

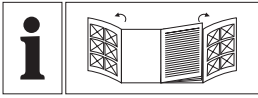


DIGITALE HEISLUFT-FRITTEUSE XL SHFD 2150 A3

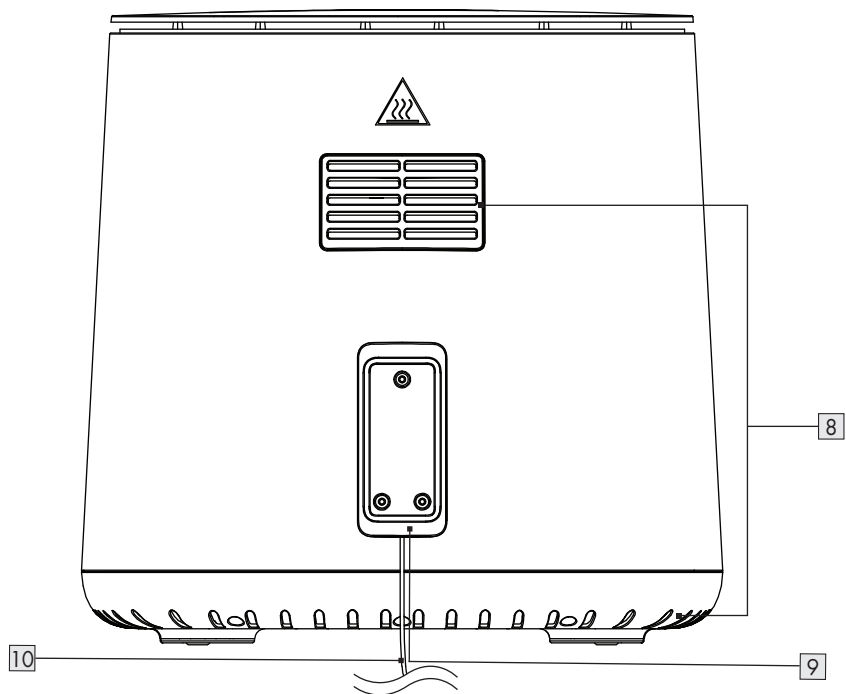
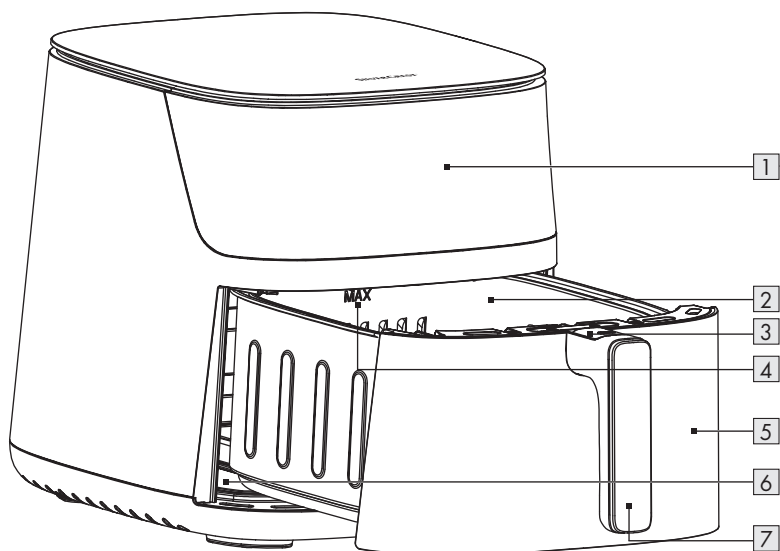
DE AT CH

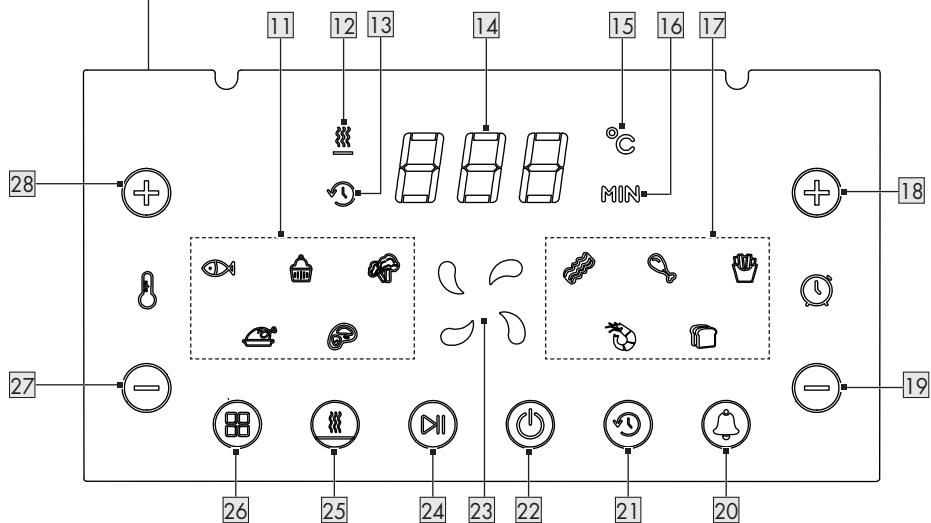
DIGITALE HEISLUFT-FRITTEUSE XL

Bedienungsanleitung

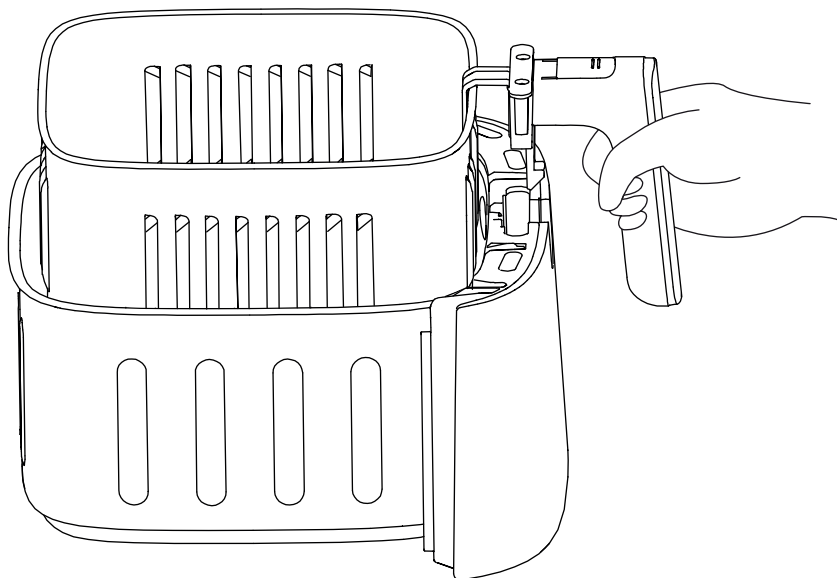


A

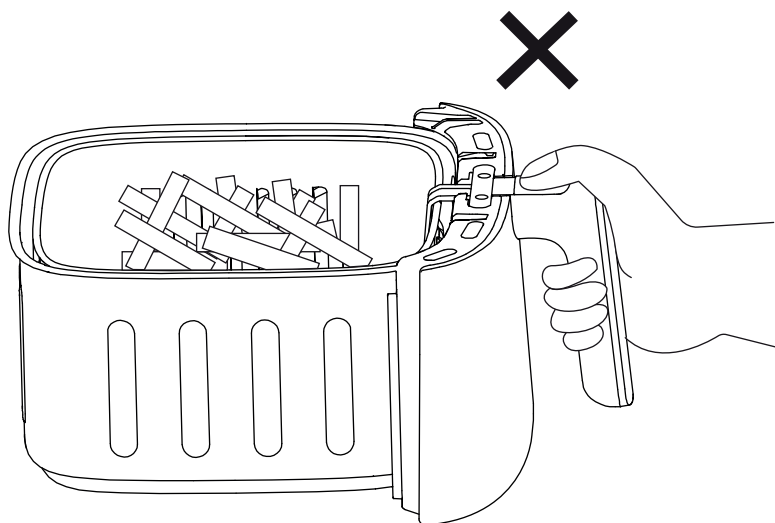




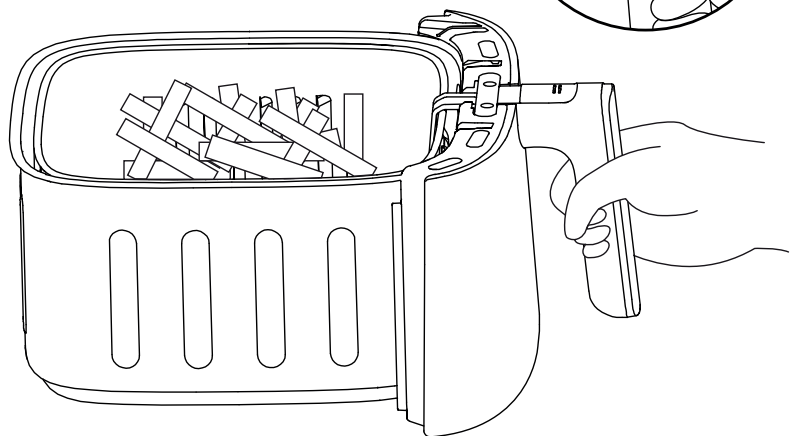
B



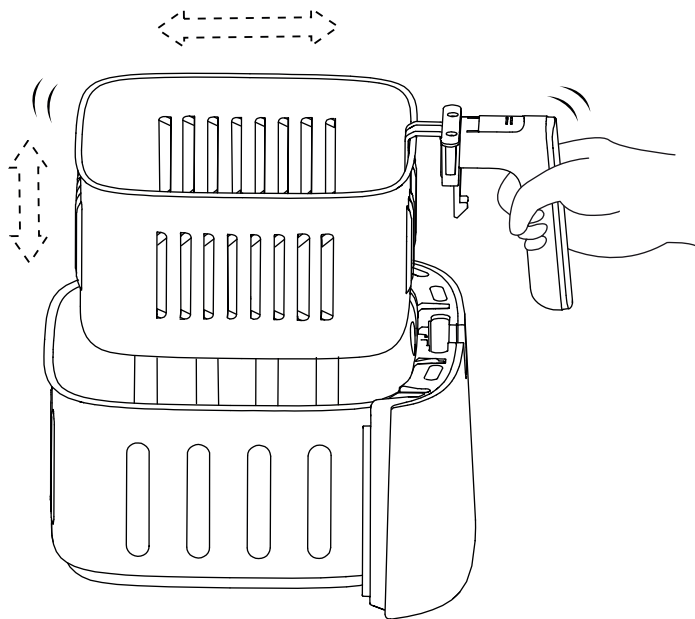
C



D



E



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Teilebeschreibung	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Sicherheitsanweisungen	Seite	8
Vor der ersten Verwendung	Seite	12
Bedienung	Seite	13
Standby-Modus	Seite	14
Vorbereitung	Seite	14
Programm auswählen	Seite	14
Garvorgang starten	Seite	16
Garvorgang unterbrechen	Seite	16
Garvorgang abbrechen	Seite	16
Warmhalten	Seite	17
Verzögerungs-Zeitschaltuhr	Seite	17
Korb von Pfanne trennen	Seite	17
Gargut entnehmen	Seite	18
Kochtabelle	Seite	18
Rezeptvorschläge	Seite	20
Knuspriger Hot Dog mit Käse	Seite	20
Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen	Seite	20
Scharf gewürztes Hähnchen	Seite	20
Paprikaringe	Seite	21
Gebackenes Ei mit Speck und Spinat	Seite	21
Poularde	Seite	21
Folienkartoffeln	Seite	22
Kleiner Kuchen	Seite	22
Brötchen	Seite	22
Fischfilet	Seite	23
Fehlerbehebung	Seite	23
Reinigung und Pflege	Seite	24
Pflege	Seite	25
Lagerung	Seite	25
Entsorgung	Seite	25
Garantie	Seite	26
Abwicklung im Garantiefall	Seite	26
Service	Seite	26

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

DIGITALE HEISSLUFT-FRITTEUSE XL

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Produkt eignet sich zum Zubereiten von Speisen, die eine hohe Zubereitungstemperatur benötigen oder sonst frittiert werden müssten. Das Produkt dient ausschließlich dem Zubereiten von Lebensmitteln.
- Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Heimgebrauch konzipiert. Ein gewerblicher Einsatz ist nicht vorgesehen.
- Verwenden Sie das Produkt nur unter moderaten Klimabedingungen. Der Gebrauch in tropischen Klimazonen wird nicht empfohlen.
- Verwendungszwecke, die nicht in der Bedienungsanleitung genannt werden, können das Produkt beschädigen oder schwerwiegende Verletzungen verursachen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

Überprüfen Sie das Produkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und einen einwandfreien Zustand aller Teile. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien:

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

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

- 1 Digitale heißluft-fritteuse XL
- 1 Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

- 1 Display (mit Bedienpaneel)
- 2 Korb
- 3 Korbentriegelung (mit Schutzabdeckung)
- 4 Befüllungsgrenze **MAX** (Innenseite)
- 5 Pfanne
- 6 Garraum

- 7 Griff
- 8 Lüftungsschlitze
- 9 Kabelaufwicklung
- 10 Anschlussleitung mit Netzstecker

Display (mit Bedienpaneel)

- 11 Menüauswahl-Anzeige
- 12 Warmhalten-an-Anzeige
- 13 Verzögerungs-Zeitschaltuhr-an-Anzeige
- 14 Wertanzeige (Temperatur und Zeit)
- 15 Temperatureinheit-Anzeige
- 16 Minuteneinheit-Anzeige
- 17 Menüauswahl-Anzeige
- 18 Taste (Garzeit verlängern)
- 19 Taste (Garzeit verkürzen)
- 20 Taste (Alarm)
- 21 Taste (Verzögerungs-Zeitschaltuhr)
- 22 Taste (Standby)
- 23 Ventilator-an-Anzeige
- 24 Taste (Start/Pause)
- 25 Taste (Warmhalten)
- 26 Taste (Menüauswahl)
- 27 Taste (Temperatur verringern)
- 28 Taste (Temperatur erhöhen)

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistungsaufnahme:	2 150 W
Standby- Leistungsaufnahme:	0,4 W
Gartemperatur:	60 °C bis 200 °C
Garzeit:	1 bis 60 Minuten



Sicherheitsanweisungen

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen



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

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

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

- Das Produkt und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen mit dem Produkt nicht spielen.

Elektrische Sicherheit

⚠ GEFAHR!

Stromschlagrisiko!

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

⚠ WARNUNG!

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

⚠ WARNUNG!

Stromschlagrisiko!

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

⚠ WARNUNG!

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

- Vergewissern Sie sich vor der Verbindung mit der Stromversorgung, dass die Spannung und der Strom mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen.
- Verbinden Sie das Produkt ausschließlich mit einer geerdeten Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist.
- Um Beschädigungen an der Anschlussleitung zu vermeiden, quetschen oder biegen Sie sie nicht und führen Sie sie nicht über scharfe Kanten. Halten Sie sie auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand versehentlich daran ziehen oder darüber stolpern kann.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Produkts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn Sie das Produkt vom Stromnetz trennen, ziehen Sie am Netzstecker und nicht an der Anschlussleitung.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Produkt. Schließen Sie das Produkt an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie das Produkt im Notfall umgehend vom Stromnetz trennen können.
- Das Produkt ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mit nassen Händen. Berühren Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.

Brand-/Verbrennungsrisiko und Hitze

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

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

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

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

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

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsrisiko!

Während des Betriebs entweicht heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Lüftungsschlitzen.

⚠ VORSICHT! Dieses

Produkt ist kein Spielzeug für Kinder!

Kinder sind sich der Gefahren im Umgang mit elektrischen Produkten nicht bewusst.

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsrisiko!

Achten Sie darauf, dass beim Öffnen heißer Dampf aufsteigen kann.

- Falls Rauch oder ungewöhnliche Geräusche auftreten sollten, trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz. Lassen Sie das Produkt von einem Spezialisten überprüfen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Sollte ein Brand entstehen, ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose oder trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten.

- Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Produkts nicht ab. Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung. Stellen Sie das Produkt nicht in einen Schrank.
- Platzieren Sie keine Gegenstände auf dem Produkt.
- Lassen Sie mindestens 10 cm in allen Richtungen um das Produkt Platz, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

Aufstellhinweise

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

Betrieb

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

- Berühren Sie niemals das Innere des Produkts, während es in Betrieb ist.
- Belassen Sie alle Zutaten im Korb, um Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es in Gebrauch ist.
- Überfüllen Sie das Produkt nicht. Befüllen Sie das Produkt nur bis zur Befüllungsgrenze **MAX** [4]. Dies ist wichtig, damit weder Nahrungsmittel, Aluminiumfolie noch ein eingesetzter Behälter in direkten Kontakt mit dem Heizelement kommen.
- Geben Sie nicht mehr als 1,4 kg an Lebensmitteln und Kochgeschirr (z. B. Aluminiumfolie oder ein eingesetzter Behälter) in den Korb [2]. Dies könnte das Produkt beschädigen.

Reinigung und Lagerung

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

● **Vor der ersten Verwendung**

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- ① **HINWEIS:** Eventuelle Produktionsrückstände führen bei der Erstinbetriebnahme zu einer Geruchsbildung. Dies ist normal und deutet nicht auf eine Fehlfunktion des Produktes hin.
2. Betreiben Sie das Produkt mit einer leeren Pfanne [5] für ca. 10 bis 15 Minuten bei 200 °C, um jegliche Produktionsrückstände zu entfernen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
3. Reinigen Sie das Produkt (s. „Reinigung und Pflege“).

● Bedienung

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

❗ HINWEISE:

- Sie können die Pfanne 5 jederzeit, auch während des Garvorgangs, entnehmen.
 - Wenn die Pfanne 5 entnommen wird, schalten sich das Heizelement und der Ventilator aus.
 - Wenn die Pfanne 5 innerhalb von 3 Minuten nach Entnahme der Pfanne wieder eingesetzt wird, schaltet das Produkt in den vorigen Betriebsmodus zurück.
 - Wenn die Pfanne 5 nach mehr als 3 Minuten nach Entnahme der Pfanne wieder eingesetzt wird, schaltet das Produkt in den Standby-Modus.
- Größere Mengen Gargut erfordern in der Regel eine etwas längere Garzeit, kleinere eine etwas kürzere.
- Lesen Sie im Kapitel „Kochtabelle“ nach, welche Speisen während des Garens geschüttelt werden sollten. Wir empfehlen, das Gargut nach etwa einem Drittel und nach zwei Dritteln der angesetzten Garzeit 5 bis 10 Sekunden lang zu schütteln. Auf diese Weise erzielen Sie ein gleichmäßiges Garergebnis.
Bessere Garergebnisse erzielen: Schütteln/ Wenden Sie Speisen während des Garvorgangs mehrmals entsprechend dem Schüttelalarm (Beispiel: Schütteln Sie Pommes Frites während des Garvorgangs 3–4x).

Falls Ihnen das Schütteln schwerfällt, verwenden Sie ein Hilfsmittel (z. B. Löffel).
Tipp: Wir empfehlen, zur Erinnerung einen Alarm einzustellen (s. „Alarm einstellen“).

- Um die Pfanne [5] und den Korb [2] aus dem Garraum [6] zu entnehmen, halten Sie mit einer Hand vorsichtig das obere Gehäuse des Produkts zurück. Ziehen Sie mit der anderen Hand am Griff [7], um Pfanne und Korb hinaus zu ziehen.
- Setzen Sie den Korb [2] immer waagrecht und ohne Druck in die Pfanne [5] ein. Der Verschluss muss hörbar und spürbar einrasten (Abb. B).
- Geben Sie nicht mehr als 1,4 kg an Lebensmitteln und Kochgeschirr (z. B. Backblech) in den Korb [2]. Dies könnte das Produkt beschädigen.

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

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

● Standby-Modus

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

● Vorbereitung

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

2. Befüllen Sie den Korb [2] mit dem Gargut. Überschreiten Sie nicht die Befüllungsgrenze **MAX** [4] (auf der Korbinnenseite).
3. Setzen Sie die Pfanne [5] mit dem gefüllten Korb [2] in den Garraum [6] ein.

⚠ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden! Füllen Sie keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) in die Pfanne [5]. Dies könnte die Funktionsweise des Produkts beeinträchtigen.

● Programm auswählen

- In den Programm-Auswahlmodus wechseln:
 - Drücken Sie ☉ [22].
 - Alle Anzeigen, außer ☹ [12], ⌚ [13] und ⚙ [23], leuchten.
- Zu Beginn ist die Temperatur auf 180 °C und die Garzeit auf 15 Minuten voreingestellt. Temperatur (in Intervallen von je 5 °C) und Garzeit (in Intervallen von je 1 Minute) können angepasst werden:

Taste	Funktion (Temperatur)
⬆ + [28]	Temperatur erhöhen (max. 200 °C)
⬆ - [27]	Temperatur verringern (min. 60 °C)

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

Programm auswählen

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

- Drücken Sie ⚙ [26], um zwischen den Programmen zu wählen. Das ausgewählte Programm [11] [17] blinkt. Nicht ausgewählte Programme leuchten.

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

HINWEISE:

- ☐ Für bessere Kochergebnisse empfehlen wir, das Produkt 3 Minuten lang vorzuheizen.
- ☐ Lesen Sie im Kapitel „Kochtabelle“ nach, welche Speisen während des Garens geschüttelt werden sollten. Die Kochtabelle enthält auch Hinweise über die empfohlene minimale/maximale Menge für verschiedene Lebensmittel.
- ☐ Die Schüttelerinnerung ist im Programm voreingestellt. Sie können den Alarm abstellen, indem Sie die Taste  **20** 3 Sekunden lang drücken. Stellen Sie dann den Alarm wie gewünscht zurück.

Alarm einstellen

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

- ☐ Vorbereitung: Nehmen Sie die Einstellungen vor (s. „Programm auswählen“).
- ☐ Alarm einschalten: Drücken Sie  **20**.  **20** blinkt. Der Alarm ist auf alle 5 Minuten voreingestellt.
Auswählbare Intervalle: 1 bis 60 Minuten (in Intervallen von je 1 Minute).

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

- ☐ Nach dem Einstellen der Alarmzeit muss keine Taste gedrückt werden, um den Alarm erneut zu aktivieren.
- ☐ Nach dem Einstellen des Alarms: Falls Sie die Gartemperatur/-zeit bearbeiten oder ein anderes Menü wählen möchten, drücken Sie  **26** oder warten Sie 10 Sekunden lang, um die Einstellungen des Hauptprogramms fortzusetzen.
- ☐ Falls Sie die Warmhaltefunktion oder die Verzögerungs-Zeitschaltuhr aktivieren/bearbeiten möchten, drücken Sie  **25** oder  **21**.
- ☐ Wenn der Garvorgang beginnt, dann beginnt auch die Alarmfunktion.  **20** leuchtet weiterhin.
- ☐ Alarm abbrechen: Drücken Sie  **24**, um den Garvorgang zu unterbrechen. Halten Sie dann  **20** 3 Sekunden lang gedrückt.

HINWEISE:

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

- ❑ Falls das kombinierte Gewicht von Korb [2], Pfanne [5] und Gargut zu schwer sein sollte, um es durchzumischen: Stellen Sie die Pfanne auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab und nehmen Sie den Korb heraus (Abb. E).

● Garvorgang starten

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

❗ HINWEISE:

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

● Garvorgang unterbrechen

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

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

❗ HINWEISE:

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

● Garvorgang abbrechen

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

● Warmhalten

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

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

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

● Verzögerungs-Zeitschaltuhr

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

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

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

- Drücken Sie **24**, **27** und **28** erlöschen. Die Funktionszeit kann durch Drücken von **18** und **19** eingestellt werden. Während des Countdowns leuchtet **13**. Die verbleibende Zeit wird in der Wertanzeige **14** angezeigt.
- Nach Ablauf des Countdowns wird der Garvorgang gestartet. **21** und **13** erlöschen. **23** leuchtet. 1 Signalton ertönt.

● Korb von Pfanne trennen

Korb **2** und Pfanne **5** können voneinander getrennt werden. Dies kann hilfreich sein, um das Gargut besser mischen zu können oder um die Teile zu reinigen.

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

2. Platzieren Sie die Pfanne [5] auf einer geeigneten Oberfläche (eben, stabil, hitzebeständig).
3. Schieben Sie die Abdeckung der Korbentriegelung [3] nach vorne.
4. Drücken Sie die Taste der Korbentriegelung [3].
5. Heben Sie den Korb [2] am Griff [7] aus der Pfanne [5].
6. Wenn Sie den Korb [2] in die Pfanne [5] einsetzen, muss dieser spürbar und hörbar einrasten.

● Gargut entnehmen

- ☐ Wir empfehlen, das Gargut mit geeignetem Küchenbesteck zu entnehmen (z. B. mit einer Küchenzange).
- ☐ Falls Sie das Gargut aus dem Korb [2] ausschütten wollen, trennen Sie diesen vorher von der Pfanne [5]. In der Pfanne könnten sich heiße Flüssigkeiten angesammelt haben, die unkontrolliert auslaufen könnten.

● Kochtabelle

Lebensmittel	Empfohlene Menge (g)	Kochzeit (min)	Temp. (°C)	Schütteln erforderlich	Vorbereitung
Kartoffeln und Pommes Frites					
Tiefgefrorene Pommes Frites (dünn)	500-1400	20-30	180	J	
Tiefgefrorene Pommes Frites (dick)	500-1400	20-30	180	J	
Hausgemachte Pommes Frites (8 x 8 mm)	¹ 500-1400	20-30	180	J	
Hausgemachte Kartoffelecken	¹ 300-800	18-22	180	J	
Hausgemachte Kartoffelwürfel	¹ 300-750	12-18	180	J	
Rösti	500	20	180	J	
Kartoffelgratin	500	30-40	160	J	
Fleisch und Geflügel					
Steak	³ 100-500	7-15	180	J	
Lammkotelett	³ 100-500	10-14	180	N	
Hamburger	³ 100-500	7-14	180	N	
Wurst	³ 100-500	8-10	180	N	
Geflügelschenkel	³ 300-1000	25	200	J	
Hähnchenbrust	³ 100-500	10-15	180	N	
¹ = +½ Teelöffel Öl zufügen ² = Backform verwenden ³ = mit Gewürzen marinieren (je nach Geschmack)					

Lebensmittel	Empfohlene Menge (g)	Kochzeit (min)	Temp. (°C)	Schütteln erforderlich	Vorbereitung
Fisch und Meeresfrüchte					
Garnelen ³	100–600	20	160	J	
Lachsfilet ^{1, 3}	100–500	16–21	160	N	
Lodde ^{1, 3}	300	15	160	J	
Kabeljaufilet ^{1, 3}	100–500	20–25	160	N	
Gemüse					
Okra ¹	100–200	8	160	N	Kopf abschneiden und halbieren.
Spargel ¹	100–500	6–10	180	N	Halbieren.
Mais ¹	200–600	6–9	200	J	Enthülsen und Maishaar entfernen.
Paprika ¹	200–400	8	200	J	Kopf und Kerne entfernen. In 2–4 Stücke schneiden.
Snacks					
Samosa	100–400	12–15	200	J	
Gefrorene Hühnernuggets	100–700	6–10	200	J	
Gefrorene Fischstäbchen	100–400	6–10	200	N	
Gefrorene, panierte Käsesnacks	100–400	8–12	180	N	
Gefülltes Gemüse	100–400	10	180	N	
Backen					
Kuchen ²	6 x 50 – 9 x 50	15	160	N	
Sandwich	2 Stück	4–6	180	N	
Croutons	400	6–10	180	N	
¹ = +½ Teelöffel Öl zufügen ² = Backform verwenden ³ = mit Gewürzen marinieren (je nach Geschmack)					

- ☐ Überprüfen Sie regelmäßig die Zutaten, bis sie gar sind oder die gewünschte Bräunungsstufe erreicht haben. Die erforderliche Kochzeit kann kürzer oder länger als in den Rezepten angegeben sein.
- ☐ Um eine längere Kochzeit zu vermeiden, sollten die Zutaten nicht zu dick sein.
- ☐ Die Höhe der Backform oder der Ofenschale darf die Befüllungsgrenze **MAX** 4 im Korb 2 nicht überschreiten.

● Rezeptvorschläge

● Knuspriger Hot Dog mit Käse

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen

Zutaten

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

3 EL	Käse, zerbröckelt
1 Prise	Salz

Zubereitung

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

● Scharf gewürztes Hähnchen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Produkt auf 200 °C vorheizen.

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

● Paprikaringe

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Gebackenes Ei mit Speck und Spinat

□ Benötigt: 6 Muffin-Formen

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Poularde

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Folienkartoffeln

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Kleiner Kuchen

- Benötigt: 6 Cupcake-Papierförmchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Brötchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Fischfilet

Zutaten

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

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

Zubereitung

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

● Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahme
Keine Funktion	Keine Spannungsversorgung	Überprüfen Sie, ob das Produkt angeschlossen ist.
		Überprüfen Sie, ob die Steckdose unter Spannung steht, indem Sie ein anderes Elektrogerät anschließen.
		Verbinden Sie das Produkt mit einer anderen Steckdose.
Gargut zu roh oder ungleichmäßig gegart.	Zu viel Gargut	Verringern Sie die Menge des Garguts und verteilen Sie dieses gleichmäßig.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Gartemperatur.
	Das Gargut wurde nicht zwischenzeitlich durchmischt.	Durchmischen Sie das Gargut zumindest 1x in der Hälfte der Garzeit. Wir empfehlen, das Gargut nach etwa einem Drittel und nach zwei Dritteln der angesetzten Garzeit 5 bis 10 Sekunden lang zu schütteln. Auf diese Weise erzielen Sie ein gleichmäßiges Garergebnis. Wir empfehlen, zur Erinnerung einen Alarm einzustellen (s. „Alarm einstellen“). Bessere Garergebnisse erzielen: Schütteln/Wenden Sie Speisen während des Garvorgangs mehrmals entsprechend dem Schüttelalarm (Beispiel: Schütteln Sie Pommes Frites während des Garvorgangs 3–4x).
Gargut wird nicht knusprig.	Einige Gerichte sollten in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden.	Bepinseln Sie die Gerichte vor dem Garvorgang mit etwas Öl.

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahme
Frische Pommes 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 [5] lässt sich nicht in den Garraum einsetzen.	Die Pfanne [5] wird nicht mittig geführt.	Setzen Sie die Pfanne [5] im rechten Winkel zum Gehäuse ein.
Weißer Rauch steigt aus dem Produkt hervor.	Fett ist in die Pfanne [5] 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**

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

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

Teil	Reinigung
☐ Korb 2 ☐ Pfanne 5	☐ Pfanne und Korb können Sie wie gewöhnliches Geschirr von Hand spülen: Säubern Sie beide Teile gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel. Halten Sie mit einer Hand vorsichtig das obere Gehäuse des Produkts zurück. Ziehen Sie mit der anderen Hand am Griff 7 , um Pfanne und Korb heraus zu ziehen. ☐ Falls Schmutz am Korb oder am Boden der Pfanne kleben bleiben sollte, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie beide Teile etwa 10 Minuten lang einweichen. ☐ Der Korb und die Pfanne sind spülmaschinengeeignet.

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

● Pflege

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

● Lagerung

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

● Entsorgung

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



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

Produkt:



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



Gerät entsorgen

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11687
Version: 06/2024

IAN 460033_2401

