzinę.
- Rozgrzać produkt do temperatury 200 °C.
- Rozpuścić masło i wymieszać z miodem.
- Pulardę natrzeć mieszanką masła i miodu.
- Pulardę włożyć do kosza [2]. Piec 15 minut w temperaturze 200 °C.
- Odwrócić pulardę. Piec przez kolejne 15 minut.

## ● Pieczony ziemniak

### Składniki

- 1 ziemniak (200–400 g)
- 20 g cebuli
- 40 g boczku
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek
- Pieprz i sól (do smaku)
- 10 g sera
- 10 g majonezu

### Przygotowanie

- Ziemniak umyć szczoteczką.
- Ziemniak natrzeć oliwą z oliwek.
- Boczek i cebulę pokroić na małe kawałki.
- Ziemniak zawinąć w folię aluminiową, aby się nie rozgotował.
- Włożyć ziemniak do produktu. Piec 50 minut w temperaturze 200 °C.
- Ziemniak nakłuć widelcem. Ziemniak jest gotowy, jeśli widelec można łatwo wbić i wyjąć.
- Ziemniak wyjąć i przeciąć do połowy. Nie rozcinać na półki.
- Doprawić pieprzem i solą.
- Do ziemniaka włożyć boczek, cebulę i ser.
- Ziemniak włożyć do kosza [2]. Piec 10 minut w temperaturze 180 °C.
- Ziemniak podawać z majonezem.

## ● Małe ciasto

- Potrzebne: 4 papierowe foremki do pieczenia

### Składniki

- 85 g solonego masła
- 85 g cukru pudru
- 2 jajka
- 120 g białej mąki pszennej
- 3 g proszku do pieczenia
- 1/8 łyżeczki soli

### Przygotowanie

- Masło i cukier utrzeć, aż masa będzie miękka i jasna.
- Jajko ubić razem z mieszanką.
- Do masy dodać mąkę, sól i proszek do pieczenia.
- Mieszankę wlać do papierowych foremek do pieczenia.
- Rozgrzać produkt do temperatury 160 °C.
- Papierowe foremki do pieczenia włożyć do kosza [2]. Piec przez 15 minut.

## ● Bułeczki

### Składniki

- 250 g mąki chlebowej
- 1 jajko
- 25 g cukru
- 3 g drożdży
- 110 g mleka
- 10 g śmietany
- 15 g masła

### Przygotowanie

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

## ● Filet rybny

### Składniki

- 300 g fileta rybnego
- Pieprz i sól (do smaku)
- 1 cytryna
- 2 ząbki czosnku
- 1 szalotka
- 20 g masła

### Przygotowanie

- Rybę doprawić solą i pieprzem.
- Cytrynę przekroić na pół. Połowę cytryny pokroić i umieścić pod filetem rybnym.
- Rozgnieść 1 ząbek czosnku, szalotkę pokroić w plasterki i ułożyć na filecie rybnym.
- Filet rybny włożyć do kosza [2]. Gotować 15 minut w temperaturze 180 °C.
- Roztopić masło i dodać 1 ząbek czosnku.
- Na filet rybny nałożyć masło czosnkowe.
- Na filet rybny wycisnąć drugą połowę cytryny.



## ● Usuwanie usterek

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Brak funkcji	Brak zasilania	Upewnić się, czy kabel jest prawidłowo podłączony. Upewnić się, że gniazdko zasilania jest sprawne, podłączając do niego inne urządzenie. Urządzenie podłączyć do innego gniazdka elektrycznego.
Potrawa zbyt surowa lub nierówno upieczona.	Zbyt duża ilość potrawy	Zmniejszyć ilość jedzenia i rozprowadzić równomiernie.
	Zbyt niska temperatura pieczenia.	Zwiększyć temperaturę pieczenia.
	Potrawa nie była mieszana podczas pieczenia.	Potrawę wymieszać przynajmniej 1 raz w pierwszej połowie gotowania. Aby uzyskać równomierny efekt pieczenia, zalecamy potrząsanie lub obracanie potrawy po około jednej trzeciej i dwóch trzecich czasu gotowania. Za każdym razem potrząsać przez 5 do 10 sekund. Aby uzyskać jeszcze lepszy efekt pieczenia, potrawę należy potrząsać lub obracać 3 razy w trakcie gotowania.
Potrawa nie jest chrupiąca.	Niektóre potrawy powinny być przygotowywane w tradycyjnej frytkownicy.	Przed pieczeniem natrzeć naczynie odrobiną oleju.
Świeże frytki nie są upieczone lub chrupiące.	Niewłaściwy rodzaj ziemniaka	Użyć innego rodzaju ziemniaków.
	Ziemniaki po pocięciu nie były moczone w wodzie.	Po pocięciu dokładnie optukać ziemniaki, aby usunąć skrobię.
	Ziemniaki po optukaniu nie były wysuszone.	Po optukaniu ziemniaki dokładnie wysuszyć (np. papierowym ręcznikiem).
	Kawałki ziemniaków nie zostały natarte olejem.	Przed pieczeniem natrzeć ziemniaki odrobiną oleju.
	Kawałki ziemniaków są za duże.	Ziemniaki pokroić na mniejsze lub cieńsze paski.
Miski <b>4</b> nie można włożyć do komory gotowania.	Miska <b>4</b> nie jest wyśrodkowana.	Miskę <b>4</b> wkładać do obudowy pod kątem prostym.
Z produktu wydobywa się biały dym.	Tłuszcz kapie do miski <b>4</b> i jest odparowywany.	Podczas przygotowywania potraw należy używać mniejszej ilości oleju. Używać potraw o niższej zawartości tłuszczu. Zmniejszyć temperaturę lub czas pieczenia.

## ● Czyszczenie i konserwacja

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

Część	Czyszczenie
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Urządzenie i wszystkie akcesoria</li><li>■ Obudowa</li><li>■ Komora</li><li>■ Kabel zasilania z wtyczką</li></ul>	<p><b>⚠ OSTRZEŻENIE!</b> Podczas używania i czyszczenia nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Nie wkładać produktu pod bieżącą wodę.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Przed każdym czyszczeniem odłączać urządzenie od źródła zasilania.</li><li>■ Do czyszczenia nie należy używać materiałów ściernych, agresywnych roztworów ani twardych szczotek.</li><li>■ Urządzenie czyścić lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby można użyć łagodnego detergentu.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Kosz</li><li>■ Miska</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Miskę i kosz można myć ręcznie, jak zwykle naczynia: Myć dokładnie oba elementy gorącą wodą z detergentem. Jedną ręką trzymać ostrożnie górną część obudowy urządzenia. Drugą ręką pociągając za uchwyt <b>5</b>, aby wyciągnąć miskę i kosz.</li><li>■ Jeżeli brud przyklei się do kosza lub dna miski, napętnić miskę gorącą wodą z detergentem. Umieścić kosz w misce i moczyć obydwa elementy przez około 10 minut.</li><li>■ Kosz i miskę można myć w zmywarce.</li></ul>

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

## ● Konserwacja

- Przed każdym użyciem sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń.
- Z wyjątkiem sporadycznego czyszczenia, ten produkt nie wymaga konserwacji.

## ● Przechowywanie

- Urządzenie przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używane.
- Urządzenie przechowywać w miejscu suchym i niedostępnym dla dzieci.

## ● Utylizacja

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



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



Produkt i materiał opakowania nadają się do ponownego przetworzenia, należy je zutylizować osobno w celu lepszego przetworzenia odpadów. Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



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



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

## ● **Gwarancja**

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części łamliwych, np. przetłączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

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

## **Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej**

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (np. IAN 123456\_7890) jako dowód zakupu.

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

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

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

### **Serwis**

**PL Serwis Polska**

Tel.: 008004911946









E-Mail: owim@lidl.pl



<b>Použitá výstražná upozornění a symboly</b> .....	Strana 107
<b>Úvod</b> .....	Strana 107
Použití ke stanovenému účelu .....	Strana 107
Rozsah dodávky .....	Strana 108
Popis dílů .....	Strana 108
Technické údaje .....	Strana 108
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	Strana 108
<b>Před prvním použitím</b> .....	Strana 113
<b>Obsluha</b> .....	Strana 113
Příprava .....	Strana 114
Výběr programu .....	Strana 114
Spusťte proces přípravy .....	Strana 115
Přerušení procesu přípravy .....	Strana 115
Ukončení procesu přípravy .....	Strana 115
Oddělení koše od pánve .....	Strana 115
Odebírání připravovaných potravin .....	Strana 116
<b>Varná tabulka</b> .....	Strana 116
<b>Návrhy receptů</b> .....	Strana 118
Křupavý párek v rohlíku se sýrem .....	Strana 118
Ostře kořeněné kuře .....	Strana 118
Slaný koláč se sýrem, cibulí a houbami .....	Strana 119
Paprikové kroužky .....	Strana 119
Vejce zapečené se slaninou a špenátem .....	Strana 120
Poulard .....	Strana 120
Brambory ve fólii .....	Strana 121
Malý koláč .....	Strana 121
Žemle .....	Strana 122
Rybí filé .....	Strana 122
<b>Odstraňování poruch</b> .....	Strana 123
<b>Čištění a péče</b> .....	Strana 124
Péče .....	Strana 124
Skladování .....	Strana 124
<b>Zlikvidování</b> .....	Strana 124
<b>Záruka</b> .....	Strana 125

## Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze a na obalu jsou používána následující upozornění:

	<b>NEBEZPEČÍ!</b> Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		<b>Varování! Nebezpečí popálenin:</b> Tento symbol upozorňuje horký povrch.
	<b>VAROVÁNÍ!</b> Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		Bezpečné pro potraviny. Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.
	<b>UPOZORNĚNÍ:</b> Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.		Střídavý proud/napětí
	Nikdy nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály nebo s výrobkem.		Koš [2] a pánev [4] jsou vhodné do myčky nádobí.

## DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉŽA

### ● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

### ● Použití ke stanovenému účelu

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

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

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

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

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

## ● Rozsah dodávky

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

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










- Digitální horkovzdušná fritéza
- Návod na obsluhu

## ● Popis dílů

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

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

## Displej (s obslužným panelem)

- |    |  |
|----|--|
| 9  | Indikace výběru z nabídky  |
| 10 | Zobrazení hodnoty (Teplota a čas)  |
| 11 | Indikace minutové jednotky   |
| 12 | Indikace teplotní jednotky   |
| 13 | Indikace výběru z nabídky  |
| 14 | Provozní kontrolka    |
| 15 | Tlačítko  (Zvýšení teploty)   |
| 16 | Tlačítko  (Snížení teploty)   |
| 17 | Tlačítko  (Výběr z nabídky)   |
| 18 | Tlačítko  (Start/Pauza/Vyp)   |
| 19 | Tlačítko   (Zkrácení doby vaření)    |
| 20 | Tlačítko   (Prodloužení doby vaření) |

## ● Technické údaje

Vstupní napětí	220–240 V~, 50–60 Hz
Ochranná třída	I
Výkon	1350 W
Teplota vaření	80 až 200 °C
Doba přípravy	1 až 60 minut



## Bezpečnostní pokyny

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

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

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



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

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

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

### **Elektrická bezpečnost**

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

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

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

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

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

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

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

Nestavte výrobek do blízkosti umyvadel nebo na vlhká místa.


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

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



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

## Riziko požáru/popálení a teplo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Instalační pokyny

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

- Dříve než s výrobkem pohnete, vždy ho ochladte.

### Provoz

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

- Nikdy se nedotýkejte vnitřních částí výrobku, dokud je ještě v provozu.
- Nechte všechny ingredience v košíčku, aby se zabránilo kontaktu s topnými tělesy.
- Nenechávejte tento výrobek bez dozoru, dokud je v užívání.
- Výrobek nepřepĺňujte. Plňte koš **2** pouze do hranice plnění **MAX**. To je důležité, aby se ani potraviny ani použitá nádobka (např. pečící forma) nedostaly do přímého kontaktu s ohřívacím prvkem.
- Do koše **2** nedávejte více než 750 g potravin a kuchyňského nádobí (např. pečící plech). To by mohlo výrobek poškodit.

## Čištění a skladování

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

### ● Před prvním použitím

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Čistěte výrobek (viz oddíl „Čištění a péče“).

### ● Obsluha

#### ① UPOZORNĚNÍ:

- Pokud v režimu výběru programu nebylo po dobu 60 sekund stisknuto žádné tlačítko, přepne se výrobek do pohotovostního režimu.
- Při každém stisknutí tlačítka zazní signál.
- Můžete pánev [4] kdykoli odebrat, i během procesu vaření.
  - Když je pánev [4] odejmuta, ohřívací prvek a ventilátor se vypnou.
  - Když je pánev [4] znovu vložena, přejde výrobek automaticky do předchozího provozního režimu.
- Větší množství připravovaných potravin obecně vyžadují o něco delší čas vaření, menší množství potom mírně kratší dobu.

- Přečtěte si kapitulu „Varná tabulka“, která jídla by měla být během vaření protřepána/obracena. Pro rovnoměrný výsledek přípravy doporučujeme protřepání/otáčení připravovaných potravin asi po jedné třetině a po dvou třetinách odhadované doby přípravy. Pokaždé třepejte 5 až 10 sekund. Pro ještě lepší výsledek přípravy můžete připravované potraviny během ní protřepat/otočit 3krát.  
Pokud je pro vás třesení/otáčení obtížné, použijte pomůcku (např. lžici).


- Abyste vyjmuli pánev [4] a koš [2] z varného prostoru [8], odtáhněte jednou rukou opatrně horní kryt výrobku. Zatáhněte druhou rukou za rukojeť [5], abyste vytáhli pánev a koš.
- Dávejte koš [2] vždy vodorovně a bez tlaku do pánve [4]. Zámek musí být slyšitelně a hmatatelně zapadnout do správné polohy (obr. B).
- Do koše [2] nedávejte více než 750 g potravin a kuchyňského nádobí (např. pečící plech). To by mohlo výrobek poškodit.

**⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!** Nikdy se nedotýkejte koše [2] a pánve [4] předměty s ostrými hranami. Tím by se mohl poškodit povlak.

**⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!** Nikdy neslačujte odblokování koše [3], když držíte koš [2] a pánev [4] ve vzduchu. Pánev by se uvolnila a nekontrolovaně spadla (obr. C).



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



## ● Příprava



- Připojte výrobek do vhodné zásuvky.  svítí a na zobrazení hodnoty [10] se objeví „---“. Zazní 1 zvukový signál.
- Naplňte koš [2] připravovanými potravinami. Nepřekračujte hranici plnění **MAX** (na vnitřní straně koše).
- Položte pánev [4] s naplněným košem [2] do varného prostoru [8].

**⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!** Nedávejte do pánve [4] žadné kapaliny (např. olej nebo vodu). To by mohlo nepříznivě ovlivnit činnost výrobku.

## ● Výběr programu


- Přepněte do režimu výběru programu: Stiskněte . Indikátor výběru z nabídky [9] [13] bliká po dobu 3 sekund a poté zhasne. Ostatní indikátory svítí, s výjimkou .
- Na začátku je teplota nastavena na 180 °C a doba vaření na 15 minut. Lze přizpůsobit teplotu (v intervalech 5 °C) a dobu vaření (v intervalech po 1 minutě):








Tlačítko	Funkce (teplota)
 [15]	Zvyšte teplotu (max. 200 °C)
 [16]	Snižte teplotu (min. 80 °C)

Tlačítko	Funkce (čas)
 [20]	Prodloužit čas (max. 60 minut)
 [19]	Zkrátit čas (min. 1 minuta)

## Výběr programu

V závislosti na připravovaných potravinách je možné vybrat vhodný program.


- Pro volbu mezi programy stlačte . Vybraný program [9] [13] bliká.

Připravované potraviny	°C	Min.	Optimální množství
Předběžné nastavení	180	15	-
 Hranolky	200	15	300 g
 Steak	180	10	200 g
 Ryby	180	15	300 g
 Krevety	180	15	400 g
 Kuřecí stehno	200	30	500 g
 Koláče	160	15	4 x 50 g
 Kuře	200	30	500 g
 Chléb	160	10	7 x 70 g
















## ⓘ UPOZORNĚNÍ:

- Pro lepší výsledky vaření, doporučujeme výrobek předehřívát po dobu 3 minut.
- Přečtěte si kapitulu „Varná tabulka“, která jídla by měla být během vaření protřepána. Varná tabulka také obsahuje informace o doporučeném minimálním/maximálním množství pro různé potraviny.
- V případě, že by celková hmotnost koše [2], pánve [4] a připravovaných potravin byla příliš velká pro promíchání: Postavte pánev na tepelně odolný povrch a vyjměte koš (obr. E).

## ● Spustíte proces přípravy

- Když jste provedli žadaná nastavení, stlačte  **18**. Spustí se proces přípravy.





### **UPOZORNĚNÍ:**

- Během vaření jsou aktivní následující indikace:
  -  **14** bliká
  - Vybraný indikátor výběru nabídky  **13** bliká.
  -       svítí.
- Během vaření se na displeji  střídavě se zobrazují nastavená teplota a zbývající doba vaření.
- Po ukončení procesu přípravy, běží ventilátor pro chlazení výrobku ještě 1 minutu. Na indikátoru hodnoty  se odpočítává zbývající čas (v sekundách).  **14** a  svítí.
- Chcete-li během procesu chlazení přepnout na indikaci výběru nabídky, stlačte tlačítko  **17**.
- Když je proces ochlazení ukončen, výrobek se přepne do pohotovostního provozu. Zazní 5x dvojitý zvukový signál.
- Pánev  můžete kdykoliv odebrat a nemusíte čekat, až se ventilátor vypne. Všechny indikace se vymažou a na indikaci hodnoty  se objeví „--“.



## ● Přerušení procesu přípravy

Proces přípravy můžete přerušit např. z následujících důvodů:




- pro změnu nastavení
- pro protřepání/otočení připravovaných potravin

- Přerušení procesu přípravy (režim pauzy): Stiskněte  **18**.
- Když je proces přípravy přerušen:
  -  **14** svítí
  -  bliká
- Pokračování v procesu přípravy: Stiskněte  **18** ještě jednou.



### **UPOZORNĚNÍ:**







- Ohřívací prvek a časovač se vypnou, když je proces přípravy přerušen. Ventilátor běží dále, aby prodloužil životnost výrobku.
- Když je proces přípravy přerušen: Když je pánev  odebrána z varného prostoru , ventilátor se rovněž vypne.

## ● Ukončení procesu přípravy

- V průběhu přípravy podržte tlačítko  **18** 3 sekundy stlačené.
  -  **14** a  svítí.
- Po ukončení přípravy, běží ventilátor pro chlazení výrobku ještě 1 minutu.

## ● Oddělení koše od pánve

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

- Vyjměte pánev  s košíkem  z varného prostoru .
- Položte pánev  na vhodný povrchu (plochý, stabilní, tepelně odolný).
- Posuňte kryt odblokování koše  dopředu.
- Stiskněte tlačítko odblokování koše .

- Zvedněte koš [2] za rukojeť [5] z pánve [4].
- Pokud jste vložili koš [2] do pánve [4], musí koš citelně a slyšitelně zacvaknout.

## ● Odebírání připravovaných potravin

- Doporučujeme, abyste odebírali připravované potraviny vhodným kuchyňským náčiním (např. kuchyňskými kleštěmi).

**⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!** Nikdy se nedotýkejte koše [2] a pánve [4] předměty s ostrými hranami. Tím by se mohl poškodit povlak.

- Pokud chcete připravované potraviny z koše [2] vysypat, oddělte jej předem od pánve [4]. V pánvi se mohou nahromadit horké kapaliny, které mohou nekontrolovatelně unikat.

## ● Varná tabulka

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

### Brambory a hranolky

Mražené hranolky (tenké)	200-500	15-18	200	J	
Mražené hranolky (tlusté)	200-500	15-18	200	J	
Domácí hranolky (8 x 8 mm)	<sup>1</sup> 200-500	15-18	200	J	
Domácí americké brambory	<sup>1</sup> 300-500	18-22	180	J	Brambory oloupeme a nakrájíme na měsíčky.
Domácí bramborové kostky	<sup>1</sup> 300-500	12-18	180	J	Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky.

### Maso a drůbež

Steak	<sup>3</sup>	100-300	6-10	180	J	
Jehněčí kotlet	<sup>3</sup>	100-300	10-14	180	J	
Hamburger	<sup>3</sup>	100-300	7-14	180	J	
Salám	<sup>3</sup>	100-300	8-10	180	J	
Drůbeží stehno	<sup>3</sup>	100-500	20-30	200	J	
Kuřecí prsíčka	<sup>3</sup>	100-300	10-15	180	J	
Poulard	<sup>1,3</sup>	500	30	200	J	Viz recept.

<sup>1</sup> = přidejte ½ lžičky oleje

• <sup>2</sup> = použijte pečicí pánev

<sup>3</sup> = Marinovat s kořením (v závislosti na vašich preferencích)

Potraviný	Doporučené množství (g)	Doba vaření (min.)	Tepł. (°C)	Nutné je protřepání/ obrácení	Příprava
-----------	-------------------------	--------------------	------------	-------------------------------	----------

### Ryby a plody moře

Kreveta	<sup>3</sup>	100-400	15	180	J	
Filetu z lososa	<sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	N	
Huňáček severní	<sup>1,3</sup>	150	8-10	180	J	
Filet z tresky	<sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	N	

### Zelenina

Okra	<sup>1</sup>	100	10	160	N	Uříznete hlavu a rozpulte.
Chřest	<sup>1</sup>	100-300	6-10	180	N	Rozpulte.
Kukuřice	<sup>1</sup>	200-400	6-9	200	J	Vyloupejte a odstraňte kukuřičné vlasy.
Paprika	<sup>1</sup>	200-400	10	200	J	Odstraňte hlavu a jádra. Nakrájejte na 2-4 kusy.

### Občerstvení

Samosy		100-300	12-15	200	J	
Zmrazené kuřecí nugety		100-400	12-15	200	J	
Mražené rybí prsty		100-300	6-10	200	J	
Zmrazené, obalované sýrové snacky		100-400	8-12	180	J	

### Pečení

Malý koláč	<sup>2</sup>	2 x 50 - 4 x 50	15	160	N	Viz recept.
Sendvič		1 sada	4-6	180	J	
Krutony	<sup>3</sup>	300	6-10	180	J	Chléb nakrájejte na kousky vhodné do úst.
Žemle		400	Viz recept.	160	N	Viz recept.

<sup>1</sup> = přidejte ½ lžičky oleje • <sup>2</sup> = použijte pečicí pánev

<sup>3</sup> = Marinovat s kořením (v závislosti na vašich preferencích)

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

## ● Návrhy receptů

### ● Křupavý párek v rohlíku se sýrem

#### **Přísady**

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

#### **Úprava**

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

## ● Ostře kořeněné kuře

#### **Přísady**

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

#### **Úprava**

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



## ● Slaný koláč se sýrem, cibulí a houbami

### Přísady

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

### Úprava

- Oloupeme červenou cibuli a nakrájíme na 5 mm tenké plátky. Houby očistíme; pak nařežeme na 5 mm tenké plátky.
- Na pánvi s olivovým olejem necháme cibuli a houby na středním plamenu vypotit, dokud nejsou měkké. Odstraňte ze sporáku a položte na suchou utěrku k ochlazení připravovaných potravin.
- Výrobek předehejte na 180 °C.
- Ve šlehačí misce rozbijte 3 vejce. Důkladně a energicky našlehejte. Přidejte špetku soli.
- V tepelně odolné nákykové formě na nákyk vnitřní stranu potřete tenkou vrstvou spreje na pánev.
- Přidejte do nákykové formy vejce, pak směs cibule a hub a pak sýr.
- Vložte nákykovou formu do koše **2** a připravujte potraviny ve výrobku po dobu 20 minut.
- **Tip:** 5 až 8 minut před koncem přípravy: Podle přání přidejte do slaného koláče více sýra.
- Slaný koláč je hotový, když můžete zabodnout nůž do středu a nůž vyjde z koláče čistý.
- Hmotnost přísad: 260 g

## ● Paprikové kroužky

### Přísady

- 30 g mouky
- 1 vejce
- 10 ml vody
- 2 polévkové lžice rostlinného oleje
- 1 čajovou lžičku soli
- 1 čajovou lžičku pepře
- 1 čajovou lžičku paprikového prášku
- 30 g suché strouhanky
- 1 papriku

### Úprava

- Výrobek předehejte na 200 °C.
- Mouku nasypete do malé misky.
- Vejce rozšlehejte s vodou v jiné malé misce.
- Smíchejte rostlinný olej, sůl, pepř, paprikový prášek a suchou strouhanku v jiné misce, až jsou ingredience dobře promíchány.
- Odřízněte hlavu papriky a odstraňte semena.
- Nakrájejte papriku na 4 kusy a odstraňte spodní stranu.
- Nakrájenou papriku obalte v mouce.
- Obalte papriku v šlehaném vejci.
- Obalte papriku ve strouhankové směsi, až je paprika zcela obalena.
- Papriku vložte do koše **2**. Připravujte na obou stranách vždy 5 minut.

## ● Vejce zapečené se slaninou a špenátem

- Vyžaduje: 4 formičky na muffiny

### Přísady

- 2 plátky slaniny
- Rostlinného oleje
- 4 vejce
- 4 polévkové lžíce mléka
- 20 g špenátu
- Strouhaný sýr čedar (podle chuti)
- Sůl a pepř (podle chuti)

### Úprava

- Výrobek předehejte na 200 °C.
- Slaninu vložte do koše [2]. Připravujte vždy 2 minuty každé straně.
- Vyjměte slaninu, nakrájejte na kousky a dejte stranou.
- Potřete muffinové formičky olejem.
- Do každé muffinové formičky rozbijte 1 vejce. Vejce nešlehejte.
- Do všech muffinových formiček přidejte mléko, špenát a slaninu.
- Do všech muffinových formiček přidejte strouhaný sýr čedar, sůl a pepř.
- Muffinové formičky vložte do koše [2]. Připravujte 8 minut při 160 °C.

## ● Poulard

### Přísady

- 500 g poularda
- 2 čajové lžičky olivového oleje
- Pepř a sůl (podle chuti)
- 20 g másla
- 20 g medu

### Úprava

- Veřete do poularda olivový olej, pepř a sůl. 1 hodinu marinujte.
- Výrobek předehejte na 200 °C.
- Rozpusťte máslo a promíchejte s medem.
- Do poularda veřete směs másla a medu.
- Poularda vložte do koše [2]. Připravujte 15 minut při 200 °C.
- Poularda obraťte. Připravujte dalších 15 minut.

## ● Brambory ve fólii

### Přísady

- 1 brambor (200–400 g)
- 20 g cibule
- 40 g slaniny
- 1 čajová lžička olivového oleje
- Pepř a sůl (podle chuti)
- 10 g sýru
- 10 g majonézy

### Úprava

- Vyčistěte brambor pomocí kartáče.
- Brambor potřete olivovým olejem.
- Slaninu a cibuli nakrájejte na malé kousky.
- Zabalte brambor do hliníkové fólie, aby se zabránilo převaření.
- Vložte brambor do výrobku. Připravujte 50 minut při 200 °C.
- Propíchejte brambor vidličkou. Brambor je uvařený v případě, že vidlička může být snadno dáta zapíchnuta a vytažena.
- Vyjměte brambor a nakrojte ho do středu. Nepalte ho.
- Dochuťte pepřem a solí.
- Do bramboru přidejte slaninu, cibuli a sýr.
- Vložte brambor do koše **2**. Připravujte 10 minut při 180 °C.
- Brambor podávejte s majonézou.

## ● Malý koláč

- Vyžaduje: 4 papírové formičky na pečení

### Přísady

- 85 g soleného másla
- 85 g práškového cukru
- 2 vejce
- 120 g bílé pšeničné mouky
- 3 g prášku do pečiva
- 1/8 čajové lžičky soli

### Úprava

- Máslo a cukr míchejte, dokud směs není měkká a bledá.
- Rozšlehejte vejce se směsí do zpěnění.
- Přidejte do směsi mouku, prášek do pečiva a sůl.
- Naplňte směs do papírové formičky na pečení.
- Výrobek předehejte na 160 °C.
- Papírové formičky se směsí vložte do koše **2**. Pečte 15 minut.

## ● Žemle

### Přísady

- 250 g chlebové mouky
- 1 vejce
- 25 g cukru
- 3 g droždí
- 110 g mléka
- 10 g smetany
- 15 g másla

### Úprava

- Rozšlehejte vejce dopěňva a vmíchejte ho do mouky, cukru a droždí.
- Do těsta přidejte mléko a smetanu. Hněťte 15–20 minut.
- Na asi 1 hodinu dejte stranou (dokud se velikost nezdvójnásobí).
- Těsto nakrájejte na 7 kusů. Hněťte 10–15 minut.
- Těch 7 kusů vložte do koše **2**. Počkejte dalších 30 minut.
- Pečte 10 minut při 160 °C.
- Rozpusťte máslo a žemle jím potřete. Pečte další 2 minuty.

## ● Rybí filé

### Přísady

- 300 g rybích filetů
- Pepř a sůl (podle chuti)
- 1 citron
- 2 stroužky česneku
- 1 šalotka
- 20 g másla

### Úprava

- Rybu dochuťte pepřem a solí.
- Rozpulte citron. Nakrájejte jednu polovinu citronu a dejte pod rybí filet.
- 1 stroužek česneku rozdrťte, nakrájejte šalotku na plátky a položte vše na rybí filé.
- Rybní filety vložte do koše **2**. Připravujte 15 minut při 180 °C.
- Rozpusťte máslo a přidejte 1 stroužek česneku.
- Dejte česnekové máslo na rybí filet.
- Druhou polovinu citronu vymačkejte na rybí filet.

## ● Odstraňování poruch

Závada	Možná příčina	Opatření
Žádná funkce	Bez napájení	Zkontrolujte, zda je výrobek připojen. Zkontrolujte, zda je zásuvka pod proudem tak, že připojíte jiné elektrické zařízení. Spojte výrobek s jinou zásuvkou.
Připravované potraviny jsou příliš syrové nebo nerovnoměrně uvařené.	Příliš mnoho připravovaných potravin Teplota přípravy je příliš nízká. Připravované potraviny nebyly v mezidobí promíchány.	Snižte množství připravovaných potravin a rovnoměrně je rozmístěte. Zvyšte teplotu přípravy. Promíchejte připravované potraviny alespoň 1x v polovině doby přípravy. Pro rovnoměrný výsledek přípravy doporučujeme protřepání/otáčení připravovaných potravin asi po jedné třetině a po dvou třetinách odhadované doby přípravy. Pokaždé třepete 5 až 10 sekund. Pro ještě lepší výsledek přípravy můžete připravované potraviny během ní protřepat/otočit 3krát.
Připravované potraviny nejsou křupavé.	Některé pokrmy by se měly připravovat v obyčejné fritéze.	Před přípravou potřete jídlo trochou oleje.
Čerstvé hranolky nejsou dodělané nebo nejsou křupavé.	Nesprávný typ brambor Kousky brambor nebyly po řezání opláchnuty. Bramborové kousky nebyly po opláchnutí osušeny. Bramborové kousky nejsou naolejované. Bramborové kousky jsou příliš velké.	Použijte jiný typ brambor. Kousky brambor po řezání důkladně opláchněte pro odstranění škrobu. Po opláchnutí kousky brambor důkladně osušte (např. kuchyňským papírem). Před přípravou potřete kousky brambor trochou oleje. Nakrájejte kousky brambor na menší nebo tenké pásy.
Pánev <b>4</b> nelze vložit do varného prostoru.	Pánev <b>4</b> není zavedena středově.	Vložte pánev <b>4</b> v pravém úhlu ke krytu.
Z výrobku stoupá bílý kouř.	Do pánve <b>4</b> nakapal tuk a odpařil se.	Použijte méně oleje při přípravě pokrmů. Používejte nízkotučné pokrmy. Snižte teplotu nebo dobu vaření.

## ● Čištění a péče

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

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

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

## ● Péče

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

## ● Skladování

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

## ● Zlikvidování

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



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



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné, zlikvidujte je odděleně pro lepší odstranění odpadu.

Logo Trimán platí jen pro Francii.



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



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

## ● Záruka

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

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

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

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

## **Postup v případě uplatňování záruky**

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (např. IAN 123456\_7890) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

## **Servis**

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

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











<b>Použitie výstražné upozornenia a symboly</b> .....	Strana 127
<b>Úvod</b> .....	Strana 127
Použitie v súlade s určením .....	Strana 127
Rozsah dodávky .....	Strana 128
Popis súčiastok .....	Strana 128
Technické údaje .....	Strana 128
<b>Bezpečnostné upozornenia</b> .....	Strana 128
<b>Pred prvým použitím</b> .....	Strana 133
<b>Obsluha</b> .....	Strana 133
Príprava .....	Strana 134
Výber programu .....	Strana 134
Štart varenia .....	Strana 135
Prerušenie varenia .....	Strana 135
Ukončenie varenia .....	Strana 135
Vybratie koša z panvice .....	Strana 135
Vybratie pripraveného jedla .....	Strana 136
<b>Pomocná tabuľka</b> .....	Strana 136
<b>Recepty</b> .....	Strana 138
Chrumkavý hotdog so syrom .....	Strana 138
Pikantné kurča .....	Strana 138
Cibuľovo-syrový slaný koláč s hříbmi .....	Strana 139
Paprikové krúžky .....	Strana 139
Pečené vajce so slaninou a špenátom .....	Strana 140
Kurča .....	Strana 140
Zemiak v šupke .....	Strana 141
Malý koláčik .....	Strana 141
Žemľa .....	Strana 142
Rybie filé .....	Strana 142
<b>Odstránenie porúch</b> .....	Strana 143
<b>Čistenie a starostlivosť</b> .....	Strana 144
Starostlivosť .....	Strana 144
Skladovanie .....	Strana 144
<b>Likvidácia</b> .....	Strana 144
<b>Záruka</b> .....	Strana 145



## Použité výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na používanie a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

	<b>NEBEZPEČENSTVO!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.		<b>Výstraha! Nebezpečenstvo popálenia:</b> Tento symbol upozorňuje na horúci povrch.
	<b>VÝSTRAHA!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.		Vhodné pre potraviny. Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.
	<b>UPOZORNENIE:</b> Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.		Striedavý prúd/napätie
	Deti nikdy nenechávajú hrať sa s obalovým materiálom alebo s produktom bez dozoru.		Kôš [2] a panvica [4] sú vhodné do umývačky riadu.

## DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

### ● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

### ● Použitie v súlade s určením

Táto teplovzdušná fritéza je vhodná na prípravu jedál, ktoré si vyžadujú vyššiu teplotu pri príprave alebo je potrebné ich fritovať. Produkt slúži výlučne na prípravu potravín.

Produkt je určený výlučne na súkromné používanie. Nie je určený na komerčné použitie.

Produkt používajte len v miernych klimatických podmienkach. Použitie v tropických klimatických podmienkach sa neodporúča.

Použitie, ktoré nie je uvedené v návode na používanie, môže poškodiť produkt alebo spôsobiť vážne zranenia.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

## ● Rozsah dodávky

Po rozbalení skontrolujte produkt, či je kompletný a či sú všetky diely v bezchybnom stave. Pred použitím odstráňte každý obalový materiál vrátane obalu pod panvicou a košom.

V prípade chýbajúcich alebo poškodených častí sa obráťte na náš zákaznícky servis.









- Digitálna teplovzdušná fritéza
- Návod na používanie

## ● Popis súčiastok

Pred čítaním si rozložte stranu s náčrtmi. Oboznámte sa so všetkými funkciami produktu.

- 1 Displej (s ovládacím panelom)
- 2 Kôš (s označenou hranicou **MAX** na vnútornej strane)
- 3 Tlačidlo na uvoľnenie koša (s ochranným krytom)
- 4 Panvica
- 5 Rukoväť
- 6 Ventilačné štrbiny
- 7 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
- 8 Varný priestor

## Displej (s ovládacím panelom)

- |    |   |
|----|---|
| 9  | Indikátor výberu menu   |
| 10 | Indikátor hodnoty (teplota a čas)   |
| 11 | Indikátor jednotky minút  |
| 12 | Indikátor jednotky teploty  |
| 13 | Indikátor výberu menu   |
| 14 | Prevádzkové svetlo ✨  |
| 15 | Tlačidlo  (zvýšiť teplotu)   |
| 16 | Tlačidlo  (znížiť teplotu)   |
| 17 | Tlačidlo  (výber menu)   |
| 18 | Tlačidlo  (štart/pauza/vypnúť)   |
| 19 | Tlačidlo   (skrátene času prípravy)   |
| 20 | Tlačidlo   (predĺženie času prípravy) |

## ● Technické údaje

Vstupné napätie	220–240 V~, 50–60 Hz
Trieda ochrany	I
Výkon	1350 W
Teplota pri varení	od 80 do 200 °C
Čas prípravy	1 až 60 minút



## Bezpečnostné upozornenia

**PRED PRVÝM POUŽITÍM  
PRODUKTU SA OBOZNÁMTE  
SO VŠETKÝMI POKYNNI NA  
POUŽITIE A BEZPEČNOSTNÝMI  
POKYNNI! PRILOŽTE TIEŽ  
VŠETKY PODKLADY PRI  
ODOVZDANÍ PRODUKTU  
TRETÍM OSOBÁM!**

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

## Deti a osoby s postihnutím



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

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

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

## Elektrická bezpečnosť

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

### **⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**

Produkt sa nesmie ponárať do vody alebo iných tekutín. Produkt nekladajte pod tečúcu vodu.

### **⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**

Nepoužívajte poškodený produkt. Ak sa produkt poškodí, odpojte ho z elektrickej siete a obráťte sa na svojho obchodníka.

### **⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**


Produkt neodkladajte vedľa kuchynských drezov alebo na vlhké miesta.

- Pred zapojením napájania sa uistite, že napätie a prúd sa zhodujú s údajmi, ktoré sú uvedené na typovom štítku produktu.
- Produkt zapájajte výlučne do uzemnenej zásuvky. Uistite sa, že je sieťová zástrčka riadne zapojená.

- Aby ste predišli poškodeniam na napájacom kábli, nezaťažujte ho a neohýbajte ho a nevedte ho cez ostré hrany. Držte ho tiež v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.
- Napájací kábel uložte tak, aby nikto nemohol omylom za vedenie potiahnuť alebo oň zakopnúť.
- Keď je poškodený napájací kábel produktu, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis, prípadne iná, podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečenstva.
- Ak chcete odpojiť produkt zo siete, neťahajte sieťovú zástrčku za napájací kábel.
- Napájací kábel neovíjajte okolo produktu. Produkt zapojte do ľahko prístupnej zásuvky, aby ho bolo možné v núdzovom prípade okamžite odpojiť zo siete.

- Produkt nie je určený na prevádzku s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.
- Produkt nepoužívajte s vlhkými rukami. Nedotýkajte sa produktu s vlhkými rukami.

## Nebezpečenstvo požiaru/ popálenia a teplo

-  **VÝSTRAHA! Horúci povrch!** Deti a zvieratá nenechávajú v blízkosti produktu počas prevádzky alebo chladenia. Prístupné časti sú horúce.

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

**⚠ POZOR! Nebezpečenstvo požiaru!** Produkt neodkladajte v blízkosti horľavých materiálov (napr. závesy, obrusy).

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

**⚠ POZOR! Nebezpečenstvo popálenia!** Do produktu nenalievajte vriace kvapaliny alebo horúci olej.

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

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

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

- Ak zacítite dym alebo počujete iné nezvyčajné zvuky, odpojte produkt od elektrickej siete. Pred opätovným použitím ho nechajte skontrolovať odborníkovi.

- Ak by vznikol požiar, tak pred hasením požiaru najprv odpojte konektor zo zásuvky alebo odpojte produkt od elektrického napájania.
- Nezakrývajte ventilačné otvory produktu. Dbajte na dostatočné vetranie. Produkt pri používaní neodkladajte do skrine.
- Na produkt neodkladajte žiadne predmety.
- Dodržte minimálne 10 cm priestor vo všetkých smeroch okolo produktu, aby bolo zabezpečené dostatočné vetranie.

### Upozornenia k inštalácii

- Produkt sa nesmie inštalovať priamo pod stenovú zásuvku.
- Produkt neinštalujte na varné dosky (plynové, elektrické sporáky a pece na uhlie atď.).
- Produkt vždy prevádzkujte na rovnej, stabilnej, čistej, teplovzdornej a suchej ploche.

- Pred presunutím produktu ho najprv nechajte vychladnúť.

### Prevádzka

#### **⚠ Ak panvicu naplníte olejom, hrozí nebezpečenstvo požiaru.**

- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútornej časti produktu.
- Všetky potraviny nechajte v koši, aby sa zabránilo kontaktu s vyhrievacími prvkami.
- Pri používaní nenechávajte produkt nikdy bez dozoru.
- Produkt nikdy nadmerne nenapĺňajte. Kôš **2** naplňajte len po označenú hranicu **MAX**. Je to dôležité, aby sa potraviny ani vložená nádoba (napr. forma na pečenie) nedostali do priameho kontaktu s vyhrievacím prvkom.
- Do koša **2** nevkladajte viac ako 750 g potravín a riadu (napr. plech na pečenie). Mohlo by to poškodiť produkt.

## Čistenie a skladovanie

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

### ● **Pred prvým použitím**

- Odstráňte všetky obalové materiály.
- Čistenie produktu (pozrite „Čistenie a starostlivosť“).

### ● **Obsluha**

#### ⓘ **UPOZORNENIA:**

- Produkt sa prepne do pohotovostného režimu, ak v režime výberu programu nestlačíte 60 sekúnd žiadne tlačidlo.
- Pri každom stlačení sa ozve zvukový signál.
- Panvicu [4] môžete vybrať kedykoľvek, aj počas varenia.
  - Keď panvicu [4] vyberiete, vypne sa vyhrievací prvok a aj ventilátor.
  - Keď panvicu [4] znova vložíte dovnútra, produkt sa automaticky prepne do predchádzajúceho prevádzkového režimu.
- Väčšie množstvá pripravovaného jedla spravidla vyžadujú o niečo dlhší čas prípravy, menšie množstvá zasa o niečo kratší čas prípravy.


- V kapitole „Pomocná tabuľka“ si prečítajte, ktoré jedlá je potrebné počas varenia premiešať/obrátiť. Aby sa jedlo uvarilo rovnomerne, odporúčame ho približne po jednej tretine a po dvoch tretinách nastaveného času prípravy premiešať/obrátiť. Zakaždým miešajte 5 až 10 sekúnd. Aby sa jedlo uvarilo ešte lepšie, môžete jedlo počas času prípravy premiešať/obrátiť 3-krát. Ak vám ide miešanie/obracanie ťažko, použite pomocný nástroj (napr. lyžicu).
- Na vybratie panvice [4] a koša [2] z varného priestoru [8] opatrne rukou pridržavajte hornú časť produktu. Druhou rukou ťahajte rukoväť [5], aby ste vytiahli panvicu a kôš.
- Kôš [2] vkladajte vždy vodorovne a bez tlaku na panvicu [4]. Uzáver musí počuteľne a citeľne zapadnúť na svoje miesto (obr. B).
- Do koša [2] nekladajte viac ako 750 g potravín a riadu (napr. plech na pečenie). Mohlo by to poškodiť produkt.

**⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia produktu!** Nikdy sa koša [2] a panvice [4] nedotýkajte ostrými predmetmi. Mohol by sa tým poškodiť povrch.

**⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia produktu!** Nikdy nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie koša [3], keď kôš [2] a panvicu [4] držíte vo vzduchu. Panvica by sa uvoľnila a nekontrolovane spadla (obr. C).



- Na stlačenie tlačidla na uvoľnenie koša [3] posuňte najprv jeho ochranný kryt dopredu. Až potom môžete stlačiť tlačidlo na uvoľnenie koša (obr. D).

## ● Príprava


- Produkt zapojte do vhodnej zásuvky.  [18] svieti a na indikátore hodnoty [10] sa objaví „---“. Zaznie 1 akustický signál.
- Kôš [2] naplňte pripravovaným jedlom. Neprekračujte označenú hranicu **MAX** (na vnútornej strane koša).
- Vložte panvicu [4] s naplneným košom [2] do varného priestoru [8].

**⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia produktu!** Nenapĺňajte do panvice [4] žiadne tekutiny (napr. olej alebo vodu). To by mohlo negatívne ovplyvniť funkčnosť produktu.



## ● Výber programu

- Prepnite sa do režimu výberu programu: Stlačte  [18]. Indikátor výberu menu [9] [13] 3 sekundy bliká a potom zhasne. Ostatné indikátory svietia, okrem indikátora  [14].
- Na začiatku je teplota prednastavená na 180 °C a čas prípravy na 15 minút. Teplotu (v intervaloch po 5 °C) a čas prípravy (v intervaloch po 1 minúte) môžete prispôbiť:

### Tlačidlo Funkcia (teplota)


 [15]	Zvýšiť teplotu	(max. 200 °C)
 [16]	Znížiť teplotu	(min. 80 °C)

### Tlačidlo Funkcia (čas)

 [20]	Predĺžiť čas	(max. 60 minút)
 [19]	Skrátiť čas	(min. 1 minúta)

## Výber programu

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

- Stlačte  [17], aby ste mohli zvoliť program. Zvolený program [9] [13] bliká.


Pripravované jedlo	°C	Min.	Optimálne množstvo
Prednastavenie	180	15	-
 Hranolky	200	15	300 g
 Steak	180	10	200 g
 Ryba	180	15	300 g
 Krevety	180	15	400 g
 Kuracie stehná	200	30	500 g
 Koláč	160	15	4 x 50 g
 Kurča	200	30	500 g
 Chlieb	160	10	7 x 70 g

## ⓘ UPOZORNENIA:
















- Pre lepšie výsledky varenia odporúčame predhrievanie produktu v dĺžke 3 minút.
- V kapitole „Pomocná tabuľka“ si prečítajte, ktoré jedlá je potrebné počas varenia premiešať. Pomocná tabuľka obsahuje upozornenia o odporúčaných minimálnych/ maximálnych množstvách pre rôzne potraviny.
- Ak by kombinovaná hmotnosť koša [2], panvice [4] a pripravovaného jedla bola príliš veľká na to, aby ho bolo možné premiešať: Odložte panvicu na teplotzdorný povrch a vyberte kôš (obr. E).



## ● Štart varenia

- Keď ste vykonali požadované nastavenia, stlačte  **18**. Začne sa varenie.


## ❗ UPOZORNENIA:

- Počas varenia sú aktívne nasledovné indikátory:
  -  **14** bliká
  - Zvolený indikátor výberu menu  **9**  **13** bliká.
  -   **15**   **16**  **18**   **19**   **20** svietia.
- Počas varenia sa na displeji **1** striedavo zobrazuje nastavená teplota a zostávajúci čas prípravy.
- Po ukončení varenia je ventilátor ešte 1 minútu v prevádzke, aby sa produkt ochladil. Indikátor hodnoty **10** odpočítava zostávajúci čas (v sekundách).  **14** a  **17** svietia.
- Aby ste počas chladenia mohli zmeniť indikáciu výberu menu, stlačte tlačidlo  **17**.
- Po ukončení chladenia sa produkt prepne do pohotovostného režimu. 5x zaznie dvojitý akustický signál.
- Panvicu **4** môžete kedykoľvek vybrať, nemusíte čakať na vypnutie ventilátora. Všetky indikátory zhasnú a na indikátore hodnoty **10** sa objaví „--“.



## ● Prerušenie varenia

Varenie môžete prerušiť napr. z nasledovných dôvodov:

- Aby ste zmenili nastavenie
- Aby ste jedlo premiešali/obrátili

- Prerušiť varenie (režim prerušenia): Stlačte  **18**.

- Po prerušení varenia:




-  **14** svieti
-  **18** bliká

- Pokračovať vo varení: Znova stlačte  **18**.

## ❗ UPOZORNENIA:

- Keď prerušíte varenie, vyhrievací prvok a časovač sa vypnú. Ventilátor je naďalej v prevádzke, aby sa predĺžila životnosť produktu.
- Po prerušení varenia: Keď vyberiete panvicu **4** z varného priestoru **8**, vypne sa aj ventilátor.

## ● Ukončenie varenia

- Počas varenia podržte tlačidlo  **18** 3 sekundy.
  -  **14** a  **17** svietia.
- Po ukončení varenia je ventilátor ešte 1 minútu v prevádzke, aby sa produkt ochladil.

## ● Vybratie koša z panvice

Kôš **2** a panvicu **4** môžete od seba oddeliť. To môže veľmi pomôcť pri lepšom premiešaní pripravovaného jedla alebo na očistenie jednotlivých častí.

- Vyberte panvicu **4** s košom **2** z varného priestoru **8**.
- Panvicu **4** odložte na vhodný povrch (rovný, stabilný, teplovzdorný).
- Kryt tlačidla na uvoľnenie koša **3** posuňte dopredu.
- Stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša **3**.

- Kôš **2** vyberte za rukoväť **5** z panvice **4**.
- Keď kôš **2** vložíte do panvice **4**, musí počuteľne a citeľne zapadnúť na svoje miesto.

## ● Vybratie pripraveného jedla

- Odporúčame vyberať pripravované jedlo pomocou kuchynského náradia (napr. kuchynských kliešť).

**⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia produktu!** Nikdy sa koša **2** a panvice **4** nedotýkajte ostrými predmetmi. Mohol by sa tým poškodiť povrch.

- Keď chcete pripravené jedlo z koša **2** vysypať, najprv ho oddelíte od panvice **4**. V panvici sa môžu nahromadiť horúce kvapaliny, ktoré môžu nekontrolovane vytiecť.

## ● Pomocná tabuľka

Potravina	Odporúčané množstvo (g)	Čas varenia (min.)	Tepl. (°C)	Potrebné miešanie/ obracanie	Príprava
-----------	-------------------------	--------------------	------------	------------------------------	----------

### Zemiaky a hranolky

Hlbokomrazené hranolky (tenké)	200-500	15-18	200	ÁNO	
Hlbokomrazené hranolky (hrubé)	200-500	15-18	200	ÁNO	
Domáce hranolky (8 x 8 mm)	<sup>1</sup> 200-500	15-18	200	ÁNO	
Domáce zemiaky nakrájané na väčšie kúsky	<sup>1</sup> 300-500	18-22	180	ÁNO	Zemiaky ošúpte a nakrájajte na mesiačky.
Domáce zemiaky nakrájané na kocky	<sup>1</sup> 300-500	12-18	180	ÁNO	Zemiaky ošúpte a nakrájajte na kocky.

### Mäso a hydina

Steak	<sup>3</sup> 100-300	6-10	180	ÁNO	
Jahňacie kotlety	<sup>3</sup> 100-300	10-14	180	ÁNO	
Hamburger	<sup>3</sup> 100-300	7-14	180	ÁNO	
Klobása	<sup>3</sup> 100-300	8-10	180	ÁNO	
Stehno z hydiny	<sup>3</sup> 100-500	20-30	200	ÁNO	
Kuracie prsia	<sup>3</sup> 100-300	10-15	180	ÁNO	
Kurča	<sup>1,3</sup> 500	30	200	ÁNO	Pozri recept.

<sup>1</sup> = pridajte ½ čajovej lyžičky oleja

<sup>2</sup> = použite pekáč

<sup>3</sup> = marinujte s korením (na základe vašich preferencií)

Potravina		Odporúčané množstvo (g)	Čas varenia (min.)	Tepl. (°C)	Potrebné miešanie/ obracanie	Príprava
-----------	--	-------------------------	--------------------	------------	------------------------------	----------

### Ryby a plody mora

Krevety	<sup>3</sup>	100-400	15	180	ÁNO	
Filé z lososa	<sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	NIE	
Koruška polárna	<sup>1,3</sup>	150	8-10	180	ÁNO	
Filé z tresky	<sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	NIE	

### Zelenina

Okra	<sup>1</sup>	100	10	160	NIE	Odkrojíte hlavu a prekrojíte na polovicu.
Špargľa	<sup>1</sup>	100-300	6-10	180	NIE	Prekrojíte na polovicu.
Kukurica	<sup>1</sup>	200-400	6-9	200	ÁNO	Ošúpte a odstráňte vlásky kukurice.
Paprika	<sup>1</sup>	200-400	10	200	ÁNO	Ostráňte hlavu a vnútro. Rozkrojíte na 2-4 kusy.

### Rýchle občerstvenie

Samosa		100-300	12-15	200	ÁNO	
Mrazené kuracie nugety		100-400	12-15	200	ÁNO	
Mrazené rybie prsty		100-300	6-10	200	ÁNO	
Mrazené, vyprážené syrové tyčinky		100-400	8-12	180	ÁNO	

### Pečenie

Malý koláčik	<sup>2</sup>	2 x 50 - 4 x 50	15	160	NIE	Pozri recept.
Sendvič		1 kus	4-6	180	ÁNO	
Krutóny	<sup>3</sup>	300	6-10	180	ÁNO	Chlieb nakrájajte na primerané kúsky na jeden hryz.
Žemľa		400	Pozri recept.	160	NIE	Pozri recept.

<sup>1</sup> = pridajte ½ čajovej lyžičky oleja

• <sup>2</sup> = použite pekáč

<sup>3</sup> = marinujte s korením (na základe vašich preferencií)

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

## ● **Recepty**

### ● **Chrumkavý hotdog so syrom**

#### **Prísady**

- 2 párky
- 2 hotdogové rožky
- Strúhaný syr čedar (podľa chuti)
- (voliteľné) Kečup
- (voliteľné) Horčica

#### **Príprava**

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

## ● **Pikantné kurča**

#### **Prísady**

- 6 kuracích stehien
- 1 strúčik cesnaku
- 1 čajová lyžička horčice
- 3 čajové lyžičky cukru
- 2 čajové lyžičky čili v prášku
- 2 čajové lyžičky olivového oleja
- Čierne korenie a soľ (podľa chuti)

#### **Príprava**

- Produkt predhrejte na 200 °C.
- V miske rozdrvte cesnak a premiešajte s cukrom, olivovým olejom, práškovým čili a horčicou.
- Osolte a okoreňte čiernym korením.
- Kuracie stehná potrite marinádou. Nechajte odstáť 20 minút.
- Kuracie stehná vložte do produktu. Varte 10 minút.
- Teplotu nastavte na 140 °C. Varte ďalších 10 minút.
- Po ukončení varenia preložte kuracie stehná na tanier.
- Hmotnosť prísad: 400 g

## ● Cibul'ovo-syrový slaný koláč s hríbmi

### Prísady

- 3 vajcia
- 2 hrnčeky očistených hríbov
- 1 červená cibuľa
- 1 polievková lyžica olivového oleja
- 3 polievkové lyžice rozdrobeného syra
- 1 štipka soli

### Príprava

- Červenú cibuľu očistite a nakrájajte na 5 mm tenké plátky. Očistite hríby; nakrájajte na 5 mm tenké plátky.
- Opražte na panvici na olivovom oleji pri strednom plameni cibuľu a hríby, kým zmäknú. Odložte zo sporáka a položte na suchú kuchynskú utierku, kým sa pripravené jedlo ochladí.
- Produkt predhrejte na 180 °C.
- V miske vyšľahajte 3 vajcia. Dôkladne a silne vyšľahajte. Pridajte štipku soli.
- Na vnútornú stranu a dno žiaruvzdornej formy na náryp nastriekajte tenkú vrstvu oleja v spreji.
- Vajička prelejte do formy na náryp, potom pridajte zmes cibule a húb, a nakoniec syr.
- Formu na náryp vložte do koša [2] a zmes v produkte varte 20 minút.
- **Tip:** 5 až 8 minút pred skončením varenia: Dajte na koláč viac syra, ak chcete.
- Slaný koláč je hotový, keď do stredu zapichnete nôž a po vyťahnutí bude čistý.
- Hmotnosť prísad: 260 g

## ● Paprikové krúžky

### Prísady

- 30 g múky
- 1 vajce
- 10 ml vody
- 2 polievkové lyžice rastlinného oleja
- 1 čajová lyžička soli
- 1 čajová lyžička čierneho korenia
- 1 čajová lyžička mletej papriky
- 30 g strúhanky
- 1 paprika

### Príprava

- Produkt predhrejte na 200 °C.
- Múku dajte do malej misky.
- V druhej malej miske vyšľahajte vajce s vodou.
- V ďalšej miske pomiešajte rastlinný olej, sol', čierne korenie, mletú papriku a strúhanku, kým sa ingrediencie dobre nepremiešajú.
- Odkrojte hlavu papriky a odstráňte vnútro.
- Papriku rozkrojte na 4 kusy a odstráňte spodnú časť.
- Nakrájanú papriku obalte v múke.
- Papriku obalte vo vyšľahanom vajci.
- Papriku obalte v strúhanke, kým nebude úplne pokrytá.
- Vložte papriku do koša [2]. Z každej strany varte 5 minút.

## ● Pečené vajce so slaninou a špenátom

- Potrebne: 4 formy na muffin

### Prísady

- 2 plátky slaniny
- rastlinný olej
- 4 vajcia
- 4 polievkové lyžice mlieka
- 20 g špenátu
- Strúhaný syr čedar (podľa chuti)
- Soľ a čierne korenie (podľa chuti)

### Príprava

- Produkt predhrejte na 200 °C.
- Slaninu vložte do koša [2]. Z každej strany opekajte 2 minúty.
- Slaninu vyberte, pokrájajte na plátky a odložte nabok.
- Formy na muffin potrite olejom.
- Do každej formy na muffin rozbite 1 vajce. Vajcia nešľahajte.
- Do každej formy na muffin pridajte mlieko, špenát a slaninu.
- Do každej formy na muffin pridajte strúhaný syr čedar, soľ a čierne korenie.
- Formy na muffin vložte do koša [2]. Varte 8 minút na 160 °C.

## ● Kurča

### Prísady

- 500 g kurčaťa
- 2 čajové lyžičky olivového oleja
- čierne korenie a soľ (podľa chuti)
- 20 g masla
- 20 g medu

### Príprava

- Kurča potrite olivovým olejom, čiernym korením a soľou. Nechajte marinovať 1 hodinu.
- Produkt predhrejte na 200 °C.
- Roztopte maslo a zmiešajte s medom.
- Kurča potrite maslovo-medovou zmesou.
- Kurča vložte do koša [2]. Varte 15 minút na 200 °C.
- Obráťte kurča. Varte ďalších 15 minút.

## ● Zemiak v šupke

### Prísady

- 1 zemiak (200–400 g)
- 20 g cibule
- 40 g slaniny
- 1 čajová lyžička olivového oleja
- Čierne korenie a soľ (podľa chuti)
- 10 g syra
- 10 g majonézy

### Príprava

- Zemiaky očistite kefkou.
- Zemiaky potrite olivovým olejom.
- Slaninu a cibuľu nakrájajte na malé kúsky.
- Zemiak zabaľte do hliníkovej fólie, aby ste zabránili prevareniu.
- Zemiak vložte do produktu. Varte 50 minút na 200 °C.
- Zapichnite do zemiaka vidličkou. Zemiak je uvarený, keď je možné vidličku ľahko zapichnúť aj vytiahnuť.
- Zemiak vytiahnite a prekrojte len do polovice. Neprekrajujte na polovicu.
- Ochuťte čiernym korením a soľou.
- Do zemiaka vložte slaninu, cibuľu a syr.
- Zemiak vložte do koša [2]. Varte 10 minút na 180 °C.
- Zemiak servírujte s majonézou.

## ● Malý koláčik

- Potrebné: 4 papierové formičky

### Prísady

- 85 g slaného masla
- 85 g kryštálového cukru
- 2 vajcia
- 120 g bielej pšeničnej múky
- 3 g prášku do pečiva
- 1/8 čajovej lyžičky soli

### Príprava

- Zmiešajte maslo a cukor, kým nebude zmes jemná a bledá.
- Zmiešajte zmes s vajcom do penista.
- K zmesi pridajte múku, prášok do pečiva a soľ.
- Zmes nalejte do papierových formičiek.
- Produkt predhrejte na 160 °C.
- Papierové formičky so zmesou vložte do koša [2]. Varte 15 minút.

## ● Žemľa

### Prísady

- 250 g chlebovej múky
- 1 vajce
- 25 g cukru
- 3 g droždia
- 110 g mlieka
- 10 g smotany
- 15 g masla

### Príprava

- Vajce vyšľahajte do penista a pridajte múku, cukor a droždie.
- Do cesta pridajte mlieko a smotanu. Mieste 15–20 minút.
- Odložte bokom na pribl. 1 hodinu (kým sa veľkosť zdvojnásobí).
- Cesto rozkrojíte na 7 častí. Mieste 10–15 minút.
- 7 častí vložte do koša [2]. Čakajte ďalších 30 minút.
- Pečte 10 minút na 160 °C.
- Roztopte maslo a natrite ním žemľu. Pečte ďalšie 2 minúty.

## ● Rybie filé

### Prísady

- 300 g rybieho filé
- čierne korenie a soľ (podľa chuti)
- 1 citrón
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 šalotka
- 20 g masla

### Príprava

- Rybu ochuťte čiernym korením a soľou.
- Citrón prekrojte na polovicu. Jednu polovicu citróna nakrájajte na plátky a položte ich pod rybie filé.
- Roztlačte 1 strúčik cesnaku, pokrájajte šalotku na plátky a obe ingrediencie položte pod rybie filé.
- Rybie filé vložte do koša [2]. Varte 15 minút na 180 °C.
- Roztopte maslo a pridajte 1 strúčik cesnaku.
- Cesnakovým maslom polejte rybie filé.
- Druhú polovicu citróna vyšťavte na rybie filé.



## ● Odstránenie porúch

Chyba	Možná príčina	Opatrenie
Žiadna funkcia	Žiadne napájanie	Skontrolujte, či je produkt zapojený. Skontrolujte, či je zásuvka pod napätím, a to tak, že zapojíte iný elektrický prístroj. Produkt zapojte do inej zásuvky.
Pripravované jedlo je surové alebo nerovnomerne uvarené.	Príliš veľa pripravovaného jedla	Odoberte z pripravovaného jedla a rozdeľte ho rovnomerne.
	Teplota varenia je príliš nízka.	Zvýšte teplotu varenia.
	Pripravené jedlo nebolo priebežne premiešavané.	Premiešajte jedlo minimálne 1x počas prvej polovice času prípravy. Aby sa jedlo uvarilo rovnomerne, odporúčame ho približne po jednej tretine a po dvoch tretinách nastaveného času prípravy premiešať/obrátiť. Zakaždým miešajte 5 až 10 sekúnd. Aby sa jedlo uvarilo ešte lepšie, môžete jedlo počas času prípravy premiešať/obrátiť 3-krát.
Pripravované jedlo nebude chrumkavé.	Niektoré jedlá by ste mali pripravovať v štandardnej fritéze.	Jedlá pred varením potrite troškou oleja.
Čerstvé hranolky nebudú uvarené alebo chrumkavé.	Nesprávny typ zemiakov	Použite iný typ zemiakov.
	Nakrájané zemiaky ste po ošúpaní neumyli.	Nakrájané zemiaky po ošúpaní dôkladne umyte, aby sa odstránil škrob.
	Nakrájané zemiaky ste po umytí nenechali uschnúť.	Nakrájané zemiaky po umytí dôkladne osušte (napr. papierovou kuchynskou utierkou).
	Nakrájané zemiaky nie sú potreté olejom.	Nakrájané zemiaky pred varením potrite trochou oleja.
	Kúsky zemiakov sú príliš veľké.	Pokrájajte zemiaky na menšie kúsky alebo tenké kolieska.
Panvica <b>4</b> sa nedá zasunúť do varného priestoru.	Panvica <b>4</b> nie je v strede.	Panvicu <b>4</b> vložte v pravom uhle k telesu.
Z produktu vystupuje biely dym.	Do panvice <b>4</b> kvapká tuk a odparuje sa.	Pri príprave jedál použite menej oleja. Použite menej tučné jedlá. Znížte teplotu alebo čas prípravy.

## ● Čistenie a starostlivosť

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

Diel	Čistenie
■ Produkt a časti príslušenstva	<b>⚠ VÝSTRAHA!</b> Počas čistenia alebo prevádzky produkt neponárajte do vody alebo inej kvapaliny. Produkt nekladajte pod tečúcu vodu.
■ Teleso	
■ Varný priestor	■ Produkt pred čistením odpojte od elektrickej siete.
■ Napájací kábel so sieťovou zástrčkou	<b>8</b> ■ Na čistenie nepoužívajte žiadne prostriedky na drhnutie, agresívne roztoky alebo tvrdé kefy. <b>7</b> ■ Produkt čistíte mierne navlhčenou handrou. V prípade potreby môžete použiť mierny čistiaci prostriedok.
■ Kôš	<b>2</b> ■ Panvicu a kôš môžete umývať ručne ako bežný riad: Obidve časti dôkladne očistíte horúcou vodou a čistiacim prostriedkom. Jednou rukou opatrne pridržiavajte horné teleso produktu. Druhou rukou ťahajte rukoväť <b>5</b> , aby ste vytiahli panvicu a kôš.
■ Panvica	<b>4</b> ■ Ak nečistota zostala prilepená na koši alebo dne panvice, naplňte panvicu horúcou vodou a pridajte kvapku čistiacieho prostriedku. Kôš vložte do panvice a obidva diely nechajte 10 minút odmočiť. ■ Kôš a panvica sú vhodné do umývačky riadu.

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

## ● Starostlivosť

- Pred každým používaním produkt skontrolujte na viditeľné škody.
- Okrem príležitostného čistenia tento produkt nevyžaduje údržbu.

## ● Skladovanie

- Produkt skladujte v pôvodnom obale, keď ho nepoužívate.
- Produkt skladujte na suchom a deťom neprístupnom mieste.

## ● Likvidácia

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



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



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné, zlikvidujte ich oddelene pre lepšie spracovanie odpadu. Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



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



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

## ● Záruka

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériách alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

## Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456\_7890) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

## Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158




E-pošta: owim@lidl.sk



<b>Indicaciones de advertencia y símbolos empleados</b> .....	Página 147
<b>Introducción</b> .....	Página 147
Uso previsto .....	Página 147
Volumen de suministro .....	Página 148
Descripción de las piezas .....	Página 148
Datos técnicos .....	Página 148
<b>Instrucciones de seguridad</b> .....	Página 148
<b>Antes del primer uso</b> .....	Página 153
<b>Funcionamiento</b> .....	Página 153
Preparación .....	Página 154
Seleccionar programa .....	Página 154
Inicio del proceso de cocción .....	Página 155
Interrupción del proceso de cocción .....	Página 155
Cancelación del proceso de cocción .....	Página 155
Separación de la cesta de la sartén .....	Página 155
Extracción del alimento a cocer .....	Página 156
<b>Tabla de cocción</b> .....	Página 156
<b>Propuestas de receta</b> .....	Página 158
Perrito caliente crujiente con queso .....	Página 158
Pollo picante .....	Página 158
Quiche de queso con cebolla y setas .....	Página 159
Aros de pimiento .....	Página 159
Huevo al horno con bacon y espinacas .....	Página 160
Pularda .....	Página 160
Patata asada .....	Página 161
Tarta pequeña .....	Página 161
Panecillo .....	Página 162
Filete de pescado .....	Página 162
<b>Subsanación de problemas</b> .....	Página 163
<b>Limpieza y cuidado</b> .....	Página 164
Cuidado .....	Página 164
Almacenamiento .....	Página 164
<b>Eliminación</b> .....	Página 164
<b>Garantía</b> .....	Página 165

## Indicaciones de advertencia y símbolos empleados

En este manual de instrucciones y en el embalaje se emplean las indicaciones de advertencia siguientes:

	<b>¡PELIGRO!</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Peligro" identifica un riesgo de nivel alto que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.		<b>¡Advertencia! Peligro de quemaduras:</b> Este símbolo advierte de una superficie caliente.
	<b>¡ADVERTENCIA!</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Advertencia" identifica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.		Seguridad alimentaria. Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.
	<b>NOTA:</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Nota" ofrece más información útil.		Tensión / corriente alterna
	Nunca deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje o el producto.		La cesta <b>2</b> y la sartén <b>4</b> son aptas para el lavavajillas.

## FREIDORA DIGITAL DE AIRE CALIENTE

### ● **Introducción**

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

### ● **Uso previsto**

Esta freidora de aire caliente es apropiada para preparar alimentos, que requieren una temperatura determinada o de lo contrario se deben freír. El producto sirve exclusivamente para cocinar alimentos.

El producto ha sido concebido únicamente para un uso privado. No está previsto para uso comercial.

Utilice el producto solo bajo condiciones climáticas moderadas. No se recomienda el uso en zonas tropicales.

Los fines no nombrados en el manual de instrucciones pueden provocar daños en el producto o lesiones de gravedad.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños debido a un uso incorrecto.

## ● Volumen de suministro

Compruebe la integridad del producto una vez desembalado y el perfecto estado de las piezas. Antes del uso elimine todo el material de embalaje, incluyendo el que se encuentra debajo de la sartén y de la cesta.

Diríjase a nuestro servicio de atención al cliente si faltara alguna pieza o estuviera dañada.









- Freidora digital de aire caliente
- Manual de instrucciones

## ● Descripción de las piezas

Antes de empezar a leer, abra la página desplegable con los dibujos. Familiarícese con todas las funciones del producto.

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

## Pantalla (con panel de mando)

- 9 Indicador opción de menú
- 10 Indicador de valor (Temperatura y tiempo)
- 11 Indicador unidad de minutos
- 12 Indicador unidad de temperatura
- 13 Indicador opción de menú
- 14 Luz operativa ✨
- 15 Botón  (Aumentar temperatura)
- 16 Botón  (Disminuir temperatura)
- 17 Botón  (Opción de menú)
- 18 Botón  (Inicio/Pausa/Apagado)
- 19 Botón   (Acortar tiempo de cocción)
- 20 Botón   (Prolongar tiempo de cocción)

## ● Datos técnicos

Tensión de entrada 220-240 V~,  
50-60 Hz

Clase de protección I

Potencia 1350 W

Temperatura de cocción 80 a 200 °C

Tiempo de cocción 1 a 60 minutos



## Instrucciones de seguridad

**¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y FUNCIONAMIENTO! ¡SI LE ENTREGA EL PRODUCTO A UN TERCERO, FACILÍTELE TAMBIÉN TODOS LOS DOCUMENTOS!**

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

## Niños y personas con limitaciones



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

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

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

## Seguridad eléctrica

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

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

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

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

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

- Para evitar daños en el cable de conexión, no lo aplaste o doble y no lo haga pasar por bordes afilados. Manténgalo alejado de superficies calientes y llamas abiertas.
- Tienda el cable de conexión, de modo que nadie tire accidentalmente o pueda tropezar.
- A fin de evitar riesgos, si el cable de red de este producto resulta dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su representante de servicio al cliente o una persona con una cualificación similar.
- Si desconecta el producto de la red eléctrica, hágalo tirando del enchufe y no del cable.
- No enrolle el cable de conexión alrededor del producto. Conecte siempre el producto a una toma de corriente accesible para poder desenchufarlo de inmediato de la red eléctrica en caso de emergencia.



- El producto no ha sido concebido para funcionar con un interruptor temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.
- No utilice el producto con las manos húmedas. No toque el producto con las manos húmedas.

## **Peligro de incendio/ quemaduras y calentamiento**

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

Mantenga alejados a los niños y animales domésticos si está en funcionamiento o se está refrigerando. Las piezas accesibles están calientes.

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

- ⚠ **¡CUIDADO! ¡Peligro de incendio!** No coloque el producto cerca de materiales ligeramente inflamables (p. ej., cortinas, manteles).

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

- ⚠ **¡CUIDADO! ¡Peligro de quemaduras!** No utilice el producto con líquido en ebullición o con grasa caliente.

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

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

- ⚠ **¡CUIDADO! ¡Peligro de quemaduras!** Al abrir el producto puede salir vapor caliente.

- En caso de humo o ruidos extraños, desconecte de inmediato el producto de la red eléctrica. Deje que el producto sea comprobado por un especialista antes de volverlo a usar.

- En caso de incendio, quite el enchufe de la toma de corriente o desconecte el producto del suministro de corriente antes de tomar las medidas apropiadas para la lucha contra incendios.
- No cubra los orificios de ventilación del producto. Procure una ventilación suficiente. No coloque el producto en un armario.
- No coloque ningún objeto sobre el producto.
- Deje espacio alrededor del producto en todas las direcciones, al menos 10 cm, para garantizar una ventilación suficiente.

### **Indicaciones de colocación**

- No colocar el producto justo debajo de una toma de pared.
- No coloque el aparato sobre placas de cocción (cocina de gas, eléctrica, o carbón, etc.).
- Utilice el producto siempre sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.

- Deje siempre enfriar el producto antes de moverlo.

### **Funcionamiento**

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

- Nunca toque el interior del producto si está en funcionamiento.
- Mantenga todos los ingredientes en la cesta para evitar el contacto con los elementos calefactores.
- No deje el producto sin supervisión mientras esté en uso.
- No llene en exceso el producto. Llene la cesta [2] solo hasta el límite de llenado **MAX**. Esto es importante para evitar que el alimento y el recipiente empleado (p. ej., molde de horno) entren en contacto con el elemento calefactor.
- No introduzca en la cesta [2] más de 750 g de alimentos y utensilios de cocina (p. ej., bandeja de horno). Esto podría dañar el producto.

## Limpieza y almacenamiento

- No exponga el producto a goteo y salpicaduras.
- Desconecte el producto de la red eléctrica si no se utiliza y antes de limpiarlo.
- Indicaciones sobre la limpieza del producto: Véase el apartado "Limpieza y cuidado".

### ● Antes del primer uso

- Retire todos los materiales del embalaje.
- Limpie el producto (v. "Limpieza y cuidado").

### ● Funcionamiento

#### ❗ NOTA:

- El producto cambia a modo Standby, si durante 60 segundos no se pulsa ningún botón en el modo de selección de programa.
- Cada vez que se pulsa un botón se emite una señal.
- En cualquier momento puede quitar la sartén [4], también durante el proceso de cocción.
  - Si se quita la sartén [4], apague el elemento calefactor y el ventilador.
  - Si se introduce de nuevo la sartén [4], el producto continúa de forma automática con el modo de funcionamiento anterior.
- Por lo general, la cocción de grandes cantidades de alimentos requiere un poco más de tiempo y pequeñas cantidades algo menos.

- Consulte en el capítulo "Tabla de cocción" qué alimentos se deben agitar/dar la vuelta durante la cocción. Para un resultado de cocción uniforme, recomendamos agitar/dar la vuelta al alimento a cocer transcurridos uno o dos tercios del tiempo de cocción. Agite cada vez de 5 a 10 segundos. Para un resultado de cocción óptimo, agite/ de la vuelta al alimento a cocer unas 3 veces durante el tiempo de cocción. Si le resulta complicado agitar/dar la vuelta al alimento, utilice un medio auxiliar (p. ej., cuchara).
  - Para quitar la sartén [4] y la cesta [2] de la cavidad de cocción [8], aguarnte con cuidado la carcasa superior del producto con una mano. Tire del mango [5] con la otra mano para extraer la sartén y la cesta.
  - Introduzca siempre la cesta [2] horizontalmente y sin presionar en la sartén [4]. El cierre debe encajar de forma audible y perceptible (Fig. B).
  - No introduzca en la cesta [2] más de 750 g de alimentos y utensilios de cocina (p. ej., bandeja de horno). Esto podría dañar el producto.
- ⚠ **¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños en el producto!** Nunca toque la cesta [2] ni la sartén [4] con objetos afilados. En consecuencia, el revestimiento podría resultar dañado.
- ⚠ **¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños en el producto!** Nunca presione el desbloqueo de la cesta [3], si mantiene la cesta [2] y la sartén [4] en el aire. La sartén se soltaría y caería sin control alguno (Fig. C).

- Para poder pulsar el desbloqueo de la cesta [3], deslice primero su tapa de protección hacia adelante. A continuación, pulse el desbloqueo de la cesta (Fig. D).

## ● Preparación

- Conecte el producto a una toma de corriente apropiada. [18] se enciende y aparece "--" el indicador de valor [10]. Suenan una señal acústica.
- Llene la cesta [2] con el alimento a cocer. No sobrepase el límite de llenado **MAX** (en el interior de la cesta).
- Introduzca la sartén [4] con la cesta [2] llena en la cavidad de cocción [8].

**⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños en el producto!** No llene la sartén [4] de líquidos (p. ej., aceite o agua). Esto podría afectar al funcionamiento del producto.

## ● Seleccionar programa

- Cambiar al modo selección de programa: Pulse [18]. El indicador opción de menú [9] [13] parpadea durante 3 segundos y luego se apaga. Los demás indicadores se encienden, excepto [14].
- La temperatura de inicio está preajustada a 180 °C y el tiempo de cocción a 15 minutos. La temperatura (en intervalos de 5 °C) y el tiempo de cocción (en intervalos de 1 minuto) pueden ajustarse:

### Botón Función (temperatura)

[15] Aumentar temperatura (máx. 200 °C)

[16] Disminuir temperatura (mín. 80 °C)

### Botón Función (tiempo)

[20] Prolongar (máx. 60 minutos) tiempo

[19] Acortar tiempo (mín. 1 minuto)

## Seleccionar programa

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


- Pulse [17] para escoger entre los programas. El programa seleccionado [9] [13] parpadea.

Alimento a cocer	°C	Min.	Cantidad óptima
Preajuste	180	15	-
Patatas fritas	200	15	300 g
Filete de carne	180	10	200 g
Pescado	180	15	300 g
Gambas	180	15	400 g
Muslos de pollo	200	30	500 g
Tarta	160	15	4 x 50 g
Pollo	200	30	500 g
Pan	160	10	7 x 70 g
















### ⓘ NOTA:

- Para un mejor resultado de cocción, le recomendamos precalentar el producto durante 3 minutos.
- Consulte en el capítulo "Tabla de cocción" qué alimentos se deben agitar durante la cocción. La tabla de cocción contiene también indicaciones sobre las cantidades máximas/mínimas recomendadas para los diferentes alimentos.
- Si la combinación del peso de la cesta [2], la sartén [4] y el alimento a cocer es muy elevado para realizar la mezcla: Coloque la sartén en una superficie resistente al calor y extraiga la cesta (Fig. E).

## ● Inicio del proceso de cocción

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





### ❗ **NOTA:**

- Los indicadores siguientes están activos durante la cocción:
  -  parpadea
  - El indicador opción de menú   seleccionado parpadea.
  -      se encienden.
- Durante la cocción se muestra en la pantalla  de forma alternada la temperatura ajustada y el tiempo de cocción restante.
- Una vez finalizado el proceso de cocción, el ventilador continuará en marcha durante 1 minuto para refrigerar el producto. El indicador de valor  cuenta hacia atrás el tiempo restante (en segundos).  y  se encienden.
- Para cambiar al indicador opción de menú durante el proceso de enfriamiento, pulse .
- Una vez finalizado el proceso de enfriamiento, el producto cambia a modo Standby. Suena 5 veces una señal acústica doble.
- Puede quitar la sartén  en cualquier momento y no debe esperar hasta que el ventilador se apague. Se apagan todos los indicadores y aparece "---" en el indicador de valor .



## ● Interrupción del proceso de cocción

Puede interrumpir el proceso de cocción, p. ej., por los motivos siguientes:




- para cambiar ajustes
- para agitar/girar el alimento a cocer

- Interrupción del proceso de cocción (modo pausa): Pulse .
- Si se interrumpe el proceso de cocción:
  -  se enciende
  -  parpadea
- Continuar el proceso de cocción: Pulse  de nuevo.



### ❗ **NOTA:**







- El elemento calefactor y el temporizador se apagan cuando se interrumpe el proceso de cocción. El ventilador continúa para alargar la vida útil del producto.
- Si se interrumpe el proceso de cocción: Si se extrae la sartén  de la cavidad de cocción , el ventilador también se apaga.

## ● Cancelación del proceso de cocción

- Mantenga pulsado  durante 3 segundos en el proceso de cocción.
  -  y  se encienden.
- Una vez cancelado el proceso de cocción, el ventilador continuará en marcha durante 1 minuto para refrigerar el producto.

## ● Separación de la cesta de la sartén

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

- Extraiga la sartén  con la cesta  de la cavidad de cocción .
- Coloque la sartén  en una superficie apropiada (nivelada, estable, resistente al calor).
- Deslice la tapa del desbloqueo de la cesta  hacia adelante.
- Pulse el botón del desbloqueo de cesta .

- Levante la cesta [2] de la sartén [4] por el mango [5].
- Si introduce la cesta [2] en la sartén [4], esta debe encajar de forma audible y perceptible.

## ● Extracción del alimento a cocer

- Recomendamos extraer el alimento a cocer con el utensilio de cocina adecuado (p. ej., unas pinzas de cocina).

**⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños en el producto!** Nunca toque la cesta [2] ni la sartén [4] con objetos afilados. En consecuencia, el revestimiento podría resultar dañado.

- Separe primero la cesta [2] de la sartén [4] si desea verter el alimento. En la sartén podrían quedar restos líquidos que podrían salir de forma incontrolada.

## ● Tabla de cocción

Alimento		Cantidad recomendada (g)	Tiempo de cocción (min.)	Temp. Necesario (°C)	Necesario agitar/dar la vuelta	Preparación
<b>Patatas y patatas fritas</b>						
Patatas fritas congeladas (delgadas)		200-500	15-18	200	J	
Patatas fritas congeladas (gruesas)		200-500	15-18	200	J	
Patatas fritas caseras (8 x 8 mm)	<sup>1</sup>	200-500	15-18	200	J	
Patatas gajo caseras	<sup>1</sup>	300-500	18-22	180	J	Pelar las patatas y cortar en gajos.
Patatas caseras en dados	<sup>1</sup>	300-500	12-18	180	J	Pelar las patatas y cortar en dados.
<b>Carne y ave</b>						
Filete de carne	<sup>3</sup>	100-300	6-10	180	J	
Chuletas de cordero	<sup>3</sup>	100-300	10-14	180	J	
Hamburguesa	<sup>3</sup>	100-300	7-14	180	J	
Salchicha	<sup>3</sup>	100-300	8-10	180	J	
Muslo de ave	<sup>3</sup>	100-500	20-30	200	J	
Muslo de pollo	<sup>3</sup>	100-300	10-15	180	J	
Pularda	<sup>1,3</sup>	500	30	200	J	Véase receta.

<sup>1</sup> = añadir ½ cucharadita de aceite •  
<sup>3</sup> = marinar con especias (según su preferencia)

<sup>2</sup> = utilizar un molde de hornear

Alimento		Cantidad recomendada (g)	Tiempo de cocción (min.)	Temp. (°C)	Necesario agitar/dar la vuelta	Preparación
----------	--	--------------------------	--------------------------	------------	--------------------------------	-------------

### Pescado y marisco

Gamba	<sup>3</sup>	100-400	15	180	J	
Filete de salmón	<sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	N	
Capelán	<sup>1,3</sup>	150	8-10	180	J	
Filete de bacalao	<sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	N	

### Verdura

Quingombó	<sup>1</sup>	100	10	160	N	Quitar la cabeza y cortar por la mitad.
Espárragos	<sup>1</sup>	100-300	6-10	180	N	Cortar por la mitad.
Maíz	<sup>1</sup>	200-400	6-9	200	J	Pelar y quitar el pelo del maíz.
Pimiento	<sup>1</sup>	200-400	10	200	J	Quitar la cabeza y las semillas. Cortar en 2-4 trozos.

### Tentempié

Samosas		100-300	12-15	200	J	
Nuggets de pollo congelados		100-400	12-15	200	J	
Barritas de pescado		100-300	6-10	200	J	
Tentempié de queso empanado congelado		100-400	8-12	180	J	

### Hornear

Tarta pequeña	<sup>2</sup>	2 x 50 - 4 x 50	15	160	N	Véase receta.
Sandwich		1 Juego	4-6	180	J	
Picatostes	<sup>3</sup>	300	6-10	180	J	Cortar el pan en trozos pequeños.
Panecillo		400	Véase receta.	160	N	Véase receta.

<sup>1</sup> = añadir ½ cucharadita de aceite •

<sup>2</sup> = utilizar un molde de hornear

<sup>3</sup> = marinar con especias (según su preferencia)

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

## ● **Propuestas de receta**

### ● **Perrito caliente crujiente con queso**

#### **Ingredientes**

- 2 salchichas
- 2 panecillos para perritos calientes
- Queso Cheddar rallado (a gusto)
- Ketchup (opcional)
- Mostaza (opcional)

#### **Preparación**

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

## ● **Pollo picante**

#### **Ingredientes**

- 6 muslos de pollo
- 1 diente de ajo
- 1 cda. mostaza
- 3 cdtas. azúcar
- 2 cdtas. chile en polvo
- 2 cdtas. aceite de oliva
- Sal y pimienta (a gusto)

#### **Preparación**

- Precalentar el producto a 200 °C.
- Machacar el ajo en una fuente y mezclar con azúcar, aceite de oliva, chile en polvo y mostaza.
- Condimentar con sal y pimienta.
- Adobar los muslos de pollo con la marinada. Dejar marinar durante 20 minutos.
- Coloque los muslos de pollo en el producto. Cocine durante 10 minutos.
- Ajuste el calor a 140 °C. Cocine otros 10 minutos.
- Si la cocción ha finalizado, coloque los muslos de pollo en un plato.
- Peso de los ingredientes: 400 g



## ● Quiche de queso con cebolla y setas

### Ingredientes

- 3 huevos
- 2 tazas setas, limpias
- 1 cebolla roja
- 1 cda. aceite de oliva
- 3 cdas. queso, desmenuzado
- 1 pzca. sal

### Preparación

- Pelar la cebolla roja y cortar en rodajas finas de aprox. 5 mm. Limpiar las setas; luego, cortar en rodajas finas de aprox. 5 mm.
- Sofreír a fuego medio las cebollas y las setas en una sartén con aceite de oliva hasta que se ablanden. Quitar del fuego y colocar en sobre papel de cocina para enfriar el alimento.
- Precalentar el producto a 180 °C.
- Cascar 3 huevos en una fuente para mezclar. Batir a fondo y con fuerza. Añada una pizca de sal.
- En un molde para soufflé resistente al calor recubrir el interior y la base con una fina capa de spray para sartenes.
- Introducir los huevos en el molde para soufflé, a continuación la mezcla de setas y cebollas, y por último el queso.
- Coloque el molde para soufflé en la cesta 2 y cocine el alimento a cocer en el producto durante 20 minutos.
- **Consejo:** 5 a 8 minutos antes de finalizar la cocción: Si lo desea, añada más queso en la quiche.
- La quiche estará lista si puede introducir un cuchillo en el centro y al sacarlo está limpio.
- Peso de los ingredientes: 260 g

## ● Aros de pimiento

### Ingredientes

- 30 g harina
- 1 huevo
- 10 ml agua
- 2 cdas. aceite vegetal
- 1 cdta. sal
- 1 cdta. pimienta
- 1 cdta. pimentón
- 30 g pan rallado seco
- 1 pimiento

### Preparación

- Precalentar el producto a 200 °C.
- Poner la harina en una fuente pequeña.
- Batir el huevo con agua en otra fuente pequeña.
- En una fuente distinta, mezclar el aceite vegetal, la pimienta, el pimentón y el pan rallado seco hasta que los ingredientes estén bien mezclados.
- Cortar la cabeza del pimiento y quitar las semillas.
- Cortar el pimiento en 4 trozos y quitar la parte inferior.
- Enharinar los trozos de pimiento.
- Pasar el pimiento por el huevo batido.
- Mezclar el pimiento en la mezcla de pan rallado hasta que esté completamente empapado.
- Colocar el pimiento en la cesta 2. Cocinar por ambas partes durante 5 minutos respectivamente.

## ● Huevo al horno con bacon y espinacas

- Se necesita: 4 moldes para muffin

### Ingredientes

- 2 lonchas bacon
- Aceite vegetal
- 4 Huevos
- 4 cdas. leche
- 20 g espinacas
- Queso Cheddar rallado (a gusto)
- Sal y pimienta (a gusto)

### Preparación

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

## ● Pularda

### Ingredientes

- 500 g pularda
- 2 cdas. aceite de oliva
- Sal y pimienta (a gusto)
- 20 g mantequilla
- 20 g miel

### Preparación

- Untar la pularda con aceite de oliva, pimienta y sal. Marinar durante 1 hora.
- Precalentar el producto a 200 °C.
- Fundir mantequilla y mezclar con la miel.
- Untar la pularda con la mezcla de mantequilla y miel.
- Colocar la pularda en la cesta [2]. Cocer durante 15 minutos a 200 °C.
- Dar la vuelta a la pularda. Cocinar durante otros 15 minutos.

## ● Patata asada

### Ingredientes

- 1 patata (200-400 g)
- 20 g cebollas
- 40 g bacon
- 1 cdta. aceite de oliva
- Sal y pimienta (a gusto)
- 10 g queso
- 10 g mayonesa

### Preparación

- Limpiar las patatas con un cepillo.
- Untar las patatas con aceite de oliva.
- Cortar el bacon y la cebolla en trozos pequeños.
- Envolver las patatas en papel de aluminio para evitar que se cuezan demasiado.
- Colocar las patatas en el producto. Cocer durante 50 minutos a 200 °C.
- Pinchar las patatas con un tenedor. Las patatas estarán cocidas si el tenedor se pincha y se saca con facilidad.
- Sacar las patatas y cortar hasta la mitad. No cortar por la mitad.
- Salpimentar.
- Añadir el bacon, la cebolla y el queso en las patatas.
- Colocar las patatas en la cesta **2**. Cocer durante 10 minutos a 180 °C.
- Servir las patatas con mayonesa.

## ● Tarta pequeña

- Se necesita: 4 moldes pequeños de papel para hornear

### Ingredientes

- 85 g mantequilla reblandecida
- 85 g azúcar glasé
- 2 huevos
- 120 g harina de trigo
- 3 g levadura en polvo
- 1/8 cdta. sal

### Preparación

- Mezclar la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla quede blanda y pálida.
- Batir los huevos con la mezcla hasta que quede espumoso.
- Añadir la harina, la levadura en polvo y la sal para mezclar.
- Llenar los moldes pequeños de papel para hornear con la mezcla.
- Precalentar el producto a 160 °C.
- Colocar los moldes pequeños de papel para hornear con la mezcla en la cesta **2**. Cocinar durante 15 minutos.

## ● Panecillo

### Ingredientes

- 250 g harina para pan
- 1 huevo
- 25 g azúcar
- 3 g levadura
- 110 g leche
- 10 g nata
- 15 g mantequilla

### Preparación

- Batir el huevo hasta que quede espumoso y agregar la harina, el azúcar y la levadura.
- Añadir la leche y la nata para la masa. Amasar durante 15-20 minutos.
- Apartar durante aprox. 1 hora (hasta que el tamaño se haya duplicado).
- Cortar la masa en 7 trozos. Amasar durante 10-15 minutos.
- Colocar los 7 trozos en la cesta 2. Esperar durante otros 30 minutos.
- Hornear durante 10 minutos a 160 °C.
- Fundir la mantequilla para untarla en el panecillo. Hornear durante otros 2 minutos.

## ● Filete de pescado

### Ingredientes

- 300 g filete de pescado
- Sal y pimienta (a gusto)
- 1 limón
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolleta
- 20 g mantequilla

### Preparación

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

## ● Subsanación de problemas

Fallo	Causa posible	Medida
Ninguna función	No hay suministro de tensión	<p>Compruebe si el producto está conectado.</p> <p>Compruebe si la toma de corriente está bajo tensión, conectando otro aparato eléctrico.</p> <p>Conecte el producto a otra toma de corriente.</p>
Alimento a cocer demasiado crudo o cocido irregularmente.	Demasiado alimento a cocer	Reduzca la cantidad de alimento a cocer y repártalo uniformemente.
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	Aumente la temperatura de cocción.
	El alimento a cocer no se ha mezclado en intervalos.	<p>Mezcle el alimento a cocer al menos una vez en la primera mitad del tiempo de cocción. Para un resultado de cocción uniforme, recomendamos agitar/dar la vuelta al alimento a cocer transcurridos uno o dos tercios del tiempo de cocción. Agite cada vez de 5 a 10 segundos.</p> <p>Para un resultado de cocción óptimo, agite/de la vuelta al alimento a cocer unas 3 veces durante el tiempo de cocción.</p>
El alimento a cocer no se vuelve crujiente.	Algunos platos deben ser preparados en freidoras convencionales.	Con ayuda de un pincel, aplique aceite al alimento antes del proceso de cocción.
Las patatas fritas frescas se vuelven poco o nada crujientes.	Tipo de patata incorrecto	Utilice otro tipo de patata.
	Los trozos de patata no se han lavado después de cortarlos.	Lave a fondo los trozos de patata después de cortarlos para eliminar el almidón.
	Los trozos de patata no se han secado después del lavado.	Seque las patatas a fondo después del lavado (p. ej., con papel de cocina).
	Los trozos de patata no se han impregnado de aceite.	Con ayuda de un pincel, aplique un poco de aceite a los trozos de patata antes de la cocción.
	Los trozos de patata son demasiado grandes.	Corte los trozos de patata en rodajas más finas o pequeñas.
La sartén <b>4</b> no se puede introducir en la cavidad de cocción.	La sartén <b>4</b> no se ha introducido centrada.	Introduzca la sartén <b>4</b> perpendicular a la carcasa.
Sale humo blanco del producto.	En la sartén <b>4</b> hay grasa que gotea y desprende vapor.	Utilice menos aceite para la preparación de los platos.
		Utilice platos con poca grasa.
		Reduzca la temperatura o tiempo de cocción.

## ● Limpieza y cuidado

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

Pieza	Limpieza
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Producto y todos los accesorios</li><li>■ Carcasa</li><li>■ Cavity de cocción <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">8</span></li><li>■ Cable de conexión con enchufe <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">7</span></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>⚠️ <b>¡ADVERTENCIA!</b> Durante la limpieza o funcionamiento no sumergir el producto en agua u otros líquidos. No poner el producto debajo del agua corriente.</li><li>■ Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo.</li><li>■ No utilice soluciones abrasivas y agresivas o cepillos duros para la limpieza.</li><li>■ Limpie el producto con un paño ligeramente humedecido. En caso necesario, utilice un detergente suave.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Cesta <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">2</span></li><li>■ Sartén <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">4</span></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ La sartén y la cesta puede lavarlas a mano como vajilla común: Limpie las dos piezas a fondo con agua caliente y detergente. Aguante con cuidado la carcasa superior del producto con una mano. Tire del mango <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">5</span> con la otra mano para extraer la sartén y la cesta.</li><li>■ Si en la cesta o base de la sartén hay restos de suciedad pegada, llene la sartén con agua caliente y algo de detergente. Coloque la cesta en la sartén y deje a remojo las dos piezas durante aprox. 10 minutos.</li><li>■ La cesta y la sartén son aptos para el lavavajillas.</li></ul>

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

## ● Cuidado

- Compruebe antes del uso que el producto no presenta daños visibles.
- Este producto no necesita mantenimiento excepto la limpieza habitual.

## ● Almacenamiento

- Guarde el producto en el embalaje original mientras no esté en uso.
- Almacene el producto en un lugar seco, no accesible para niños.

## ● Eliminación

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



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



El producto y el material de embalaje son reciclables. Separe los materiales para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Trimán se aplica solo para Francia.



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



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

## ● **Garantía**

El producto ha sido fabricado cuidadosamente siguiendo exigentes normas de calidad y ha sido probado antes de su entrega. En caso de defecto del producto, usted tiene derechos legales frente al vendedor del mismo. Nuestra garantía (abajo indicada) no supone una restricción de dichos derechos legales.

Este producto dispone de una garantía de 3 años desde la fecha de compra. El plazo de garantía comienza a partir de la fecha de compra. Por favor, conserve adecuadamente el justificante de compra original. Este documento se requerirá como prueba de que se realizó la compra.

Si en el plazo de 3 años a partir de la fecha de compra se produce un fallo de material o fabricación en este producto, repararemos el producto o lo sustituiremos gratuitamente por un producto nuevo (según nuestra elección). La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o es utilizado o mantenido de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de materiales o de fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste normal y que, por ello, puedan considerarse piezas de desgaste (por ej. las pilas). Tampoco cubre daños de componentes frágiles como, por ejemplo, los interruptores, baterías y piezas de cristal.

## **Tramitación de la garantía**

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (por ej. IAN 123456\_7890) como justificante de compra.

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

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

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

## **Asistencia**

### **ES Asistencia en España**

Tel.: 900984948

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











<b>Anvendte advarselssætninger og symboler</b> .....	Side	167
<b>Indledning</b> .....	Side	167
Forskriftsmæssig anvendelse .....	Side	167
Leveringsomfang .....	Side	168
Beskrivelse af delene .....	Side	168
Tekniske data .....	Side	168
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	Side	168
<b>Før første ibrugtagning</b> .....	Side	173
<b>Betjening</b> .....	Side	173
Klargøring .....	Side	174
Valg af program .....	Side	174
Start af tilberedning .....	Side	175
Pause i tilberedningen .....	Side	175
Afbryd tilberedning .....	Side	175
Fjern kurven fra panden .....	Side	175
Fjern den tilberedte mad .....	Side	176
<b>Tilberedningstabel</b> .....	Side	176
<b>Forslag til opskrifter</b> .....	Side	178
Sprød hotdog med ost .....	Side	178
Stærkt krydret kylling .....	Side	178
Løg-ostetærte med champignon .....	Side	179
Peberringe .....	Side	179
Bagt æg med bacon og spinat .....	Side	180
Poularder .....	Side	180
Bagt kartoffel .....	Side	181
Småkager .....	Side	181
Boller .....	Side	182
Fiskefilet .....	Side	182
<b>Fejlfhjælpning</b> .....	Side	183
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	Side	184
Vedligeholdelse .....	Side	184
Opbevaring .....	Side	184
<b>Bortskaffelse</b> .....	Side	184
<b>Garanti</b> .....	Side	185



## Anvendte advarselssætninger og symboler

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

	<b>FARE!</b> Dette symbol, sammen med signalordet "Fare", betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.		<b>Advarsel! Forbrændingsfare:</b> Dette symbol betyder en varm overflade.
	<b>ADVARSEL!</b> 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.
	<b>BEMÆRK:</b> Dette symbol, sammen med signalordet "Bemærk", angiver flere nyttige informationer.		Vekselstrøm/-spænding
	Lad aldrig børn være uden opsyn med emballage eller produkt.		Kurven <b>2</b> og panden <b>4</b> er egnet til opvaskemaskine.

## AIRFRYER

### ● Indledning

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

### ● Forskriftsmæssig anvendelse

Denne digitale varmlufts-frituregryde anvendes til tilberedning af mad, som kræver høje tilberedelsestemperaturer og ellers ville kræve friturestegning. Formålet med produktet er udelukkende tilberedning af fødevarer.

Produktet er udelukkende designet til hjemmebrug. Det er ikke beregnet til erhvervs-mæssig brug.

Anvend kun produktet i et moderat klima. Det kan ikke anbefales at anvende produktet i et tropisk klima.

Anvendelsesformål, der ikke er beskrevet i betjeningsvejledningen kan beskadige produktet eller forårsage svære kvæstelser.

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

## ● Leveringsomfang

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

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

- Airfryer
- Betjeningsvejledning

## ● Beskrivelse af delene

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

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

## Display (med kontrolpanel)

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

## ● Tekniske data

Indgangsspænding 220-240 V~,  
50-60 Hz

Beskyttelsesklasse I

Effekt 1350 W

Tilberedningstemperatur 80 til 200 °C

Tilberedningstid 1 til 60 minutter



## Sikkerhedsanvisninger

**GØR DIG FORTROLIG  
MED ALLE  
SIKKERHEDSOPLYSNINGER  
OG BRUGSANVISNINGER  
INDEN DU TAGER PRODUKTET  
I BRUG! HVIS DU OVERLADER  
PRODUKTET TIL TREDJEPART,  
SKAL DU MEDLEVERE ALLE  
DOKUMENTER!**

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

## Børn og personer med handicap



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

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

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

## Elektrisk sikkerhed

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

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

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


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

- Inden du forbinder produktet med netspændingen, skal du kontrollere at spændingen og strømstyrken svarer til oplysningerne på produktets typeskilt.
- Forbind kun produktet til et stik med jordforbindelse. Kontroller altid at netstikket sidder korrekt i stikkontakten.

- For at undgå at beskadige tilslutningsledningen, klem eller bøj den ikke og lad ikke skarpe kanter gnave i den. Hold den også væk fra varme overflader og åben ild.
- Anbring tilslutningsledningen på en sådan måde, at man ved et uheld ikke kan trække i den eller snuble over den.
- Hvis produktets tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende autoriseret reparatør, for at undgå sikkerhedsrisici.
- Træk i netstikket og ikke i selve tilslutningsledningen, når du frakobler produktet fra netspændingen.
- Tilslutningsledningen må ikke vikles omkring produktet. Forbind produktet til et strømstik, der nemt kan nås, så produktet i nødstilfælde kan frakobles omgående.

- Produktet er ikke beregnet til drift sammen med et kontaktur eller et separat 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 køler ned. De tilgængelige dele er varme.

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

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

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

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

**⚠ FORSIGTIG!**  
**Forbrændingsfare!**  
Under drift udslipper der varm damp igennem ventilationsåbningerne. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af damp og væk fra ventilationsåbningerne.

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

**⚠ FORSIGTIG!**  
**Forbrændingsfare!**  
Varm damp kan stige op, når produktet åbnes.

- Hvis du bemærker røg eller usædvanlige lyde, skal produktet omgående frakobles fra netspændingen. Sørg for at en specialist kontrollerer produktet inden fortsat brug.

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

## Opstillingsvejledning

- Anbring ikke produktet direkte under en stikkontakt.
- Anbring ikke produktet på kogeplader (gas-, el-, kulkomfur osv.).
- Når produktet er i drift, skal det stå på en jævn, stabil, ren, varmeresistent og tør overflade.

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

## På niveau

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

- Berør aldrig indersiden af produktet, når det er i drift.
- Hold alle ingredienser i kurven for at undgå kontakt med varmeelementer.
- Hold altid opsyn med produktet, når det er i brug.
- Overfyld ikke produktet. Kurven 2 må kun fyldes til påfyldningsgrænsen **MAX**. Dette er vigtigt for at undgå, at hverken levnedsmidler eller en indsat beholder (fx en bageform) kommer i direkte kontakt med varmeelementet.
- Fyld ikke mere end 750 g mad og køkkengrej (fx bageplade) i kurven 2. Dette kan beskadige produktet.

## Rengøring og opbevaring

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

### ● Før første ibrugtagning

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

### ● Betjening

#### ❗ BEMÆRK:

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

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

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

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

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

## ● Klargøring

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

## ● Valg af program

- Skift til programvalgsfunktion: Tryk på **Ⓜ** **18**. Menuvalgsdisplayet **9** **13** blinker i 3 sekunder og slukker derefter. De andre indikatorer lyser, undtaget **⚙** **14**.
- Ved start er temperaturen forudindstillet til 180 °C og kogetiden til 15 minutter. Temperatur (i intervaller på 5 °C) og kogetid (i intervaller på 1 minut) kan tilpasses:

### Tast Funktion (temperatur)

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


### Tast Funktion (tid)

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

## Valg af program

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

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


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

### ⓘ BEMÆRK:















- For bedre tilberedningsresultater anbefaler vi 3 minutters opvarmning af produktet.
- Se i afsnittet "Tilberedningstabel", hvilke madvarer, der skal rystes under tilberedningen. Tilberedningstabellen indeholder også anvisninger om de anbefalede minimale/maksimale mængder af forskellige madvarer.
- Hvis den samlede vægt af kurv **2**, pande **4** og madvarer er for høj til at røre rundt: Sæt panden på en varmebestandig overflade og fjern kurven (fig. E).



## ● Start af tilberedning

- Når de ønskede indstillinger er foretaget, trykkes på  **18**. Tilberedningen begynder.





### **BEMÆRK:**

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



## ● Pause i tilberedningen

Du kan afbryde tilberedningen, fx af følgende grunde:




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

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



### **BEMÆRK:**







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

## ● Afbryd tilberedning

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

## ● Fjern kurven fra panden

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

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

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

## ● Fjern den tilberedte mad

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

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

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

## ● Tilberedningstabel

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

### Kartofler og pomfritter

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

### Kød og fjerkræ

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

<sup>1</sup> = ½ teskefuld olie tilsættes • <sup>2</sup> = Anvend bageform

<sup>3</sup> = marineres med krydderier (efter din smag)

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

### Fisk og skaldyr

Rejer	<sup>3</sup>	100-400	15	180	J	
Laksefilet	<sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	N	
Lodde	<sup>1,3</sup>	150	8-10	180	J	
Torskefilet	<sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	N	

### Grøntsager

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

### Snacks

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

### Bagværk

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

<sup>1</sup> = ½ teskefuld olie tilsættes • <sup>2</sup> = Anvend bageform

<sup>3</sup> = marineres med krydderier (efter din smag)

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

## ● Forslag til opskrifter

### ● Sprød hotdog med ost

#### Ingredienser

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

#### Tilberedning

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

## ● Stærkt krydret kylling

#### Ingredienser

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

#### Tilberedning

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

## ● Løg-ostetærte med champignon

### Ingredienser

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

### Tilberedning

- Pil, og skær et rødløg i 5 mm tynde skiver. Rens champignonerne; skær dem derefter i 5 mm tynde skiver.
- Svits løg og champignon under en medium flamme i en pande med olivenolie, indtil de er møre. Tag dem af komfuret, og læg dem til afkøling i et tørt viskestykke.
- Forvarm produktet til 180 °C.
- Slå 3 æg ud i en røreskål. Pisk dem omhyggeligt og kraftigt. Tilsæt en knsp. salt.
- Sprøjt et tyndt lag pandeolie på indersiden af et varmeresistent bagefad.
- Hæld æggene i bagefadet, derefter løg- og champignonblandingen og til sidst osten.
- Sæt bagefadet i kurven [2], og kog madvarerne i 20 minutter i produktet.
- **Tip:** 5 til 8 minutter før tilberedningen er slut: Efter behov kan der lægges mere ost på tærten.
- Tærten er færdig, når der kan stikkes en kniv ind i midten, og den er ren, når den trækkes ud.
- Ingrediensernes vægt: 260 g

## ● Peberringe

### Ingredienser

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

### Tilberedning

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

## ● Bagt æg med bacon og spinat

- Kræves: 4 muffinforme

### Ingredienser

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

### Tilberedning

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

## ● Poularder

### Ingredienser

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

### Tilberedning

- Poularden gnides med olivenolie, peber og salt. Marineres i 1 time.
- Forvarm produktet til 200 °C.
- Smelt smørret og bland med honning.
- Smør poularden med smør-honning blandingen.
- Poularden lægges i kurven [2]. Steges i 15 minutter ved 200 °C.
- Poularden vendes. Steges videre i 15 minutter.

## ● Bagt kartoffel

### Ingredienser

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

### Tilberedning

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

## ● Småkager

- Kræves: 4 papirbageforme

### Ingredienser

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

### Tilberedning

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

## ● Boller

### Ingredienser

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

### Tilberedning

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

## ● Fiskefilet

### Ingredienser

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

### Tilberedning

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



## ● Fejlafhjælpning

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

## ● Rengøring og vedligeholdelse

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

Del	Rengøring
■ Produkt og alt tilbehør	▲ <b>ADVARSEL!</b> Produktet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker, når det betjenes eller renses. Hold ikke produktet under rindende vand.
■ Hus	
■ Ovnrum	<b>8</b> ■ Afbryd produktet fra netspændingen inden rengøring.
■ Tilslutningsledning med netstik	■ Brug ikke skurende og aggressive rensmidler eller hårde børster til rensning af produktet.
	<b>7</b> ■ Rens produktet med en let fugtig klud. Du kan om nødvendigt bruge en lille smule opvaskemiddel.
■ Kurv	<b>2</b> ■ Pande og kurv kan vaskes som almindeligt bestik i hånden: Vask begge dele grundligt med varmt vand og et opvaskemiddel. Hold fast i den øverste del af produktets hus med den ene hånd. Med den anden hånd på håndtaget <b>5</b> , trækkes pande og kurv ud.
■ Pande	<b>4</b> ■ Hvis der er rester, som sidder fast på kurven eller i bunden af panden, fyldes panden med varmt vand og opvaskemiddel. Sæt kurven på panden, og lad begge trække i ca. 10 minutter.
	■ Kurven og panden er egnet til opvaskemaskine.

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

## ● Vedligeholdelse

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

## ● Opbevaring

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

## ● Bortskaffelse

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



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



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

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



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



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

## ● **Garanti**

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

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

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

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

## **Afvikling af garantisager**

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

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

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

## **Service**

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972

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



**OWIM GmbH & Co. KG**

Siftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG07188  
Version: 12/2020

IAN 360843\_2007

