



## DIGITALE HEISLUFTFRITTEUSE XXL / DIGITAL AIR FRYER XXL / FRITEUSE À AIR CHAUD NUMÉRIQUE XXL SHFD 2150 A1

(DE) (AT) (CH)

### DIGITALE HEISLUFTFRITTEUSE XXL

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

### DIGITAL AIR FRYER XXL

Operation and safety notes

(FR) (BE)

### FRITEUSE À AIR CHAUD NUMÉRIQUE XXL

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

### DIGITALE HETELUCHTFRITEUSE XXL

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

### CYFROWA FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE XXL

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

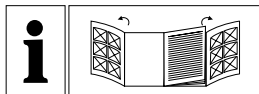
### DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA XXL

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

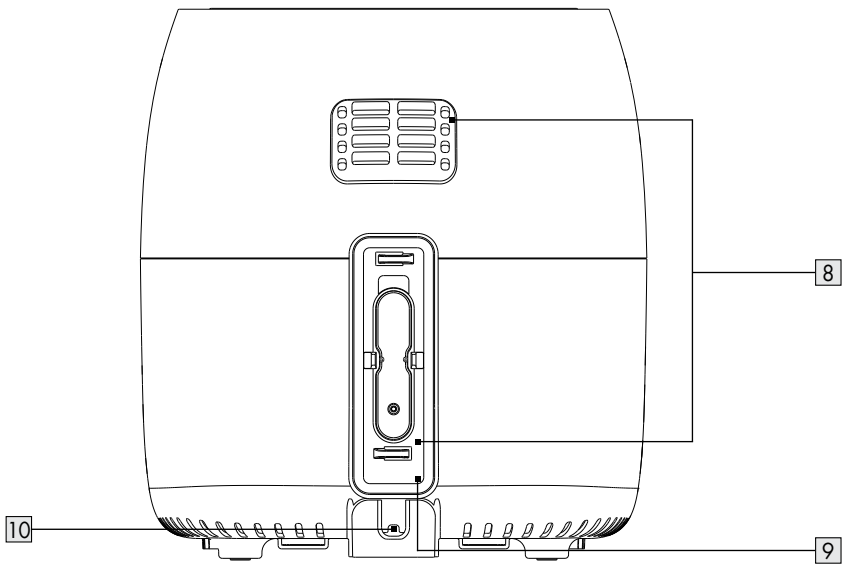
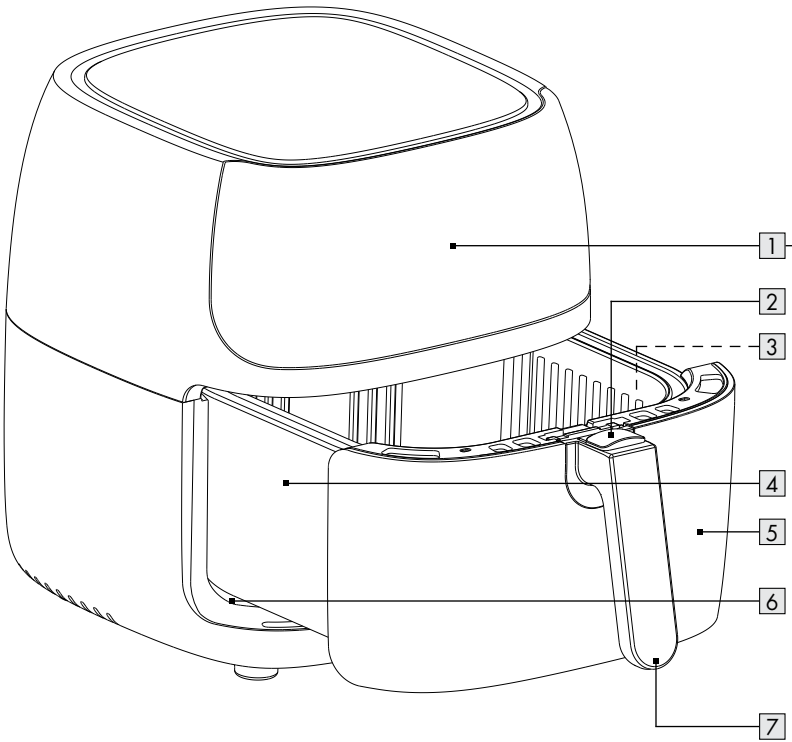
### DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA XXL

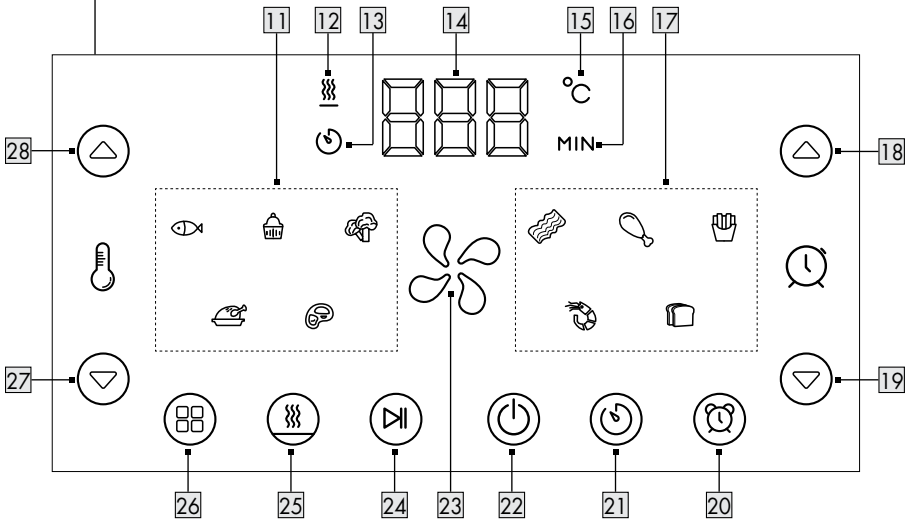
Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

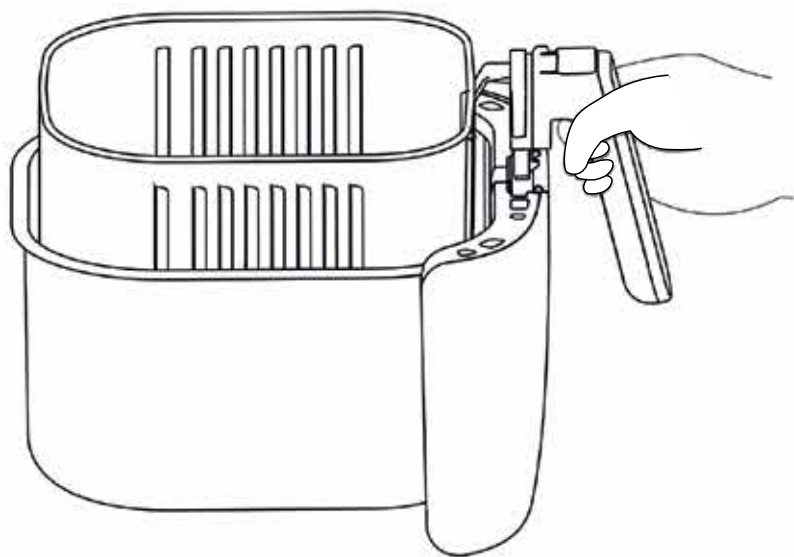
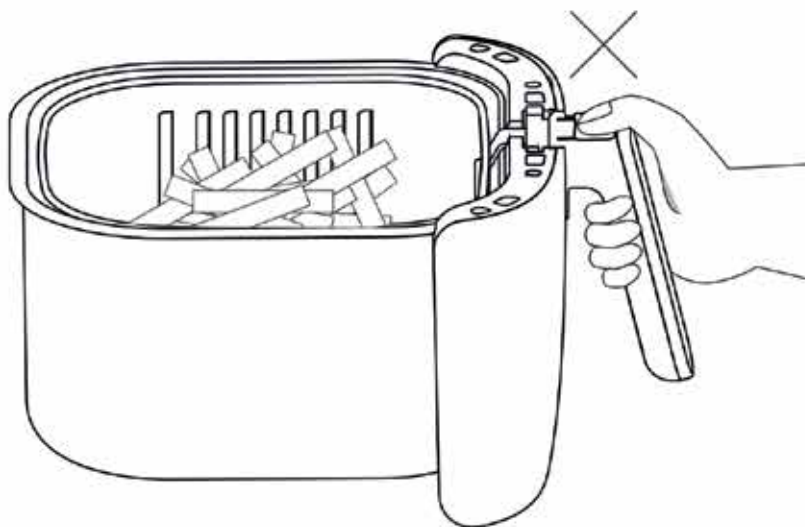


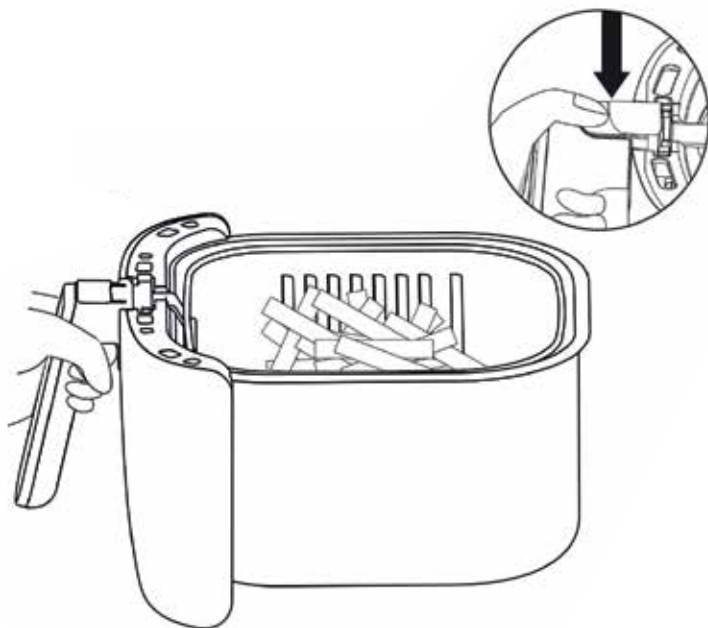
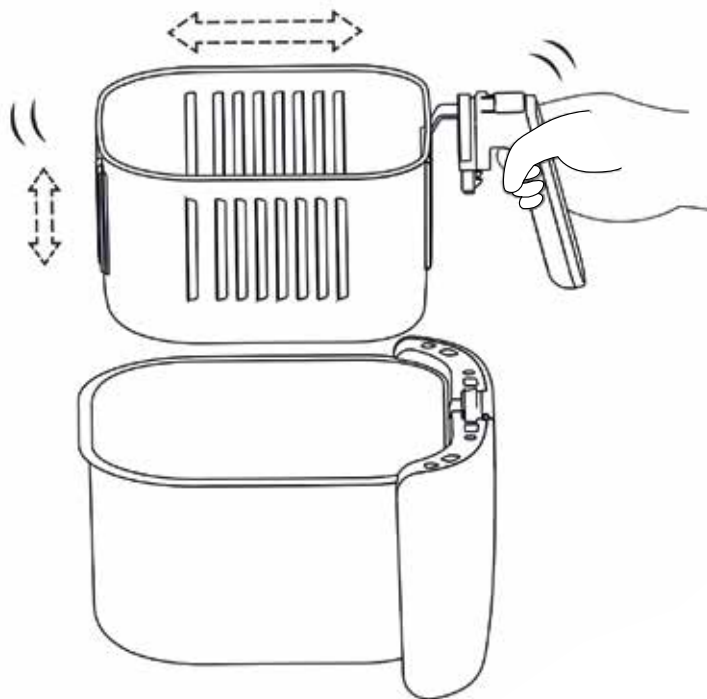
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	23
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	41
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	61
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	79
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	97
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	115

**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	15
Garvorgang unterbrechen .....	Seite	15
Garvorgang abbrechen .....	Seite	15
Warmhalten .....	Seite	15
Verzögerungs-Zeitschaltuhr .....	Seite	16
Korb von Pfanne trennen .....	Seite	16
Gargut entnehmen .....	Seite	16
<b>Kochtabelle</b> .....	Seite	17
<b>Rezeptvorschläge</b> .....	Seite	18
Panierte Hähnchenfilets .....	Seite	18
Knuspriger Hot Dog mit Käse .....	Seite	18
Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen .....	Seite	19
Scharf gewürztes Hähnchen .....	Seite	19
<b>Fehlerbehebung</b> .....	Seite	20
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite	21
Pflege .....	Seite	21
Lagerung .....	Seite	21
<b>Entsorgung</b> .....	Seite	21
<b>Garantie</b> .....	Seite	22

## 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>4</b> und die Pfanne <b>5</b> sind spülmaschinengeeignet.</p>

## DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE XXL

### ● Einleitung

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

### ● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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



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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

### ● Lieferumfang

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

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

- Digitale Heissluftfritteuse XXL
- 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 Korbentriegelung (mit Schutzabdeckung)
- 3 Befüllungsgrenze **MAX** (Innenseite)
- 4 Korb
- 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
Leistung	2150 W
Gartemperatur	60 bis 200 °C
Garzeit	1 bis 60 Minuten



### Sicherheitsanweisungen

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

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

## **Kinder und Personen mit Einschränkungen**



### **⚠️ WARNUNG! LEBENS- UND 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 das Produkt nur bis zur Befüllungsgrenze **MAX** 3. Dies ist wichtig, damit weder die Nahrungsmittel noch ein eingesetzter Behälter (z. B. eine Backform) in direkten Kontakt mit dem Heizelement kommen.
- Geben Sie nicht mehr als 1,5 kg an Lebensmitteln und Kochgeschirr (z. B. Backblech) in den Korb 4. 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

Indikator	Status	Drücken (Ja/Nein)	Funktion
Indikator mit Kreis (Taste) 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28	Leuchtet	Ja	Einmal drücken, um die Funktion zu aktivieren. 1 Signalton ertönt.
	Blinkt	Ja	Die entsprechende Funktion ist aktiviert. 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion abzubrechen. 1 Signalton ertönt.
Menüauswahl-Anzeige 11 17	Leuchtet	Nein	Die entsprechende Funktion ist ausgewählt.
	Blinkt	Nein	Die entsprechende Funktion ist aktiviert.
☞ 23	Leuchtet	Nein	Heizelement und Ventilator sind in Betrieb.
	Blinkt	Nein	Nur der Ventilator ist in Betrieb.
☞ 12 / ⏻ 13	Leuchtet	Nein	Die entsprechende Funktion ist in Betrieb.

### ① HINWEISE:

- Unter den folgenden Umständen schaltet das Produkt in den Standby-Modus:
  - ⏻ 22 wird gedrückt.
  - Im Programm-Auswahlmodus wurde 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt.
- 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 wieder eingesetzt wird, fährt das Produkt automatisch mit dem vorigen Betriebsmodus fort.

- Größere Mengen Gargut erfordern in der Regel eine etwas längere Garzeit, kleinere eine etwas kürzere.
- Lesen Sie im Kapitel „Kochtabelle“ nach, welche Speisen während des Garens geschüttelt werden sollten. Wir empfehlen, das Gargut nach etwa einem Drittel und nach zwei Dritteln der angesetzten Garzeit 5 bis 10 Sekunden lang zu schütteln. Auf diese Weise erzielen Sie ein gleichmäßiges Garergebnis.

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 [4] 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 [4] immer waagrecht und ohne Druck in die Pfanne [5] ein. Der Verschluss muss hörbar und spürbar einrasten (Abb. B).
- Geben Sie nicht mehr als 1,5 kg an Lebensmitteln und Kochgeschirr (z. B. Backblech) in den Korb [4]. Dies könnte das Produkt beschädigen.

**⚠ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!** Drücken Sie niemals die Korbentriegelung [2], wenn Sie den Korb [4] und die Pfanne [5] in der Luft halten. Die Pfanne würde gelöst und unkontrolliert hinunterfallen (Abb. C).

- Um die Korbentriegelung [2] 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. ☉ [22] leuchtet und in der Wertanzeige [14] erscheint „---“. 1 Signalton ertönt.
- Befüllen Sie den Korb [4] mit dem Gargut. Überschreiten Sie nicht die Befüllungsgrenze **MAX** [3] (auf der Korbinnenseite).
- Setzen Sie die Pfanne [5] mit dem gefüllten Korb [4] 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]. Die Menüauswahl-Anzeige [11] [17] blinkt 3 Sekunden lang und erlischt danach. Die anderen Indikatoren leuchten, außer ☼ [12], ☽ [13] und ☿ [23].
- 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 , um zwischen den Programmen zu wählen. Das ausgewählte Programm   leuchtet.




Gargut	°C	Min.	Optimale Menge
Voreinstellung	180	15	-
 Fisch	160	25	500 g
 Kuchen	160	15	6 x 50 g
 Gemüse	180	10	400 g
 Speck	200	8	200 g
 Hähnchenkeule	200	25	500 g
 Pommes Frites	180	20	500 g
 Hähnchen	200	35	1000 g
 Steak	180	15	500 g
 Garnelen	160	20	600 g
 Brot	180	10	200 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.




## 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 ,  und  blinken. Der Alarm ist auf 5 Minuten voreingestellt.  
Auswählbare Intervalle: 1 bis 30 Minuten (in Intervallen von je 1 Minute).

### Taste Funktion (Zeit)


   Zeit verlängern (max. 30 Minuten)

   Zeit verkürzen (min. 1 Minute)







- Nach dem Einstellen der Alarmzeit muss keine Taste gedrückt werden, um den Alarm erneut zu aktivieren.
  - Wenn der Garvorgang beginnt, dann beginnt auch die Alarmfunktion und  blinkt weiterhin.
  - Um den Alarm abzubrechen, halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt.
-  **HINWEISE:**
- Wenn der Alarm ertönt, wird der Garvorgang NICHT unterbrochen. Während der Alarm ertönt, blinkt  weiterhin. Der Alarm startet erneut und ertönt zum Ablauf des nächsten Alarmintervalls.
    - Der Betrieb wird erst unterbrochen, wenn Sie die Pfanne  aus dem Garraum  nehmen.
    - Wenn Sie die Pfanne  wieder einsetzen, wird der Garvorgang automatisch fortgesetzt.
  - Falls das kombinierte Gewicht von Korb , Pfanne  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
  -  **26** blinkt
  - Die ausgewählte Menüauswahl-Anzeige **11** **17** blinkt.
- 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.
- 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.
- Um während des Abkühlvorgangs in die Menüauswahl-Anzeige 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, blinkt  **23**.
- 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, können folgende Einstellungen nicht vorgenommen werden:
  - Warmhalten
  - Menüauswahl
  - Verzögerungsfunktion



## ● Garvorgang abbrechen



- Drücken Sie während des Garvorgangs  **22**.
- 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 während des Garvorgangs  **25**, um am Ende des Garvorgangs automatisch die Warmhaltefunktion starten zu lassen.  **25** blinkt.
- 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.

- Während des Garvorgangs blinkt  **25**, um zu signalisieren, dass die Warmhaltefunktion aktiviert wurde.
- Nachdem der Garvorgang beendet wurde, wechselt das Produkt automatisch in den Warmhaltemodus.  
1 Signalton ertönt.  **12** leuchtet.
- Um die Aktivierung des Warmhaltemodus abzubrechen, halten Sie  **25** 3 Sekunden lang gedrückt.
- Warmhaltemodus abbrechen: Drücken Sie  **22**.


**HINWEIS:** Sie können den Warmhaltemodus auch nach Ablauf des Garvorgangs in Betrieb nehmen. Drücken Sie im Menüauswahl-Modus  **25**. Stellen Sie die Warmhaltedauer ein, indem Sie  **18** und  **19** drücken.  **25** und  **26** blinken. Drücken Sie  **24**. Das Produkt wechselt daraufhin sofort in den Warmhaltemodus.  **12** und  **23** leuchten.



## ● Verzögerungs-Zeitschaltuhr





Sie können den Garvorgang nach Ablauf eines Countdowns starten.




- Nehmen Sie zuerst die Einstellungen vor (s. „Garvorgang programmieren“).
- Anstatt den Garvorgang direkt zu starten, drücken Sie  **21**.  **21** und  **26** blinken.
- Stellen Sie die Dauer ein, nach deren Ablauf der Garvorgang gestartet werden soll. Der Countdown ist auf 5 Minuten voreingestellt.

### Taste Funktion (Zeit)

  **18** Zeit verlängern (max. 60 Minuten)

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

- Drücken Sie  **24**,  **18** und  **19** erlöschen. 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 **4** und Pfanne **5** 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 **5** mit dem Korb **4** aus dem Garraum **6**.
- Platzieren Sie die Pfanne **5** auf einer geeigneten Oberfläche (eben, stabil, hitzebeständig).
- Schieben Sie die Abdeckung der Korbentriegelung **2** nach vorne.
- Drücken Sie die Taste der Korbentriegelung **2**.
- Heben Sie den Korb **4** am Griff **7** aus der Pfanne **5**.
- Wenn Sie den Korb **4** 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 **4** 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.)	Temperatur (°C)	Schütteln erforderlich
--------------	----------------------	-----------------	-----------------	------------------------

### 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)	<sup>1</sup> 500-1400	20-30	180	J
Hausgemachte Kartoffelecken	<sup>1</sup> 300-800	18-22	180	J
Hausgemachte Kartoffelwürfel	<sup>1</sup> 300-750	12-18	180	J
Rösti	500	20	180	J
Kartoffelgratin	500	30-40	160	J

### Fleisch und Geflügel

Steak	100-500	7-15	180	N
Lammkotelett	100-500	10-14	180	N
Hamburger	100-500	7-14	180	N
Wurst	100-500	8-10	180	N
Geflügelschenkel	300-1000	25	200	J
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180	N

### 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	<sup>2</sup> 6 x 50 - 9 x 50	15	160	N
Sandwich	2 Stück	4-6	180	N
Croutons	400	6-10	180	N

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

- 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** 3 im Korb 4 nicht überschreiten.

## ● Rezeptvorschläge

### ● Panierte Hähnchenfilets

#### Zutaten

- 1 Ei
- 3 Esslöffel Pflanzenöl
- 50 g trockene Semmelbrösel
- 300 g Hähnchenfilets
- Pfeffer und Salz (je nach Geschmack)

#### Zubereitung

- Die Hähnchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Minuten zur Seite stellen.
- Produkt auf 200 °C vorheizen.
- Das Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen.
- Das Pflanzenöl und die trockenen Semmelbrösel in einer separaten Schüssel mischen, bis die Zutaten knusprig werden.
- Die Hähnchenfilets in das verquirlte Ei dippen. Dann die Hähnchenfilets in die Krümelmischung eintauchen, bis die Hähnchenfilets vollständig von der Krümelmischung bedeckt sind.
- Die Hähnchenfilets in den Korb **4** legen. 20 Minuten lang kochen.

### ● Knuspriger Hot Dog mit Käse

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

- Produkt auf 180 °C vorheizen.
- Die Würstchen in den Korb **4** 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 **4** 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.

## ● 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 **4**. 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

## ● 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

## ● 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“).
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 [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**

- 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	6 ■ Trennen Sie das Produkt vor der Reinigung vom Stromnetz.
■ Anschlussleitung mit Netzstecker	10 ■ Verwenden Sie keine Scheuermittel, aggressiven Lösungen oder harten Bürsten für die Reinigung.
	■ Reinigen Sie das Produkt mit einem leicht angefeuchteten Lappen. Bei Bedarf können Sie ein mildes Spülmittel verwenden.
■ Korb	4 ■ 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.
■ Pfanne	5 ■ 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	24
<b>Introduction</b> .....	Page	24
Intended use .....	Page	24
Scope of delivery .....	Page	25
Description of parts .....	Page	25
Technical data .....	Page	25
<b>Safety instructions</b> .....	Page	25
<b>Before first use</b> .....	Page	30
<b>Operation</b> .....	Page	30
Preparation .....	Page	31
Selecting a program .....	Page	31
Starting cooking .....	Page	33
Pausing cooking .....	Page	33
Cancelling cooking .....	Page	33
Keep warm .....	Page	33
Delay timer .....	Page	34
Detaching the basket from the bowl .....	Page	34
Removing the food .....	Page	34
<b>Cooking table</b> .....	Page	35
<b>Recipe suggestions</b> .....	Page	36
Crumbed chicken tenders .....	Page	36
Crispy cheese hot dog .....	Page	36
Mushroom, onion and cheese pie .....	Page	37
Spicy chicken .....	Page	37
<b>Troubleshooting</b> .....	Page	38
<b>Cleaning and care</b> .....	Page	39
Maintenance .....	Page	39
Storage .....	Page	39
<b>Disposal</b> .....	Page	39
<b>Warranty</b> .....	Page	40

## 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>4</b> and the bowl <b>5</b> are suitable for the dishwasher.</p>

## DIGITAL AIR FRYER XXL

### ● Introduction

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

### ● Intended use

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

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

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

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

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

## ● Scope of delivery

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

Please contact customer service if parts are missing or damaged.

- Digital air fryer XXL
- 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 release (with protective cover)
- 3 **MAX** fill line (inside)
- 4 Basket
- 5 Bowl
- 6 Cooking chamber
- 7 Handle
- 8 Air vents
- 9 Cable winder
- 10 Power cord with plug

## Display (with control panel)

- 11 Menu selection display
- 12 Keep warm functioning display
- 13 Delay timer functioning display
- 14 Value display (temperature and timer)
- 15 Temperature unit display
- 16 Minute unit display
- 17 Menu selection display
- 18 button (increase cooking time)
- 19 button (decrease cooking time)
- 20 button (alarm)
- 21 button (delay timer)
- 22 button (standby)
- 23 Fan functioning display
- 24 button (start/pause)
- 25 button (keep warm)
- 26 button (menu selection)
- 27 button (decrease temperature)
- 28 button (increase temperature)

## ● Technical data

Input voltage	220-240 V~, 50-60 Hz
Protection class	I
Output	2150 W
Cooking temperature	60 to 200 °C
Cooking time	1 to 60 minutes



## Safety instructions

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

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

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



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

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

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

### **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 product above the **MAX** fill line 3. This is important so that neither the food nor an inserted container (e.g. a baking tin) comes in direct contact with the heating element.
- Do not place more than 1.5 kg of food and loading (e.g. baking tin) into the basket 4. 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

Indicator	Status	Press (Yes/No)	Function
Indicator with circle (button) 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28	Lights up	Yes	Press once to activate the function. 1 beep sounds.
	Flashes	Yes	The corresponding function is activated. Press and hold for 3 seconds to cancel the function. 1 beep sounds.
Menu selection display 11 17	Lights up	No	The corresponding function is selected.
	Flashes	No	The corresponding function is activated.
☞ 23	Lights up	No	Heating element and fan are operating.
	Flashes	No	Only fan is operating.
☰ 12 / ⏻ 13	Lights up	No	The corresponding function is operating.

### ① NOTES:

- Under the following circumstances the product switches to standby mode:
  - ⏻ 22 is pressed.
  - No button is pressed for 60 seconds in program selection mode.
- You can remove the bowl 5 at any time, even during cooking.
  - The heating element and fan switch off when the bowl 5 is removed.
  - When the bowl 5 is replaced, the product returns automatically to the previous operating mode.



- Large amounts of food usually need a longer cooking time than small amounts of food.
- Refer to the "Cooking table" section which food needs to be shaken during the cooking process. For even cooking results, we recommend shaking the food after approximately one third and two thirds of the total cooking time. Shake for 5 to 10 seconds each time.

If you find it difficult to shake, use an aid (e.g. spoon).

Hint: We highly recommend to use an alarm as a reminder (see "Setting the alarm").

- To remove the bowl [5] and the basket [4] from the cooking chamber [6], carefully hold back the upper part of the housing with one hand. With the other hand, pull the handle [7] to remove the bowl and the basket.
- Always insert the basket [4] horizontally and without pressure into the bowl [5]. You can hear and feel the locking mechanism click into place (ill. B).
- Do not place more than 1.5 kg of food and loading (e.g. baking tin) into the basket [4]. This could damage the product.

**⚠ ATTENTION! Risk of product damage!** Never press the basket release [2] while holding the basket [4] and the bowl [5] in the air. The released bowl would fall to the ground uncontrolled (ill. C).

- To engage the basket release [2], first slide its protective cover forward. Then, press the basket release (ill. D).

## ● Preparation



- Connect the product to a suitable power outlet. ☺ [22] lights up and the value display [14] shows "---". 1 beep sounds.
- Fill the basket [4] with your food. Do not fill above the **MAX** fill line [3] (on the inside of the basket).
- Insert the bowl [5] with the filled basket [4] into the cooking chamber [6].

**⚠ ATTENTION! Risk of product damage!** Do not pour any liquids (e.g. oil or water) into the bowl [5]. This could impair the product's functionality.



## ● Selecting a program

- Switch to program selection mode: Press ☺ [22]. The menu selection display [11] [17] flashes for 3 seconds and then goes off. The other indicators light up, except ☹ [12], ☺ [13] and ⚙ [23].
- The temperature is preset to 180 °C and the cooking time to 15 minutes. You can adjust the temperature (with 5 °C intervals) and the cooking time (with 1 minute intervals):

### Button Function (temperature)

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
|  [28] | Increase temperature (max. 200 °C) |
|  [27] | Decrease temperature (min. 60 °C)  |

### Button Function (time)

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
|  [18] | Increase time (max. 60 minutes) |
|  [19] | Decrease time (min. 1 minute)   |

## Selecting a program

You can also select a program that suits your food.

- Press **26** to select one of the programs. The selected program lights up.

Food	°C	Min.	Optimal quantity
Preset	180	15	-
Fish	160	25	500 g
Cake	160	15	6 x 50 g
Vegetables	180	10	400 g
Bacon	200	8	200 g
Chicken drumstick	200	25	500 g
French fries	180	20	500 g
Chicken	200	35	1000 g
Steak	180	15	500 g
Shrimps	160	20	600 g
Bread	180	10	200 g

### NOTES:

- For better cooking results we recommend to preheat the product for 3 minutes.
- Refer to the “Cooking table” section which food needs to be shaken during the cooking process. The cooking table also contains the suggested minimum/maximum quantity of different food.

## Setting the alarm

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

- Preparation: Make the settings (see “Selecting a program”).
- Activate the alarm: Press **20**. and are flashing. The alarm is preset to 5 minutes. Available intervals: 1 to 30 minutes with 1 minute intervals.

### Button Function (time)

**18** Increase time (max. 30 minutes)


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

- After setting the alarm time, it is not necessary to press any button to reactivate the alarm.
- When the cooking starts, the alarm function starts directly and **20** keeps flashing.
- To cancel the alarm, press and hold **20** for 3 seconds.







### NOTES:

- Cooking is NOT paused while the alarm sounds. When the alarm sounds, **20** keeps flashing. The alarm resets and sounds again after the set interval elapses.
  - Operation is only paused when you remove the bowl from the cooking chamber .
  - When you reinsert the bowl , cooking continues automatically.
- If the combined weight of the basket , bowl 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  **24**. Cooking begins.

### ❗ NOTES:

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

## ● Pausing cooking



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

- Pausing cooking (pause mode): Press  **24**.
- When cooking is paused,  **23** flashes.
- Continuing cooking: Press  **24** again.



### ❗ NOTES:

- The heating element and the timer are off when cooking is paused. The fan keeps on running in order to prolong the life expectancy of the product.
- When cooking is paused: If the bowl **5** is removed from the cooking chamber **6**, the fan goes off as well.
- When cooking is paused, following settings cannot be made:
  - Keep warm
  - Menu selection
  - Delay function



## ● Cancelling cooking



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

## ● Keep warm

- Press  **25** during cooking to activate the keep warm function automatically when cooking ends.  **25** flashes.
- At the beginning, temperature is set to 80 °C and the time is set to 30 minutes. Only the time can be adjusted:

### Button Function (time)

  **18** Increase time (max. 60 minutes)

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

- After setting the keep warm time, it is not necessary to press any button to reactivate the keep warm function.

- **25** flashes during cooking to indicate that the keep warm function has been activated.
- After cooking has ended, the product switches to keep warm mode automatically. 1 beep sounds. **12** lights up.
- To cancel the activation of keep warm function, press and hold **25** for 3 seconds.
- Cancelling keep warm mode: Press **22**.

**i NOTE:** You can also operate keep warm mode after cooking has ended. In program selection mode, press **25**. Adjust the keep warm time by pressing **18** and **19**. **25** and **26** are flashing. Press **24**. The product immediately switches to keep warm mode. **12** and **23** light up.

## ● Delay timer

You can start the cooking process after a countdown.

- Make the settings first (see “Selecting a program”).
- Instead of starting the cooking process immediately, press **21**. **21** and **26** are flashing.
- Set the time after which the cooking process should start. The delay time is preset to 5 minutes.

### Button Function (time)

**18** Increase time (max. 60 minutes)

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

- Press **24**, **18** and **19** go off. **13** lights up during countdown. The remaining time is shown in the value display **14**.

- The cooking process starts after the countdown has ended. **21** and **13** go off. **23** lights up. 1 beep sounds.

## ● Detaching the basket from the bowl

The basket **4** and the bowl **5** can be detached. This can be helpful to better mix the food or clean the individual parts.

- Remove the bowl **5** with the basket **4** from the cooking chamber **6**.
- Set down the bowl **5** on a suitable surface (even, stable, heat-resistant).
- Slide the cover of the basket release **2** forward.
- Press the button of the basket release **2**.
- Lift the basket **4** by the handle **7** from the bowl **5**.
- You should feel and hear the basket **4** click into place when you return it to the bowl **5**.

## ● Removing the food

- We recommend removing the food with a suitable kitchen utensil (e.g. kitchen tongs).
- If you want to shake the food from the basket **4**, first detach it from the bowl **5**. Hot liquid may have gathered in the bowl that could pour out unintentionally.

## ● Cooking table

Food	Recommended quantity (g)	Cooking time (mins)	Temperature (°C)	Shake required
<b>Potatoes and fries</b>				
Frozen fries (thin)	500-1400	20-30	180	Y
Frozen fries (thick)	500-1400	20-30	180	Y
Home-made fries (8 x 8 mm)	<sup>1</sup> 500-1400	20-30	180	Y
Home-made potato wedges	<sup>1</sup> 300-800	18-22	180	Y
Home-made potato cubes	<sup>1</sup> 300-750	12-18	180	Y
Fried grated potatoes	500	20	180	Y
Potato gratin	500	30-40	160	Y

### **Meat and poultry**

Steak	100-500	7-15	180	N
Lamb chop	100-500	10-14	180	N
Hamburger	100-500	7-14	180	N
Sausage	100-500	8-10	180	N
Drumsticks	300-1000	25	200	Y
Chicken breast	100-500	10-15	180	N

### **Snacks**

Samosas	100-400	12-15	200	Y
Frozen chicken nuggets	100-700	6-10	200	Y
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	N
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-12	180	N
Stuffed vegetables	100-400	10	180	N

### **Baking**

Cake	<sup>2</sup> 6 x 50 - 9 x 50	15	160	N
Sandwich	2 sets	4-6	180	N
Croutons	400	6-10	180	N

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

- 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 3 inside the basket 4.

## ● Recipe suggestions

### ● Crumbed chicken tenders

#### Ingredients

- 1 egg
- 3 tablespoon vegetable oil
- 50 g dry bread crumbs
- 300 g chicken tenders
- Pepper and salt (depending on how rich a flavour you like)

#### Preparation

- Season the chicken tenders with salt and pepper. Set aside for 20 minutes.
- Preheat the product to 200 °C.
- Whisk the egg in a small bowl.
- Mix the vegetable oil and the dry bread crumbs in a separate bowl until the ingredients become crispy.
- Dip the chicken tenders in the whisked egg. Then dip the chicken tenders in the crumb mixture until the chicken tenders are fully covered by the crumb mixture.
- Place the chicken tenders into the basket **4**. Cook for 20 minutes.

### ● Crispy cheese hot dog

#### Ingredients

- 4 sausages
- 4 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 **4**. 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 **4** 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.

## ● 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 **4** 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

## ● 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

## ● 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 [5] will not insert into the cooking chamber.	The bowl [5] was not inserted in the middle.	Insert the bowl [5] at a right angle to the housing.
White smoke rises continuously from the product.	Grease has dripped into the bowl [5] 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>■ Always disconnect the product from the power supply before cleaning.</li><li>■ 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>■ 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 <b>7</b> with the other hand to remove the bowl and the basket.</li><li>■ 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	42
<b>Introduction</b> .....	Page	42
Utilisation conforme .....	Page	42
Contenu de l'emballage .....	Page	43
Description des pièces .....	Page	43
Données techniques .....	Page	43
<b>Consignes de sécurité</b> .....	Page	43
<b>Avant la première utilisation</b> .....	Page	48
<b>Fonctionnement</b> .....	Page	48
Préparation .....	Page	49
Sélection d'un programme .....	Page	49
Démarrage du processus de cuisson .....	Page	51
Interrompre le processus de cuisson .....	Page	51
Arrêter le processus de cuisson .....	Page	51
Maintenir au chaud .....	Page	52
Programmation de temporisation .....	Page	52
Détacher le panier du récipient de cuisson .....	Page	53
Enlever l'aliment .....	Page	53
<b>Tableau de cuisson</b> .....	Page	54
<b>Propositions de recettes</b> .....	Page	55
Blancs de poulet panés .....	Page	55
Hot Dog croustillant au fromage .....	Page	55
Quiche aux oignons et fromage avec champignons .....	Page	56
Poulet épicé et pimenté .....	Page	56
<b>Dépannage</b> .....	Page	57
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	Page	58
Entretien .....	Page	58
Rangement .....	Page	58
<b>Mise au rebut</b> .....	Page	58
<b>Garantie</b> .....	Page	59

## Avertissements et symboles utilisés

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

	<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.		<b>Avertissement ! Risque de brûlures :</b> Ce symbole indique une surface chaude.
	<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.		Convient pour les aliments. Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.
	<b>REMARQUE :</b> Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.		Courant alternatif/tension alternative
	Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec les matériaux d'emballage et le produit.		Le panier <b>4</b> et le récipient de cuisson <b>5</b> vont au lave-vaisselle.

## FRITEUSE À AIR CHAUD NUMÉRIQUE XXL

### ● Introduction

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

### ● Utilisation conforme

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

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

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

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

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

## ● Contenu de l'emballage

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

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



- Friteuse à air chaud numérique XXL
- 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 Déverrouillage du panier (avec couvercle protecteur)
- 3 Limite de remplissage **MAX** (à l'intérieur)
- 4 Panier
- 5 Récipient de cuisson
- 6 Compartiment de cuisson
- 7 Poignée
- 8 Fentes d'aération
- 9 Enrouleur de cordon
- 10 Cordon d'alimentation avec fiche de secteur

### Afficheur (avec panneau de commande)

- 11 Affichage de la sélection des menus
- 12 Indicateur de maintien au chaud 
- 13 Indicateur de programmation de temporisation 
- 14 Indicateur numérique (Température et temps de cuisson)
- 15 Indicateur de l'unité de température
- 16 Indicateur en minutes
- 17 Affichage de la sélection des menus

- 18 Touche   (Prolonger le temps de cuisson)
- 19 Touche   (Raccourcir le temps de cuisson)
- 20 Touche  (Sonnerie d'alerte)
- 21 Touche  (Programmation de temporisation)
- 22 Touche  (Veille)
- 23 Indicateur du ventilateur 
- 24 Touche  (Démarrage/pause)
- 25 Touche  (Maintien au chaud)
- 26 Touche  (Sélection des menus)
- 27 Touche   (Diminuer la température)
- 28 Touche   (Augmenter la température)

## ● Données techniques

Tension d'entrée	220-240 V~, 50-60 Hz
Classe de protection	I
Alimentation	2150 W
Température de cuisson	60 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 produit uniquement jusqu'à la limite de remplissage **MAX** 3. 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 1,5 kg d'aliments et d'ustensiles de cuisson (par exemple, un plat en métal) dans le panier 4. 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 ».

## ● Fonctionnement

Indicateur	État	Appuyer (oui/non)	Fonction
Indicateur avec cercle (touche) 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28	Allumé	Oui	Appuyer une fois pour activer la fonction. 1 signal sonore retentit.
	Clignote	Oui	La fonction correspondante est activée. Maintenir appuyé 3 secondes pour interrompre la fonction. 1 signal sonore retentit.
Affichage de la sélection des menus 11 17	Allumé	Non	La fonction correspondante est sélectionnée.
	Clignote	Non	La fonction correspondante est activée.
☞ 23	Allumé	Non	La résistance chauffante et le ventilateur fonctionnent.
	Clignote	Non	Seul le ventilateur fonctionne.
☞ 12 / ⏻ 13	Allumé	Non	La fonction correspondante est en marche.

### ❗ REMARQUES :

- Le produit passe en mode veille selon les opérations suivantes :
  - ⏻ 22 est pressé.
  - Aucune touche n'a été enfoncée pendant 60 secondes en mode de sélection de programmes.
- Vous pouvez enlever le récipient de cuisson 5 à tout moment, mais aussi pendant le processus de cuisson.
  - Si le récipient de cuisson 5 est enlevé, la résistance chauffante et le ventilateur s'éteignent.
  - Lorsque le récipient de cuisson 5 est réinstallé, le produit continue automatiquement dans le mode de fonctionnement précédent.

## ● Avant la première utilisation

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

- De grandes quantités d'aliments nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus long, et les petites quantités, un temps plus court.

- Lisez au chapitre du « Tableau de cuisson », quels aliments devraient être secoués durant la cuisson. Nous recommandons de secouer les aliments à environ un tiers du temps de cuisson et aux deux tiers pendant 5 à 10 secondes. Vous obtenez de cette manière un résultat uniforme.

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

Conseil : Nous vous recommandons de régler une sonnerie pour vous alerter (voir « Réglage de la sonnerie d'alerte »).

- Pour enlever le récipient de cuisson [5] et le panier [4] du compartiment de cuisson [6], maintenez prudemment la partie supérieure de la carcasse du produit d'une main. Tirez la poignée [7] avec l'autre main afin d'enlever le récipient de cuisson et le panier.
- Placez le panier [4] toujours horizontalement et sans exercer de pression sur le récipient de cuisson [5]. La fermeture doit s'enclencher de manière audible et être aussi ressentie (ill. B).
- Ne mettez pas plus de 1,5 kg d'aliments et d'ustensiles de cuisson (par exemple, un plat en métal) dans le panier [4]. Cela pourrait endommager le produit.

**⚠ ATTENTION ! Risque de dommages au produit !** N'appuyez jamais sur le déverrouillage du panier [2] lorsque vous tenez en l'air le panier [4] et le récipient de cuisson [5]. Le récipient de cuisson serait libéré et tomberait de manière incontrôlable (ill. C).

- Pour actionner le déverrouillage du panier [2], 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. ☺ [22] s'allume et l'indicateur numérique [14] affiche « --- ». 1 signal sonore retentit.
- Remplissez le panier [4] avec l'aliment à cuire. Ne dépassez pas la limite de remplissage **MAX** [3] (repère à l'intérieur du panier).
- Placez le récipient de cuisson [5] avec le panier [4] rempli dans le compartiment de cuisson [6].

**⚠ ATTENTION ! Risque de dommages au produit !** Ne remplissez jamais le récipient de cuisson [5] 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 ☺ [22]. L'affichage de la sélection des menus [11] [17] clignote pendant 3 secondes et s'éteint ensuite. Les autres indicateurs sont allumés, exception faite des 🌀 [12], ☺ [13] et 🌀 [23].
- Au début, la température est préréglée 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)

- |          |                          |                    |
|----------|--------------------------|--------------------|
| 🌀 ☺ [28] | Augmenter la température | (200 minutes maxi) |
| 🌀 ☹ [27] | Diminuer la température  | (60 °C mini)       |

### Touche Fonction (temps de cuisson)

- |          |                     |                   |
|----------|---------------------|-------------------|
| 🕒 ☺ [18] | Prolonger le temps  | (60 minutes maxi) |
| 🕒 ☹ [19] | Raccourcir le temps | (1 minute mini)   |

## Sélection d'un programme

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

- Appuyez sur pour passer d'un programme à l'autre. Le programme sélectionné s'allume.

Aliment à cuire	°C	Min.	Quantité optimale
Préréglage	180	15	-
Poisson	160	25	500 g
Gâteau	160	15	6 x 50 g
Légumes	180	10	400 g
Bacon	200	8	200 g
Cuisse de poulet	200	25	500 g
Frites	180	20	500 g
Poulet	200	35	1000 g
Steak	180	15	500 g
Crevettes	160	20	600 g
Pain	180	10	200 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.

## Réglage de la sonnerie d'alerte

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

- Préparation : Effectuez les réglages (voir « Sélection d'un programme »).
- Activation de la sonnerie d'alerte : Appuyez sur sur , et clignotent. La sonnerie d'alerte est pré-réglée sur 5 minutes. Intervalles à sélectionner : De 1 à 30 minutes (par palier de chacun 1 minute).

### Touche Fonction (temps de cuisson)


- Prolonger le temps (30 minutes maxi)
- Raccourcir le temps (1 minute mini)

- Après avoir réglé la durée de la sonnerie d'alerte, aucune touche ne doit être pressée pour réactiver l'alerte.
- Lorsque le processus de cuisson commence, la fonction d'alerte démarre également et continue à clignoter.
- Pour annuler l'alerte, maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes.







### REMARQUES :

- Lorsque la sonnerie d'alerte retentit, le processus de cuisson n'est PAS interrompu. Tandis que la sonnerie retentit, clignote. Le réglage de l'alerte redémarre et la sonnerie retentit à l'expiration du prochain intervalle.
  - Le fonctionnement est seulement interrompu, si le récipient de cuisson est enlevé du compartiment de cuisson .
  - Dès que vous remettez le récipient de cuisson , le processus de cuisson est relancé automatiquement.
- Si le poids combiné du panier , du récipient de cuisson 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  **24**. Le processus de cuisson commence.

### REMARQUES :

- Durant la cuisson, les affichages et indicateurs suivants sont actifs :
  -  **23** s'allume
  -  **26** clignote
  - L'affichage de la sélection des menus **11** **17**, qui a été choisi, clignote.
- Pour annuler tous les réglages et interrompre le fonctionnement, maintenez la touche  **26** enfoncée pendant 3 secondes. Le produit bascule dans le mode de sélection de programmes.
- 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 **14** décompte le temps restant (en secondes).  **22** et  **23** clignent.
- Pour passer à l'affichage de la sélection des menus pendant le processus de refroidissement, maintenez la touche  **22** enfoncée pendant 3 secondes.
- Une fois le processus de refroidissement terminé, le produit passe en mode veille. Un double bip retentit 5 fois.
- Vous pouvez enlever le récipient de cuisson **5** à tout moment ; vous n'avez pas besoin d'attendre que le ventilateur se soit éteint.  
Tous les affichages et indicateurs s'éteignent et l'indicateur numérique **14** indique « --- ».

## ● Interrompre le processus de cuisson



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

- Interrompre un processus de cuisson (mode pause) : Appuyez sur  **24**.
- Si le processus de cuisson est interrompu,  **23** clignote.
- Continuer le processus de cuisson : Appuyez sur  **24** 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 **5** est enlevé du compartiment de cuisson **6**, le ventilateur s'arrête lui aussi.
- Si le processus de cuisson est interrompu, les réglages suivants ne peuvent pas être entrepris :
  - Maintenir au chaud
  - Sélection de menus
  - Fonction de temporisation

## ● Arrêter le processus de cuisson

- Pendant le processus de cuisson, appuyez sur  **22**.
- Une fois que le processus de cuisson est interrompu, le ventilateur continue à refroidir le produit pendant encore 1 minute.
- Alternativement, vous pouvez annuler tous les réglages et interrompre le fonctionnement, en maintenant la touche  **26** enfoncée pendant 3 secondes. Le produit bascule dans le mode de sélection de programmes. Dans ce cas, le produit ne réalise pas la fonction de refroidissement.

## ● Maintenir au chaud

- Pendant le processus de cuisson, appuyez sur **25** pour démarrer automatiquement la fonction de maintien au chaud à la fin du processus de cuisson. **25** clignote.
- Au début, la température est pré-réglée sur 80 °C et le temps de cuisson sur 30 minutes. Seul le temps peut être ajusté :

### Touche Fonction (temps de cuisson)

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

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

- Après avoir réglé le temps de maintien au chaud, aucune touche ne doit être à nouveau enfoncée pour activer la fonction de maintien au chaud.
- Pendant le processus de cuisson, **25** clignote pour indiquer que la fonction de maintien au chaud a été activée.
- Une fois le processus de cuisson terminé, le produit passe automatiquement en mode de maintien au chaud. 1 signal sonore retentit. **12** s'allume.
- Pour interrompre l'activation du mode de maintien au chaud, maintenez la touche **25** enfoncée pendant 3 secondes.
- Interrompre le mode de maintien au chaud : Appuyez sur **22**.

**REMARQUE :** Vous pouvez également activer le mode de maintien au chaud après la fin du processus de cuisson.

Dans le mode de sélection des menus, appuyez sur **25**.

Réglez le temps de maintien au chaud en appuyant sur **18** et **19**.

**25** et **26** clignotent. Appuyez sur **24**. Le produit bascule alors immédiatement vers le mode de maintien au chaud. **12** et **23** s'allument.

## ● Programmation de temporisation

Vous pouvez lancer le processus de cuisson après un compte à rebours.

- Effectuez d'abord les réglages (voir « Programmer un processus de cuisson »).
- Au lieu de démarrer directement le processus de cuisson, appuyez sur **21**, **21** et **26** clignotent.
- Réglez la durée qui permettra le démarrage du processus de cuisson après son écoulement. La sonnerie d'alerte est pré-réglée sur 5 minutes.

### Touche Fonction (temps de cuisson)

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

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

- Appuyez sur **24**, **18** et **19** s'éteignent. Pendant le compte à rebours, **13** s'allume. Le temps restant est affiché par l'indicateur numérique **14**.

- Une fois le compte à rebours écoulé, le processus de cuisson démarre. ☺ [21] et ☺ [13] s'éteignent.  
☺ [23] s'allume. 1 signal sonore retentit.

## ● Détacher le panier du récipient de cuisson

Le panier [4] et le récipient de cuisson [5] peuvent être détachés l'un de l'autre. Cela peut être utile, afin de pouvoir mieux mélanger l'aliment ou pour nettoyer les pièces.

- Enlevez le récipient de cuisson [5] avec le panier [4] du compartiment de cuisson [6].
- Placez le récipient de cuisson [5] sur une surface appropriée (plane, stable, résistante à la chaleur).
- Poussez le couvercle du déverrouillage du panier [2] vers l'avant.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage du panier [2].
- Ôtez le panier [4] du récipient de cuisson [5] par la poignée [7].
- Lorsque vous replacez le panier [4] dans le récipient de cuisson [5], l'enclenchement doit être nettement audible et perceptible.

## ● Enlever l'aliment

- Nous vous recommandons d'enlever l'aliment avec des ustensiles de cuisine appropriés (par ex. une pince de service).
- Si vous souhaitez vider le panier [4] de ses aliments, détachez-le d'abord du récipient de cuisson [5]. Des liquides chauds peuvent s'être accumulés dans le récipient de cuisson et pourraient couler de manière incontrôlée.

## ● Tableau de cuisson

Aliments	Quantité recommandée (g)	Temps de cuisson (min)	Température (°C)	Besoin de secouer
<b>Pommes de terre et frites</b>				
Frites surgelées (fines)	500-1400	20-30	180	○
Frites surgelées (grosses)	500-1400	20-30	180	○
Frites faites maison (8 x 8 mm)	<sup>1</sup> 500-1400	20-30	180	○
Quartiers de pommes de terre	<sup>1</sup> 300-800	18-22	180	○
Dés de pommes de terre	<sup>1</sup> 300-750	12-18	180	○
Rösti	500	20	180	○
Grafin dauphinois	500	30-40	160	○
<b>Viande et volaille</b>				
Steak	100-500	7-15	180	N
Côtelette d'agneau	100-500	10-14	180	N
Bifteck haché	100-500	7-14	180	N
Saucisse	100-500	8-10	180	N
Cuisse de volaille	300-1000	25	200	○
Blanc de poulet	100-500	10-15	180	N
<b>Snacks</b>				
Samosa	100-400	12-15	200	○
Nuggets de poulet surgelés	100-700	6-10	200	○
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200	N
Snacks au fromage panés, surgelés	100-400	8-12	180	N
Légumes farcis	100-400	10	180	N
<b>Pâtisserie</b>				
Gâteau	<sup>2</sup> 6 x 50 - 9 x 50	15	160	N
Sandwich	2 morceaux	4-6	180	N
Croutons	400	6-10	180	N

<sup>1</sup> = +½ cuillère à café d'huile à ajouter •      <sup>2</sup> = utiliser 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 du plat ne doit pas dépasser la limite de remplissage **MAX** 3 dans le panier 4.



## ● Propositions de recettes

### ● Blancs de poulet panés

#### Ingrédients

- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 50 g de chapelure bien sèche
- 300 g de blancs de poulet
- Poivre et sel (selon votre goût)

#### Préparation

- Assaisonner les blancs de poulet avec du sel et du poivre. Réserver pendant 20 minutes.
- Préchauffer le produit à 200 °C.
- Fouetter l'œuf dans un petit bol.
- Mélanger l'huile végétale et la chapelure sèche dans un autre bol jusqu'à ce que les ingrédients deviennent croustillants.
- Plonger les blancs de poulet dans l'œuf battu. Placer ensuite les blancs de poulet dans le mélange de chapelure, retourner jusqu'à ce qu'ils soient complètement recouverts de chapelure.
- Placer les blancs de poulet dans le panier **4**. Cuire 20 minutes.

### ● Hot Dog croustillant au fromage

#### Ingrédients

- 4 saucisses
- 4 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 **4**. 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 **4**. 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.

## ● 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 plat dans le panier **4**.  
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

## ● 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

## ● 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 à la moitié du temps de cuisson. Nous recommandons de secouer les aliments à environ un tiers du temps de cuisson et aux deux tiers pendant 5 à 10 secondes. Vous obtenez de cette manière un résultat uniforme. Nous vous recommandons de régler une sonnerie pour vous alerter (voir « Réglage de la sonnerie d'alerte »).
L'aliment n'est pas croustillant.	Certains plats doivent être préparés dans une friteuse traditionnelle.	Avant la cuisson, badigeonnez les plats avec de l'huile.
Les frites 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.
	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 <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">5</span> n'entre pas dans le compartiment de cuisson.	Le récipient de cuisson <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">5</span> n'est pas introduit au centre.	Placez le récipient de cuisson <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">5</span> 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 <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">5</span> 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

- 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 <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">6</span>	■ Avant chaque nettoyage, débranchez le produit du réseau électrique.
■ Cordon d'alimentation avec fiche de secteur <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">10</span>	■ 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 <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">4</span>	■ 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 <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">7</span> avec l'autre main afin d'enlever le récipient de cuisson et le panier.
■ Récipient de cuisson <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">5</span>	
	■ 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	62
<b>Inleiding</b> .....	Pagina	62
Beoogd gebruik .....	Pagina	62
Leveringsomvang .....	Pagina	63
Onderdelenbeschrijving .....	Pagina	63
Technische gegevens .....	Pagina	63
<b>Veiligheidsaanwijzingen</b> .....	Pagina	63
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	Pagina	68
<b>Bediening</b> .....	Pagina	68
Vorbereiding .....	Pagina	69
Programma kiezen .....	Pagina	69
Het bakproces starten .....	Pagina	71
Bakproces onderbreken .....	Pagina	71
Bakproces afbreken .....	Pagina	71
Warmhouden .....	Pagina	71
Vertragingstijdschakelaar .....	Pagina	72
Mandje en pan ontkoppelen .....	Pagina	72
Gebakken spijzen uit het apparaat halen .....	Pagina	72
<b>Baktabel</b> .....	Pagina	73
<b>Voorgestelde recepten</b> .....	Pagina	74
Gepaneerde kipfilets .....	Pagina	74
Krokante Hotdog met kaas .....	Pagina	74
Ui-kaasquiche met champignons .....	Pagina	75
Scherp gekruide kip .....	Pagina	75
<b>Probleemoplossing</b> .....	Pagina	76
<b>Schoonmaken en onderhoud</b> .....	Pagina	77
Onderhoud .....	Pagina	77
Opbergen .....	Pagina	77
<b>Afvoer</b> .....	Pagina	77
<b>Garantie</b> .....	Pagina	78

## 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 kan hebben.		<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>4</b> en de pan <b>5</b> zijn geschikt voor de afwasmachine.

## DIGITALE HETELUCHTFRITEUSE XXL

### ● 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 spijzen 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 het mandje.

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

- Digitale heteluchtfriteuse XXL
- 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 Mandontgrendeling (met veiligheidsafdekking)
- 3 Vulgrens **MAX** (binnenkant)
- 4 Mandje
- 5 Pan
- 6 Friteuse
- 7 Greep
- 8 Ventilatiesleuven
- 9 Kabelhaspel
- 10 Aansluitsnoer met netstekker

## Beeldscherm (met bedieningspaneel)

- 11 Aanduidingen menukeuze
- 12 Aanduiding warmhouden
- 13 Aanduiding vertragingstijdschakelaar aan
- 14 Getellenaanduiding (temperatuur en tijd)
- 15 Aanduiding temperatuureenheid
- 16 Aanduiding minuteneenheid
- 17 Aanduidingen menukeuze
- 18 Toets (baktijd verlengen)
- 19 Toets (baktijd verkorten)
- 20 Toets (alarm)
- 21 Toets (vertragingstijdschakelaar)
- 22 Toets (standby)
- 23 Aanduiding ventilator ingeschakeld
- 24 Toets (start/pauze)
- 25 Toets (warmhouden)
- 26 Toets (menukeuze)
- 27 Toets (temperatuur verlagen)
- 28 Toets (temperatuur verhogen)

## ● Technische gegevens

Voedingsspanning	220-240 V~, 50-60 Hz
Veiligheidsklasse	I
Vermogen	2150 W
Baktemperatuur	60 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 schade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade aan eigendommen of letsel veroorzaakt door verkeerd gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

### **Kinderen en personen met beperkingen**



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

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter 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.
- Product en elektrisch 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!**

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

## **⚠ WAARSCHUWING!**

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

Gebruik het product nooit als het beschadigd is. 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 snoer 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. De 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 het mandje zitten om contact met de verwarmingselementen te vermijden.
- Houd het product altijd onder toezicht als het gebruikt wordt.
- Overlaad het product niet. Vul het product nooit verder dan tot de vulgrens **MAX** 3. Dit is belangrijk omdat zo noch de voedingsmiddelen noch een in het product geplaatste houder (bijv. een bakvorm) in direct contact komen met de verwarmingselementen.
- Doe niet meer dan 1,5 kg levensmiddelen en kookgerei (bijv. een bakblik) in het mandje 4. 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**

Indicatielampje	Status	Drukken (Ja/Nee)	Functie
Indicatielampje met ring (toets) 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28	Brandt	Ja	Eén keer drukken om de functie te activeren. 1 geluidssignaal klinkt.
	Knippert	Ja	De betreffende functie is geactiveerd. 3 seconden lang ingedrukt houden om de functie af te breken. 1 geluidssignaal klinkt.
Aanduidingen menukeuze 11 17	Brandt	Nee	De betreffende functie is gekozen.
	Knippert	Nee	De betreffende functie is geactiveerd.
☞ 23	Brandt	Nee	Verwarmingselement en ventilator werken.
	Knippert	Nee	Alleen de ventilator werkt.
☰ 12 / ⏻ 13	Brandt	Nee	De betreffende functie werkt.

### ❗ **TIPS:**

- Onder de volgende omstandigheden schakelt het product over naar de standby-modus:
  - ⏻ 22 wordt ingedrukt.
  - In de programmakeuze-modus wordt 60 seconden lang op geen enkele toets gedrukt.

- U kunt de pan 5 op ieder moment, ook tijdens het bakproces, uit het product halen.
  - Als de pan 5 uit het product wordt gehaald, schakelen het verwarmingselement en de ventilator zichzelf uit.
  - Als de pan 5 weer in het product wordt teruggeplaatst, schakelt het product zich automatisch aan en gaat door op eerdere wijze.

- Het kost meestal wat meer tijd om grote hoeveelheden levensmiddelen te bereiden, wat minder voor kleinere.
- Raadpleeg het hoofdstuk “Baktabel” om te zien welke spijzen tijdens het bakken opgeschud moeten worden. Wij bevelen aan de te bereiden spijzen ongeveer na een derde en na twee derde van de aangegeven baktijd 5 tot 10 seconden lang op te schudden. Op die manier worden de spijzen gelijkmatig gaar.  
Als het opschudden voor u moeilijk is, gebruik dan een hulpmiddel (bijv. een lepel).  
Tip: Wij bevelen aan om als herinnering een alarm in te stellen (zie “Alarm instellen”).

- Om de pan [5] en het mandje [4] uit de friteuse [6] te halen, moet u met een hand het bovenste deel van de behuizing van het product naar achteren duwen. Trek met de andere hand aan de greep [7] om pan en mandje uit het product te trekken.
- Plaats het mandje [4] altijd loodrecht en zonder erop te duwen in de pan [5]. De sluiting moet hoor- en merkbaar vastklikken (afb. B).
- Doe niet meer dan 1,5 kg levensmiddelen en kookgerei (bijv. een bakblik) in het mandje [4]. Hierdoor zou het product beschadigd kunnen worden.

**⚠ OPGELET! Kans op schade aan het product!** Druk nooit op de mandontgrendeling [2], als u mandje [4] en pan [5] 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 [2] 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. ☹ [22] licht op en in de getallenaanduiding [14] verschijnt „---“. 1 geluidssignaal klinkt.
  - Vul het mandje [4] met de te bereiden spijzen. Doe er niet meer in dan aangegeven door de vulgrens **MAX** [3] (aangegeven op de binnenkant van het mandje).
  - Zet de pan [5] met het gevulde mandje [4] in de friteuse [6].
- ⚠ OPGELET! Kans op schade aan het product!** Doe geen vloeistoffen (bijv. olie of water) in de pan [5]. Dit kan invloed hebben op de manier waarop het product werkt.

## ● Programma kiezen

- Overschakelen naar de programmakeuze-modus: Druk op ☹ [22]. De aanduiding menukeuze [11] [17] knippert 3 seconden lang en dooft daarna. De andere indicatielampjes lichten op, behalve ☹ [12], ☹ [13] en ☹ [23].
- Af fabriek is de temperatuur ingesteld op 180 °C en de baktijd op 15 minuten. Temperatuur (in stappen van 5 °C) en baktijd (in stappen van 1 minuut) kunnen aangepast worden:

### Knop Functie (Temperatuur)

☹ [28] Temperatuur verhogen (max. 200 minuten)

☹ [27] Temperatuur verlagen (min. 60 °C)

### Knop Functie (tijd)

☹ [18] Tijd verlengen (max. 60 minuten)

☹ [19] Tijd verkorten (min. 1 minuut)

## Programma kiezen

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

- Druk op **26** om één van de verschillende programma's te kiezen. Het gekozen programma **11** **17** licht op.

### Te bakken spijzen °C Min. Optimale hoeveelheid

Fabrieksinstellingen	180	15	-
Vis	160	25	500 g
Gebak	160	15	6 x 50 g
Groenten	180	10	400 g
Spek	200	8	200 g
Kippenpoten	200	25	500 g
Pommes frites	180	20	500 g
Kip	200	35	1000 g
Steak	180	15	500 g
Garnalen	160	20	600 g
Brood	180	10	200 g

### TIPS:

- Voor betere bakresultaten bevelen wij aan het product 3 minuten lang voor te verwarmen.
- Raadpleeg het hoofdstuk "Baktabel" om te zien welke spijzen tijdens het bakken opgeschud moeten worden. In de baktabel treft u ook tips aan over de aanbevolen minimale/maximale hoeveelheden van de verschillende spijzen.

## Alarm instellen

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

- Voorbereiding: Stel het product in (zie "Programma kiezen").
- Alarm inschakelen: Druk op **20**.  
 **20** en **26** knipperen. Het alarm is vooringesteld op 5 minuten.  
Te kiezen intervallen: 1 tot 30 minuten (in stappen van telkens 1 minuut).

### Knop Functie (tijd)

**18** Tijd verlengen (max. 30 minuten)

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


- Na het instellen van de alarmtijd moet niet op een toets gedrukt worden om te voorkomen dat het alarm opnieuw wordt geactiveerd.
- Als het bakken begint, dan begint ook de alarmfunctie en knippert **20** verder.
- Houd **20** 3 seconden lang ingedrukt om het alarm af te breken.

### TIPS:





- Als het alarm afgaat, wordt het bakproces NIET onderbroken. Als het alarm afgaat, knippert **20** verder. Het alarm start opnieuw en gaat na afloop van het volgende alarminterval af.
  - De werking wordt pas onderbroken als u de pan **5** uit de friteuse **6** haalt.
  - Als u de pan **5** weer terugzet, wordt het bakproces automatisch hervat.
- Als het gezamenlijke gewicht van mandje **4**, pan **5** en de spijzen te zwaar zijn om alles dooreen te mengen: Zet de pan dan op een hittebestendig oppervlak en haal het mandje eruit (afb. E).



## ● Het bakproces starten




- Als u de gewenste instellingen hebt ingevoerd, druk dan op  **24**. Het bakproces begint.

### TIPS:

- Tijdens het bakken zijn de volgende aanduidingen actief:
  -  **23** brandt
  -  **26** knippert
  - De bij de menukeuzeaanduiding **11** **17** knippert.
- Om alle instellingen te wissen en het gebruik af te breken moet u  **26** 3 seconden lang ingedrukt houden. Het product schakelt over naar de programmakeuze-modus.
- Tijdens het bakken worden op het beeldscherm **1** afwisselend de ingestelde temperatuur en de nog resterende baktijd getoond.
- Nadat het bakproces is afgelopen, draait de ventilator om het product af te koelen nog 1 minuut door.  
Op de getallenaanduiding **14** wordt de resterende tijd (in seconden) teruggeteld.  **22** en  **23** knipperen.
- Om tijdens het afkoelen over te schakelen naar de menukeuzeaanduiding moet u  **22** 3 seconden lang ingedrukt houden.
- Als het afkoelen voltooid is, schakelt het product zichzelf in de standby-modus. Er klinkt 5x een dubbel geluidssignaal.
- U kunt de pan **5** te allen tijde uit het product halen en u hoeft dan niet te wachten tot de ventilator stopt.  
Alle indicatoren doven en de getallenaanduiding **14** „---“ verschijnt.

## ● Bakproces onderbreken



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

- Bakproces onderbreken (Pauzmodus): Druk op  **24**.
- Als het bakproces onderbroken wordt, knippert  **23**.
- Doorgaan met bakken: Druk nogmaals op  **24**.



### 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 **5** uit de frituse **6** wordt gehaald, schakelt de ventilator zichzelf uit.
- Als het bakproces onderbroken is, kunt u het volgende instellen:
  - Warmhouden
  - Menukeuze
  - Vertragingfunctie



## ● Bakproces afbreken

- Druk tijdens het bakproces op  **22**.
- Nadat het bakproces is afgelopen, draait de ventilator om het product af te koelen nog 1 minuut door.
- Om alle instellingen te wissen en het gebruik af te breken moet u  **26** 3 seconden lang ingedrukt houden. Het product schakelt over naar de programmakeuze-modus. Het product stopt in dit geval de afkoelfunctie.

## ● Warmhouden





- Druk tijdens het bakproces op  **25** om, als het bakproces afgelopen is, automatisch de warmhoudfunctie van start te laten gaan.  **25** knippert.
- Af fabriek is de temperatuur ingesteld op 80 °C en de tijd op 30 minuten. Alleen de duur kan aangepast worden:











### Knop      Functie (tijd)

  **18** Tijd verlengen      (max. 60 minuten)

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




- Na het instellen van de warmhoudtijd hoeft er geen toets te worden ingedrukt om de warmhoudfunctie opnieuw te activeren.

- Tijdens het bakproces knippert  **25** om aan te geven dat de warmhoudfunctie geactiveerd is.
- Nadat het bakproces is afgelopen, schakelt het product automatisch over naar de warmhoudmodus.  
1 geluidssignaal klinkt.  **12** licht op.
- Om de activering van de warmhoudmodus te onderbreken moet u  **25** 3 seconden lang ingedrukt houden.
- Warmhoudmodus afbreken: Druk op  **22**.

**i TIP:** U kunt de warmhoudmodus ook na afloop van het bakproces aanzetten. Druk in de menukeuze-modus op  **25**. Stel de warmhoudduur in door op   **18** en   **19** te drukken.  **25** en  **26** knipperen. Druk op  **24**. Het product schakelt direct over naar de warmhoudmodus.  **12** en  **23** lichten op.

## ● Vertragingstijdschakelaar







U kunt het bakproces na afloop van een countdown starten.




- Stel het product eerst in (zie "Bakproces programmeren").
- In plaats van het bakproces direct te starten, drukt u op  **21**.  
 **21** en  **26** knipperen.
- Stel de tijdsduur in waarna het bakproces van start moet gaan.  
De countdown is vooringesteld op 5 minuten.

### Knop    Functie (tijd)

  **18** Tijd verlengen    (max. 60 minuten)

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

- Druk op  **24**,   **18** en   **19** doven. Tijdens de countdown brandt  **13**. De resterende tijd wordt in de getallen aanduiding **14** getoond.

- Na afloop van de countdown gaat het bakproces van start.  **21** en  **13** doven.  **23** licht op. 1 geluidssignaal klinkt.

## ● Mandje en pan ontkoppelen

Mandje **4** en pan **5** kunnen van elkaar los worden gemaakt. Dit kan handig zijn om de te bakken spijzen beter te kunnen mengen of om de onderdelen apart schoon te kunnen maken.

- Haal de pan **5** met het mandje **4** erin uit de friteuze **6**.
- Zet de pan **5** neer op een daarvoor geschikt oppervlak (vlak, stabiel, hittebestendig).
- Schuif het afdekking van de mandontgrendeling van het mandje **2** naar voren.
- Druk op de knop van de mandontgrendeling **2**.
- Trek het mandje **4** aan de greep **7** uit de pan **5**.
- Als u het mandje **4** in de pan **5** plaatst, moet deze hoor- en voelbaar vastklikken.

## ● Gebakken spijzen uit het apparaat halen

- Wij bevelen u aan de te bereiden spijzen met daarvoor geschikt keukenbestek uit het product te halen (bijv. een keukentang).
- Als u de spijzen uit het mandje **4** wilt schudden, dan moet u het mandje eerst uit de pan **5** halen. In de pan kunnen zich hete vloeistoffen hebben opgehoopt, die ongecontroleerd weg kunnen stromen.

## ● Baktabel

Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheid (g)	Baktijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden vereist
<b>Aardappels en pommes frites</b>				
Diepgevroren pommes frites (dun)	500-1400	20-30	180	J
Diepgevroren pommes frites (dik)	500-1400	20-30	180	J
Zelfgemaakte pommes frites (8 x 8 mm)	<sup>1</sup> 500-1400	20-30	180	J
Zelfgemaakte aardappelpartjes	<sup>1</sup> 300-800	18-22	180	J
Zelfgemaakte aardappelblokjes	<sup>1</sup> 300-750	12-18	180	J
Rösti	500	20	180	J
Aardappelgratin	500	30-40	160	J
<b>Vlees en gevogelte</b>				
Steak	100-500	7-15	180	N
Lamskotelet	100-500	10-14	180	N
Hamburger	100-500	7-14	180	N
Worst	100-500	8-10	180	N
Poten van gevogelte	300-1000	25	200	J
Kippenborst	100-500	10-15	180	N
<b>Snacks</b>				
Samosa	100-400	12-15	200	J
Diepgevroren kipnuggets	100-700	6-10	200	J
Diepgevroren vissticks	100-400	6-10	200	N
Diepgevroren, gepaneerde kaassnacks	100-400	8-12	180	N
Gevulde vruchten	100-400	10	180	N
<b>Bakken</b>				
Gebak	<sup>2</sup> 6 x 50 - 9 x 50	15	160	N
Sandwich	2 Stuks	4-6	180	N
Croutons	400	6-10	180	N
1 = +½ Theelepel olie toevoegen	•	<sup>2</sup> = Bakvorm gebruiken		

- Controleer de ingrediënten regelmatig om te zien of ze gaar zijn of in gewenste mate bruin zijn geworden. De vereiste bereidingstijd kan korter of langer zijn dan in de recepten aangegeven.
- Om lange bereidingstijden te vermijden moeten de ingrediënten niet te dik zijn.
- De hoogte van de bakvorm of ovenschaal mag de vulgrens **MAX** [3] die aangegeven is in het mandje [4], niet overschrijden.

## ● Voorgestelde recepten

### ● Gepaneerde kipfilets

#### Ingrediënten

- 1 ei
- 3 eetlepels plantaardige olie
- 50 g droge broodkruim
- 300 g kipfilets
- Peper en zout (naar smaak)

#### Bereiding

- De kipfilets met zout en peper op smaak brengen. 20 minuten opzij leggen.
- Product op 200 °C voorverwarmen.
- Het ei in een kom kloppen.
- De plantaardige olie en de droge broodkruim in een andere kom mengen totdat de ingrediënten knisperig worden.
- De kipfilets in het geklopte ei dippen. Dan de kipfilets in het kruimelmengsel onderdompelen totdat de kipfilets volledig met het kruimelmengsel bedekt zijn.
- De kipfilets in het mandje [4] leggen. 20 minuten lang bakken.

### ● Krokante Hotdog met kaas

#### Ingrediënten

- 4 worstjes
- 4 hotdog-broodjes
- Geraspte Cheddark kaas (naar smaak)
- (Optioneel) Ketchup
- (Optioneel) Mosterd

#### Bereiding

- Product op 180 °C voorverwarmen.
- De worstjes in het mandje [4] leggen. 8 minuten lang bakken bij 180 °C bakken. De worstjes uit het mandje halen.
- De gebakken worstjes in de hotdog-broodjes leggen.
- De geraspte Cheddark kaas over het worstje en het hotdog broodje strooien.
- De hotdog weer in het mandje [4] leggen. 1 tot 2 minuten bakken tot de kaas gesmolten is.
- Als het bakken klaar is de hotdog op een bord leggen.
- Indien gewenst met ketchup en mosterd opdienen.

## ● Ui-kaasquiche met champignons

### Ingrediënten

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

### Bereiding

- Een rode ui schillen en in 5 mm dikke schijfjes snijden. Champignons schoonmaken en daarna in 5 mm dikke schijfjes snijden.
- In een pan met olijfolie ui en champignons op middelhoog vuur smoren totdat ze zacht zijn. Van het vuur nemen en op een droge keukendoek leggen om ze af te laten koelen.
- Product op 180 °C voorverwarmen.
- In een mengbeker 3 eieren kloppen. Goed en krachtig door elkaar roeren. Een snufje zout toevoegen.
- Op de binnenkant en de bodem van de ovensvorm met een dunne laag pannenspray bespuiten.
- Eieren in de ovensvorm gieten, dan het uien-champignonmengsel toevoegen gevolgd door de kaas.
- Plaats de ovensvorm in het mandje **4**. Bak het mengsel 20 minuten lang in het product.
- **Tip:** 5 tot 8 minuten voor het einde van het bakproces: Doe indien gewenst meer kaas op de quiche.
- De quiche is klaar als men een mes erin kan steken en er niets aan dat mes blijft kleven.
- Gewicht van de ingrediënten: 260 g

## ● Scherp gekruide kip

### Ingrediënten

- 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 schaaltje knoflook fijndrukken en met suiker, olijfolie, chilipoeder en mosterd mengen.
- Met zout en peper op smaak brengen.
- Marinade over de kippenpoten wrijven. 20 minuten laten staan.
- Leg de kippenpoten in het product. Bak ze 10 minuten lang.
- Stel de temperatuur op 140 °C in. Bak nog een extra 10 minuten lang.
- Leg als het bakken beëindigd is de kippenpoten op een schaal.
- Gewicht van de ingrediënten: 400 g

## ● 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.
De te bereiden spijzen zijn nog rauw of ongelijkmatig gebakken.	Te grote hoeveelheid te bereiden spijzen	Verminder de hoeveelheid te bereiden spijzen en verdeel deze gelijkmatig.
	De baktemperatuur is te laag.	Verhoog de baktemperatuur.
	De te bereiden spijzen zijn tijdens het bakken niet tijdens gemengd.	Schud de te bereiden spijzen minimaal 1x halverwege de baktijd op. Wij bevelen aan de te bereiden spijzen ongeveer na een derde en na twee derde van de aangegeven baktijd 5 tot 10 seconden lang op te schudden. Op die manier worden de spijzen gelijkmatig gaar. Wij bevelen aan om als herinnering een alarm in te stellen (zie "Alarm instellen").
Spijzen worden niet knapperig.	Bepaalde gerechten moeten in een gewone friteuse worden bereid.	Doe met een penseel voor het bakken wat olie op de gerechten.
Verse pommes frites worden niet gaar of knapperig.	Onjuist soort aardappels	Gebruik een ander soort aardappels.
	Aardappelstukjes zijn na het snijden niet afgespoeld.	Spoel de stukjes aardappel na het snijden goed af om het zetmeel te verwijderen.
	Stukjes aardappel worden na het spoelen niet afgedroogd.	Droog de stukjes aardappel na het spoelen goed af (bijv. met keukenpapier).
	Er is geen olie op de stukjes aardappel gedaan.	Bestrijk de stukjes aardappel voor het bakken met een penseel met een beetje olie.
	De stukjes aardappel zijn te groot.	Snijd de stukjes aardappel in kleinere of dunner schijfjes.
De pan <b>5</b> past niet in de friteuse.	De pan <b>5</b> zit niet in het midden van de friteuse.	Plaats de pan <b>5</b> loodrecht in de behuizing.
Er stijgt witte rook uit het product omhoog.	Er is vet in de pan <b>5</b> gedruppeld en dat verdampt.	Gebruik minder olie bij het klaarmaken van de gerechten.
		Gebruik vetarmere gerechten.
		Verlaag de temperatuur of verkort de baktijd.

## ● **Schoonmaken en onderhoud**

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

Onderdeel	Schoonmaken
■ Product en alle hulpstukken	⚠ <b>WAARSCHUWING!</b> Tijdens het schoonmaken of gebruik mag het product niet ondergedompeld worden in water of in andere vloeistoffen. Product niet onder stromend water houden.
■ Behuizing	
■ Friteuse	6 ■ Koppel het product, voordat u het schoon gaat maken, los van het elektriciteitsnet.
■ Aansluitsnoer met netstekker	10 ■ Gebruik voor het schoonmaken geen schuurmiddelen, agressieve oplossingen of harde borstels.
	■ Maak het apparaat schoon met een enigszins vochtig doekje. Indien nodig kan een mild schoonmaakmiddel worden gebruikt.
■ Mandje	4 ■ Pan en mandje kunnen net als gewoon serviesgoed op de hand gewassen worden: Maak beide onderdelen goed schoon met heet water met een afwasmiddel. Houd met een hand voorzichtig het bovenste deel van de behuizing van het product tegen. Trek met de andere hand aan de greep 7 om pan en mandje uit het product te halen.
■ Pan	5 ■ Mocht er verontreinigingen aan het mandje of aan de bodem van de pan blijven zitten, vul de pan dan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats het mandje in de pan en laat beide onderdelen ongeveer 10 minuten weken.
	■ Het mandje en de pan zijn geschikt voor de afwasmachine.

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

## ● **Onderhoud**

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

## ● **Opbergen**

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

## ● **Afvoer**

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



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



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

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



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

## ● Garantie

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

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

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

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

### **Afwikkeling in geval van garantie**

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

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

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

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

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

### **Service**

**(NL) Service Nederland**  
Tel.: 08000225537

E-Mail: [owim@lidl.nl](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	80
<b>Wstęp</b> .....	Strona	80
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....	Strona	80
Zakres dostawy .....	Strona	81
Opis części .....	Strona	81
Dane techniczne .....	Strona	81
<b>Instrukcje bezpieczeństwa</b> .....	Strona	81
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	Strona	86
<b>Obsługa</b> .....	Strona	86
Przygotowanie .....	Strona	87
Wybieranie programu .....	Strona	87
Uruchamianie pieczenia .....	Strona	89
Wstrzymanie procesu pieczenia .....	Strona	89
Przerwanie procesu gotowania .....	Strona	89
Utrzymywanie ciepła .....	Strona	89
Programator czasu opóźnienia .....	Strona	90
Odtaczanie kosza od miski .....	Strona	90
Wyjmowanie potrawy .....	Strona	90
<b>Tabela pieczenia</b> .....	Strona	91
<b>Sugerowane przepisy</b> .....	Strona	92
Panierowane filety z kurczaka .....	Strona	92
Chrupiący hot dog z serem .....	Strona	92
Zapiekanek z grzybami, cebulą i serem .....	Strona	93
Pikantny kurczak .....	Strona	93
<b>Usuwanie usterek</b> .....	Strona	94
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	Strona	95
Konserwacja .....	Strona	95
Przechowywanie .....	Strona	95
<b>Utylizacja</b> .....	Strona	95
<b>Gwarancja</b> .....	Strona	96

## Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

	<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.		<b>Ostrzeżenie! Ryzyko poparzenia:</b> Ten symbol sygnalizuje gorącą powierzchnię.
	<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.		Bezpieczna żywność. Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.
	<b>RADA:</b> Ten symbol ze słowem „Rada” zawiera dalsze użyteczne informacje.		Prąd przemienny / Napięcie przemiennie
	Nigdy nie pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu produktu lub materiałów pakunkowych.		Kosz <b>4</b> i miskę <b>5</b> można myć w zmywarce.

## CYFROWA FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE XXL

### ● 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.

Prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta, jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona uszkodzona.



- Cyfrowa frytkownica na gorące powietrze XXL
- Instrukcja obsługi














## ● Opis części

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

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

### Wyświetlacz (z panelem sterowania)

- 11 Ekran wyboru opcji
- 12 Wskaźnik utrzymywania ciepła 
- 13 Wskaźnik opóźnienia funkcjonowania programatora czasu opóźnienia 
- 14 Wyświetlacz wartości (temperatura i czas)
- 15 Wskaźnik jednostki temperatury
- 16 Wskaźnik minut
- 17 Ekran wyboru opcji

- 18 Przycisk   (wydłużanie czasu gotowania)
- 19 Przycisk   (skracanie czasu gotowania)
- 20 Przycisk  (alarm)
- 21 Przycisk  (programator czasu opóźnienia)
- 22 Przycisk  (czuwanie)
- 23 Wskaźnik działającego wentylatora 
- 24 Przycisk  (Start/Pauza)
- 25 Przycisk  (utrzymywanie ciepła)
- 26 Przycisk  (ekran wyboru opcji)
- 27 Przycisk  (zmniejszanie temperatury)
- 28 Przycisk  (zwiększanie temperatury)

## ● Dane techniczne

Napięcie wejściowe	220-240 V~, 50-60 Hz
Stopień ochrony	I
Moc	2150 W
Temperatura pieczenia	60 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.

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

## **Bezpieczeństwo elektryczne**

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

#### **Ryzyko porażenia**

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

**⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!** Produktu nie wolno zanurzać w wodzie ani w innych cieczach. Nie wkładać produktu pod bieżącą wodę.

**⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!** Nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzone.


**⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!** Nie umieszczać 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 osobą 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. Produkt napełniać tylko do linii maksymalnego napełnienia **MAX** 3. Jest to ważne, aby ani potrawa, ani wkładany pojemnik (np. blacha do pieczenia) nie miały bezpośredniego kontaktu z elementem grzejnym.
- Do kosza 4 nie wkładać więcej niż 1,5 kg (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”.

## ● Obsługa

Wskaźnik	Stan	Nacisnąć (Tak/Nie)	Funkcja
Wskaźnik z kółkiem (przycisk) 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28	Świeci	Tak	Dotknąć jeden raz, aby włączyć funkcję. Słychać 1 dźwięk.
	Miga	Tak	Aktywowana jest odpowiednia funkcja. Wcisnąć na 3 sekundy, aby anulować funkcję. Słychać 1 dźwięk.
Ekran wyboru opcji 11 17	Świeci	Nie	Wybierana jest odpowiednia funkcja.
	Miga	Nie	Aktywowana jest odpowiednia funkcja.
☞ 23	Świeci	Nie	Pracuje element grzewczy oraz wentylator.
	Miga	Nie	Pracuje tylko wentylator.
☰ 12 / ☹ 13	Świeci	Nie	Działa odpowiednia funkcja.

### ❗ RADY:

- Produkt przechodzi w tryb czuwania w następujących okolicznościach:
  - Po naciśnięciu przycisku ☹ 22.
  - W trybie wyboru programu żaden przycisk nie został naciśnięty przez 60 sekund.
- Miszkę 5 można zdjąć w dowolnym momencie, nawet podczas gotowania.
  - Po zdjęciu miski 5 element grzejny i wentylator wyłączą się.
  - Po włożeniu miski 5 produkt automatycznie przejdzie do poprzedniego trybu pracy.

## ● Przed pierwszym użyciem

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



- Potrawy w dużej ilości wymagają zazwyczaj dłuższego czasu pieczenia niż mniejsze ilości.
- W akapicie „Tabela pieczenia” można sprawdzić, które potrawy wymagają mieszania podczas pieczenia. Zalecamy potrząsanie potrawą przez 5 do 10 sekund po upływie około jednej trzeciej i dwóch trzecich całkowitego czasu gotowania. W ten sposób można uzyskać jednolity efekt gotowania.  
Jeśli trudno potrząsnąć zawartością, to należy sobie pomóc (np. łyżką).  
Rada: Zalecamy ustawienie alarmu jako przypomnienia (patrz „Ustawianie alarmu”).

- W celu wyjęcia miski [5] i kosza [4] z komory [6], jedną ręką należy ostrożnie przytrzymać górną część obudowy produktu. Drugą ręką pociągnąć za uchwyt [7], aby wyjąć miskę i kosz.
- Kosz [4] wkładać zawsze poziomo, nie naciskając na miskę [5]. Usłyszysz i poczujesz kliknięcie, gdy zaskoczy mechanizm rygla (rys. B).
- Do kosza [4] nie wkładać więcej niż 1,5 kg (żywności wraz z naczyniem, np. blachą do pieczenia). Może to spowodować uszkodzenie produktu.

**⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia produktu!** Nigdy nie naciskać rygla kosza [2], gdy kosz [4] i miska [5] trzymane są w powietrzu. Uwolniona miska upadnie w niekontrolowany sposób (rys. C).

- W celu użycia rygla kosza [2], pokrywę ochronną należy najpierw nacisnąć od przodu. Dopiero potem nacisnąć rygiel kosza (rys. D).

## ● Przygotowanie

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

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

## ● Wybieranie programu




- Przejść do trybu wybierania programu: Nacisnąć przycisk [22]. Ekran wyboru opcji [11] [17] będą migać przez 3 sekundy, a następnie zgasną. Świecić się będą pozostałe wskaźniki, oprócz [12], [13] i [23].
- Temperaturę gotowania ustawiono fabrycznie na 180 °C, a czas gotowania na 15 minut. Istnieje możliwość ustawienia temperatury (w krokach co 5 °C) i czasu gotowania (w krokach co 1 minuta):

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

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

## Wybieranie programu

Można również wybrać program, najlepiej dopasowany do przygotowywanej potrawy.

- Nacisnąć przycisk  26, aby wybrać żądany program. Wskaźnik wybranego programu  11  17 zaświeci się.




Potrawa	°C	min.	Optymalna ilość
Nastawa wstępna	180	15	-
 Ryby	160	25	500 g
 Ciasto	160	15	6 x 50 g
 Warzywa	180	10	400 g
 Bekon	200	8	200 g
 Udko kurczaka	200	25	500 g
 Frytki	180	20	500 g
 Kurczak	200	35	1000 g
 Stek	180	15	500 g
 Krewetki	160	20	600 g
 Chleba	180	10	200 g

### RADY:


- 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.


## Ustawianie alarmu



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

- Przygotowanie: Wprowadzić ustawienia (patrz „Wybieranie programu”).
- Włączanie alarmu: Nacisnąć przycisk  20. Przyciski  20 i  26 zaczną migać. Alarm jest wstępnie ustawiony na 5 minut. Dostępne interwały czasowe: 1 do 30 minut (w interwałach co 1 minuta).







### Przycisk Funkcja (czas)

 18 Wydłużanie czasu (maks. 30 minut)


 19 Skracanie czasu (min. 1 minuta)

- Po ustawieniu godziny alarmu nie ma potrzeby naciskania przycisku, aby ponownie włączyć alarm.
- Gdy proces gotowania rozpocznie się, to włączy się również funkcja alarmu, a przycisk  20 wciąż będzie migać.
- W celu anulowania alarmu należy wcisnąć na 3 sekundy przycisk  20.













### RADY:

- Po uruchomieniu alarmu proces gotowania NIE zostanie wstrzymany. Gdy rozlega się dźwięk alarmu, to przycisk  20 wciąż miga. Alarm jest resetowany i zabrzmi ponownie po upływie ustawionego czasu.
  - W momencie wyjęcia miski  5 z komory  6 następuje przerwa w działaniu urządzenia.
  - Po włożeniu miski  5 gotowanie będzie kontynuowane automatycznie.
- Jeśli łączna waga kosza  4, miski  5 i włożonej potrawy będzie zbyt duża, aby wymieszać zawartość, to należy: Postawić miskę na powierzchni odpornej na ciepło i wyjąć kosz (rys. E).

## ● Uruchamianie pieczenia




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

### RADY:



- Podczas gotowania aktywne są następujące wskaźniki:
  - Wskaźnik  23 świeci się
  - Przycisk  26 miga
  - Wybrany ekran wyboru opcji  11  17 miga.
- Aby odrzucić wszystkie ustawienia i anulować operację, wcisnąć na 3 sekundy przycisk  26. Produkt przejdzie do trybu wyboru programu.
- Podczas gotowania na wyświetlaczu  1 na przemian wyświetlane są ustawiona temperatura i pozostały czas gotowania.
- Po zakończeniu gotowania wentylator pracuje przez 1 minutę, aby schłodzić produkt.  
Wyświetlacz wartości  14 odlicza pozostały czas (w sekundach). Przyciski  22 i  23 migają.
- Aby podczas procesu chłodzenia przejść do ekranu wyboru opcji, wcisnąć na 3 sekundy przycisk  22.
- Po zakończeniu chłodzenia produkt przejdzie w tryb czuwania. Podwójny sygnał dźwiękowy zabrmi 5 razy.
- Miskę  5 można zdjąć w dowolnym momencie i nie trzeba czekać, aż wentylator się wyłączy.  
Wszystkie wskaźniki zgasną, a na wyświetlaczu wartości  14 pojawi się wskaźnik „- - -”.

## ● Wstrzymanie procesu pieczenia



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

- Przerwanie procesu gotowania (tryb pauzy): Nacisnąć przycisk  24.
- Gdy proces pieczenia jest wstrzymany, miga wskaźnik  23.
- Kontynuowanie procesu pieczenia: Nacisnąć ponownie przycisk  24.



### RADY:

- 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  5 zostanie wyjęta z komory  6, to wentylator również się wyłączy.
- Jeśli proces gotowania zostanie przerwany, to nie można wykonać następujących ustawień:
  - Utrzymywanie ciepła
  - Ekran wyboru opcji
  - Funkcja opóźnienia



## ● Przerwanie procesu gotowania



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

## ● Utrzymywanie ciepła





- Podczas procesu gotowania nacisnąć przycisk  25, aby automatycznie uruchomić funkcję utrzymywania ciepła po zakończeniu procesu gotowania. Wskaźnik  25 zacznie migać.
- Temperaturę gotowania ustawiono fabrycznie na 80 °C, a czas gotowania na 30 minut. Zmienić można tylko czas gotowania:

### Przycisk Funkcja (czas)


  18 Wydłużanie (maks. 60 minut) czasu



  19 Skracanie czasu (min. 1 minuta)






- Po ustawieniu czasu utrzymywania ciepła nie ma potrzeby naciskania przycisku, aby ponownie włączyć tę funkcję.

- Podczas procesu gotowania miga wskaźnik  **25** sygnalizując, że funkcja utrzymywania ciepła jest aktywna.
- Po zakończeniu procesu gotowania produkt automatycznie przełącza się w tryb utrzymywania ciepła. Słychać 1 dźwięk. Wskaźnik  **12** świeci się.
- W celu wyłączenia funkcji utrzymywania ciepła należy wcisnąć na 3 sekundy przycisk  **25**.
- Anulowanie trybu utrzymywania ciepła: Nacisnąć przycisk  **22**.

**i RADA:** Z trybu utrzymywania ciepła można również skorzystać po zakończeniu procesu gotowania.




Na ekranie wyboru opcji nacisnąć przycisk  **25**.

Przyciskami  **18** i  **19** ustawić czas utrzymywania ciepła.



Przyciski  **25** i  **26** migają. Nacisnąć przycisk  **24**. Następnie produkt natychmiast przełączy się na tryb utrzymywania ciepła. Wskaźniki  **12** i  **23** zaświecą się.



## ● Programator czasu opóźnienia








Gotowanie można rozpocząć po upływie określonego czasu.

- Najpierw należy wykonać ustawienia (patrz „Wybieranie programu”).
- Zamiast bezpośrednio rozpocząć proces gotowania należy nacisnąć przycisk  **21**. Przyciski  **21** i  **26** zaczną migać.
- Ustawić czas, po którym proces gotowania ma się rozpocząć. Odliczanie jest ustawione wstępnie na 5 minut.

### Przycisk Funkcja (czas)

  **18** Wydłużanie (maks. 60 minut) czasu

  **19** Skracanie czasu (min. 1 minuta)

- Nacisnąć przycisk  **24**. Wskaźniki  **18** i  **19** zgasną. Podczas odliczania świeci się wskaźnik  **13**. Pozostały czas jest pokazywany na wyświetlaczu wartości **14**.
- Po zakończeniu odliczania rozpocznie się proces gotowania. Przycisk  **21** i wskaźnik  **13** zgasną. Wskaźnik  **23** zaświeci się. Słychać 1 dźwięk.

## ● Odłączanie kosza od miski

Kosz **4** i miskę **5** można rozdzielić. Może to ułatwić lepsze wymieszanie potrawy lub wyczyszczenie poszczególnych części.

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

## ● Wyjmowanie potrawy

- Zaleca się wyjmowanie potraw za pomocą odpowiednich przyborów kuchennych (np. szcypce kuchenne).
- W celu wyjęcia potrawy z kosza **4** należy wyjąć go z miski **5**. W misce mogą gromadzić się gorące płyny, które mogłyby wycieknąć w niekontrolowany sposób.

## ● Tabela pieczenia

Rodzaj żywności	Zalecana ilość (g)	Czas pieczenia (min)	Temperatura (°C)	Konieczność mieszania
<b>Ziemniaki i frytki</b>				
Frytki mrożone (cienkie)	500-1400	20-30	180	T
Frytki mrożone (grube)	500-1400	20-30	180	T
Frytki domowej roboty (8 x 8 mm)	<sup>1</sup> 500-1400	20-30	180	T
Talarki domowej roboty	<sup>1</sup> 300-800	18-22	180	T
Kostka domowej roboty	<sup>1</sup> 300-750	12-18	180	T
Placki ziemniaczane	500	20	180	T
Zapiekanka ziemniaczana	500	30-40	160	T
<b>Mięso i drób</b>				
Stek	100-500	7-15	180	N
Kotlet jagnięcy	100-500	10-14	180	N
Hamburger	100-500	7-14	180	N
Kiełbasa	100-500	8-10	180	N
Udko	300-1000	25	200	T
Pierś	100-500	10-15	180	N
<b>Przekąski</b>				
Samosa	100-400	12-15	200	T
Mrożone kawałki kurczaka	100-700	6-10	200	T
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200	N
Mrożone przekąski panierowane	100-400	8-12	180	N
Faszerowane warzywa	100-400	10	180	N
<b>Pieczenie</b>				
Ciasto	<sup>2</sup> 6 x 50 - 9 x 50	15	160	N
Kanapka	2 sztuki	4-6	180	N
Grzanki	400	6-10	180	N

<sup>1</sup> = +1/2 łyżeczki oleju

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

- Regularnie sprawdzać składniki, aż zostaną upieczone lub do uzyskania odpowiedniego poziomu zbrązowienia. Wymagany czas pieczenia może być krótszy lub dłuższy niż podano w przepisach.

- Aby uniknąć dłuższego czasu pieczenia, składniki nie powinny być zbyt grube.
- Wysokość formy do pieczenia lub blachy piekarnika nie może przekraczać linii napełniania **MAX** [3] w koszu [4].

## ● Sugerowane przepisy

### ● Panierowane filety z kurczaka

#### **Składniki**

- 1 jajko
- 3 łyżki oleju roślinnego
- 50 g suchej bułki tartej
- 300 g filetów z kurczaka
- Pieprz i sól (do smaku)

#### **Przygotowanie**

- Filety z kurczaka doprawić solą i pieprzem. Odstawić na bok na 20 minut.
- Rozgrzać produkt do temperatury 200 °C.
- Jajko wbić do małej miski.
- Olej roślinny i suchą bułkę tartą wymieszać w osobnej misce, aż składniki staną się chrupkie.
- Filety z kurczaka zanurzyć w ubitym jajku. Następnie filety z kurczaka zanurzyć w bułce tartej, aż całkowicie pokryją się mieszkanką bułki tartej.
- Filety z kurczaka włożyć do kosza [4]. Gotować przez 20 minut.

### ● Chrupiący hot dog z serem

#### **Składniki**

- 4 kielbaski
- 4 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 [4]. Gotować 8 minut w temperaturze 180 °C. Kielbaski wyjąć z kosza.
- Ugotowane 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 [4]. Gotować przez 1 do 2 minut, aż ser się rozpuści.
- Po zakończeniu gotowania przełożyć hot dogi na talerz.
- W razie potrzeby podać z keczupem i musztardą.

## ● 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 wbijać 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 **4**. Gotować przez 20 minut.
- **Rada:** 5 do 8 minut przed końcem gotowania: W razie potrzeby dodaj więcej sera do zapiekanki.
- Zapiekanka będzie gotowa, gdy po wbiciu noża w środek nóż pozostanie czysty.
- Waga składników: 260 g

## ● 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

## ● 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 gniazodka 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.	Dobrze wymieszać potrawę przynajmniej 1 raz w pierwszej połowie procesu pieczenia. Zalecamy potrząsanie potrawą przez 5 do 10 sekund po upływie około jednej trzeciej i dwóch trzecich całkowitego czasu gotowania. W ten sposób można uzyskać jednolity efekt gotowania. Zalecamy ustawienie alarmu jako przypomnienia (patrz „Ustawianie alarmu”).
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 oplukać 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>5</b> nie można włożyć do komory gotowania.	Miska <b>5</b> nie jest wyśrodkowana.	Miskę <b>5</b> wkładać do obudowy pod kątem prostym.
Z produktu wydobywa się biały dym.	Tłuszcz kapie do miski <b>5</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 RADA:** 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>[7]</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	98
<b>Úvod</b> .....	Strana	98
Použití ke stanovenému účelu .....	Strana	98
Rozsah dodávky .....	Strana	99
Popis dílů .....	Strana	99
Technické údaje .....	Strana	99
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	Strana	99
<b>Před prvním použitím</b> .....	Strana	104
<b>Obsluha</b> .....	Strana	104
Příprava .....	Strana	105
Výběr programu .....	Strana	105
Spusťte proces vaření .....	Strana	107
Přerušení vaření .....	Strana	107
Přerušení procesu vaření .....	Strana	107
Udržování v teplém stavu .....	Strana	107
Časovač zpoždění .....	Strana	108
Oddělení koše od pánve .....	Strana	108
Odebírání jídla .....	Strana	108
<b>Varná tabulka</b> .....	Strana	109
<b>Návrhy receptů</b> .....	Strana	110
Obalované kuřecí filety .....	Strana	110
Křupavý párek v rohlíku se sýrem .....	Strana	110
Slaný koláč se sýrem, cibulí a houbami .....	Strana	111
Ostře kořeněné kuře .....	Strana	111
<b>Odstraňování poruch</b> .....	Strana	112
<b>Čištění a péče</b> .....	Strana	113
Péče .....	Strana	113
Skladování .....	Strana	113
<b>Zlikvidování</b> .....	Strana	113
<b>Záruka</b> .....	Strana	114

## 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 <b>4</b> a pánev <b>5</b> jsou vhodné do myčky nádobí.

## DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA XXL

### ● 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 fritéza je vhodná na přípravu 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 k obsluze, 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 XXL
- Návod k obsluze

## ● Popis dílů

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

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

## Displej (s obslužným panelem)

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

## ● Technické údaje

Vstupní napětí	220-240 V~, 50-60 Hz
Ochranná třída	I
Výkon	2150 W
Teplota vaření	60 až 200 °C
Doba přípravy	1 až 60 minut



## Bezpečnostní pokyny

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

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

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



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

Nikdy nenechtejте 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 přírodní 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 přívodního vedení, nemačkejte ho nebo ho neohýbejte a neved'te jej přes ostré hrany. Chraňte ho rovněž před horkými povrchy a otevřenými plameny.
- Pokládejte přívodní vedení tak, že za ně nikdo nemůže neúmyslně tahat nebo přes ně zakopnout.
- Když je síťové přívodní 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 přívodní vedení.
- Přívodní 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 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. Naplňte výrobek pouze do hranice naplnění **MAX** 3. To je důležité, aby se ani potraviny ani použitá nádobka (např. pečící forma) nedostaly do přímého kontaktu s ohřívacím prvem.
- Do koše 4 nedávejte více než 1,5 kg 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“.

## ● Obsluha

Indikátor	Stav	Stiskněte (Ano/Ne)	Funkce
Indikátor s kruhem (tlačítko) 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28	Svíí	Ano	Pro aktivaci funkce jednou stlačte. Zazní 1 zvukový signál.
	Bliká	Ano	Je aktivována odpovídající funkce. Pro přerušení funkce držte stlačené po dobu 3 sekund. Zazní 1 zvukový signál.
Indikace výběru z nabídky 11 17	Svíí	Ne	Je zvolena odpovídající funkce.
	Bliká	Ne	Je aktivována odpovídající funkce.
☞ 23	Svíí	Ne	Ohřívací prvek a ventilátor jsou v provozu.
	Bliká	Ne	V provozu je pouze ventilátor.
☞ 12 / ☺ 13	Svíí	Ne	Odpovídající funkce je v provozu.

### ❗ UPOZORNĚNÍ:

- Za následujících okolností přepne výrobek do pohotovostního režimu:
  - ☺ 22 je stisknuto.
  - V režimu výběru programu nebylo po dobu 60 sekund stisknuto žádné tlačítko.

## ● Před prvním použitím

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

- Můžete pánev 5 kdykoli odebrat, i během procesu vaření.
  - Když je pánev 5 odejmuta, ohřívací prvek a ventilátor se vypnou.
  - Když je pánev 5 znovu vložena, přejde výrobek automaticky do předchozího provozního režimu.

- Větší množství potravin k vaření obecně vyžadují o něco delší čas vaření, menší množství potom mírně kratší dobu.
- Přečtěte si kapitolu „Varná tabulka“, která jídla by měla být během vaření protřepána. Doporučujeme, abyste jídlo protřásali po asi jedné třetině doby přípravy a po dvou třetinách doby přípravy po dobu 5–10 sekund. Tímto způsobem dosáhnete rovnoměrné výsledky přípravy. Pokud je pro vás obtížné třást, použijte pomůcku (např. lžíci).  
Tip: Doporučujeme, abyste si nastavili pro připomenutí alarm (viz „Nastavení alarmu“).

- Abyste vyjmuli pánev [5] a koš [4] z varného prostoru [6], odtahněte jednou rukou opatrně horní kryt výrobku. Zatahněte druhou rukou za rukojeť [7], abyste vytáhli pánev a koš.
- Dávejte koš [4] vždy vodorovně a bez tlaku do pánve [5]. Zámek musí být slyšitelné a hmatatelně zapadnout do správné polohy (obr. B).
- Do koše [4] nedávejte více než 1,5 kg potravin a kuchyňského nádobí (např. pečící plech). To by mohlo výrobek poškodit.

**⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!** Nikdy nestlačujte odblokování koše [2], když držíte koš [4] a pánev [5] ve vzduchu. Pánev by se uvolnila a nekontrolovaně spadla (obr. C).

- Abyste mohli ovládat odblokování koše [2], posuňte nejdříve jeho ochranný kryt dopředu. Teprve potom stlačte odblokování koše (Obr. D).

## ● Příprava

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

**⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!** Nedávejte do pánve [5] žadné kapaliny (např. olej nebo vodu). To by mohlo nepříznivě ovlivnit činnost výrobku.

## ● Výběr programu

- Přepněte do režimu výběru programu: Stiskněte ☹ [22]. Indikátor výběru z nabídky [11] [17] bliká po dobu 3 sekund a poté zhasne. Ostatní indikátory svítí, s výjimkou ☹ [12], ☹ [13] a ☹ [23].
- Na začátku je teplota nastavena na 180 °C a doba vaření na 15 minut. Lze přizpůsobit teplotu (v intervalech 5 °C) a dobu vaření (v intervalech po 1 minutě):

Tlačítko	Funkce (teplota)
☹ [28]	Zvyšte teplotu (max. 200 °C)
☹ [27]	Snižte teplotu (min. 60 °C)

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

## Výběr programu

V závislosti na potravinách, které mají být vařeny, je možné vybrat vhodný program.

- Pro volbu mezi programy stlačte **26**.  
Vybraný program svítí.

Vařené jídlo	°C	Min.	Optimální množství
Předběžné nastavení	180	15	-
Ryby	160	25	500 g
Koláče	160	15	6 x 50 g
Zelenina	180	10	400 g
Slanina	200	8	200 g
Kuřecí stehno	200	25	500 g
Hranolky	180	20	500 g
Kuře	200	35	1000 g
Steak	180	15	500 g
Krevety	160	20	600 g
Chléb	180	10	200 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.

## Nastavení alarmu

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

- Příprava: Proveďte nastavení (viz „Výběr programu“).
- Zapnutí alarmu: Stiskněte **20**.  
 **20** a **26** blikají. Alarm je nastaven na 5 minut.  
Volitelné intervaly: 1 až 30 minut (v intervalech po 1 minutě).

### Tlačítko Funkce (čas)

**18** Prodloužit čas (max. 30 minut)


**19** Zkrátit čas (min. 1 minuta)

- Po nastavení času alarmu není třeba stisknout žádné tlačítko, aby se alarm znovu aktivoval.
- Po zahájení procesu vaření se také spustí funkce alarmu a **20** bliká nadále.
- Alarm zrušíte stisknutím a přidržením **20** po dobu 3 sekund.

### UPOZORNĚNÍ:







- Když zazní alarm, varný proces se NEPŘERUŠÍ. Když zní alarm, bliká **20** nadále. Alarm se spustí znovu a zazní po uplynutí příštího intervalu alarmu.
  - Provoz se přeruší teprve tehdy, když odeberete pánev z varného prostoru .
  - Když pánev zase vložíte, proces vaření automaticky pokračuje.
- V případě, že by celková hmotnost koše , pánve a potravin, které mají být vařeny, byla příliš velká pro promíchání: Postavte pánev na tepelně odolný povrch a vyjměte koš (obr. E).

## ● Spusťte proces vaření

- Když jste provedli žádaná nastavení, stlačte  **24**. Spustí se proces vaření.




## ❗ UPOZORNĚNÍ:

- Během vaření jsou aktivní následující indikace:

-  **23** svítí
-  **26** bliká
- Bliká vybraný indikátor výběru nabídky **11** **17**.
- Chcete-li zahodit všechna nastavení a přerušit provoz, podržte  **26** stlačené po dobu 3 sekund. Výrobek přejde do režimu výběru programu.
- Během vaření se na displeji **1** střídavě se zobrazují nastavená teplota a zbývající doba vaření.
- Po ukončení vaření, běží ventilátor pro chlazení výrobku ještě 1 minutu. Na indikátoru hodnoty **14** se odpočítává zbývající čas (v sekundách).  **22** a  **23** blikají.
- Chcete-li během procesu chlazení přepnout na indikaci výběru z nabídky, podržte  **22** stlačené po dobu 3 sekund.
- Když je proces ochlazení ukončen, výrobek se přepne do pohotovostního provozu. Zazní 5x dvojitý zvukový signál.
- Pánev **5** můžete kdykoliv odebrat a nemusíte čekat, až se ventilátor vypne. Všechny indikace se vymažou a na indikaci hodnoty **14** se objeví „--“.

## ● Přerušení vaření



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

- Přerušení procesu vaření (režim pauzy): Stiskněte  **24**.
- Když je proces vaření přerušen, bliká  **23**.
- Pokračování v procesu vaření: Stiskněte  **24** ještě jednou.



## ❗ UPOZORNĚNÍ:

- Ohřívací prvek a časovač se vypnou, když je proces vaření přerušen. Ventilátor běží dále, aby prodloužil životnost výrobku.
- Když je proces vaření přerušen: Když je pánev **5** odebrána z varného prostoru **6**, ventilátor se rovněž vypne.
- Je-li proces vaření přerušen, nelze provést následující nastavení:
  - Udržování v teplém stavu
  - Výběr z nabídky
  - Funkce zpoždění



## ● Přerušení procesu vaření

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

## ● Udržování v teplém stavu

- Během procesu vaření stisknutím  **25** automaticky spustíte funkci udržování teploty na konci procesu vaření.  **25** bliká.
- Na začátku je teplota nastavena na 80 °C a doba vaření na 30 minut. Lze přizpůsobit pouze dobu trvání:

### Tlačítko Funkce (čas)

  **18** Prodloužit čas (max. 60 minut)

  **19** Zkrátit čas (min. 1 minuta)

- Po nastavení doby zahřívání není nutné stisknout žádné tlačítko, abyste znovu aktivovali funkci udržování teploty.

- Během procesu vaření 25 bliká, aby signalizovala, že byla aktivována funkce udržování teploty.
- Po ukončení procesu vaření přejde výrobek automaticky do režimu udržování v teplém stavu.  
Zazní 1 zvukový signál. 12 svítí.
- Chcete-li zrušit aktivaci zahříváného režimu, podržte 25 po dobu 3 sekund.
- Zrušit režim udržování teploty: Stiskněte 22.

**❗ UPOZORNĚNÍ:** Můžete uvést do provozu udržování teploty i po dokončení procesu vaření.  
V režimu výběru nabídky stiskněte 25.  
Dobu trvání udržování teploty nastavte tak, že stisknete 18 a 19.  
 25 a 26 blikají. Stiskněte 24.  
Výrobek nato přejde ihned do režimu udržování v teplém stavu. 12 a 23 svítí.

## ● Časovač zpoždění

Můžete začít proces vaření po uplynutí odpočítávání.

- Nejprve proveďte nastavení (viz „Programování procesu vaření“).
- Místo přímého zahájení procesu vaření stiskněte tlačítko 21.  
 21 a 26 blikají.
- Nastavte dobu, po jejímž uplynutí má být zahájen proces vaření.  
Odpočítávání je předem nastaveno na 5 minut.

### Tlačítko Funkce (čas)

18 Prodloužit čas (max. 60 minut)

19 Zkrátit čas (min. 1 minuta)

- Stiskněte 24, 18 a 19 zhasnou. Během odpočítávání se 13 rozsvítí. Zbývajíc čas se zobrazuje na ukazateli hodnot 14.

- Po uplynutí odpočítávání se spustí proces vaření. 21 a 13 zhasnou.  
 23 svítí. Zazní 1 zvukový signál.

## ● Oddělení koše od pánve

Koš 4 a pánev 5 mohou být od sebe vzájemně odděleny. To může být užitečné pro lepší míchání potravin nebo pro čištění dílů.

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

## ● Odebírání jídla

- Doporučujeme, abyste odebírali jídlo vhodným kuchyňským náčiním (např. kuchyňskými kleštěmi).
- Pokud chcete jídlo z koše 4 vysypat, oddělte jej předem od pánve 5. V pánvi se mohou nahromadit horké kapaliny, které mohou nekontrolovatelně unikat.

## ● Varná tabulka

Potraviný	Doporučené množství (g)	Doba vaření (min.)	Teplota (°C)	Nutné protřepání
<b>Brambory a hranolky</b>				
Mražené hranolky (tenké)	500-1400	20-30	180	A
Mražené hranolky (tlusté)	500-1400	20-30	180	A
Domácí hranolky (8 x 8 mm)	<sup>1</sup> 500-1400	20-30	180	A
Domácí americké brambory	<sup>1</sup> 300-800	18-22	180	A
Domácí bramborové kostky	<sup>1</sup> 300-750	12-18	180	A
Bramborové růsti	500	20	180	A
Zapékané brambory	500	30-40	160	A
<b>Maso a drůbež</b>				
Steak	100-500	7-15	180	N
Jehněčí kotlet	100-500	10-14	180	N
Hamburger	100-500	7-14	180	N
Salám	100-500	8-10	180	N
Drůbeží stehno	300-1000	25	200	A
Kuřecí prsíčka	100-500	10-15	180	N
<b>Občerstvení</b>				
Samosa	100-400	12-15	200	A
Zmražené kuřecí nugety	100-700	6-10	200	A
Mražené rybí prsty	100-400	6-10	200	N
Zmražené, obalované sýrové snacky	100-400	8-12	180	N
Plněná zelenina	100-400	10	180	N
<b>Pečení</b>				
Koláče	<sup>2</sup> 6 x 50 - 9 x 50	15	160	N
Sendvič	2 Kus	4-6	180	N
Krutony	400	6-10	180	N

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

- 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 naplnění **MAX** [3] v koši [4].

## ● **Návrhy receptů**

### ● **Obalované kuřecí filety**

#### **Přísady**

- 1 vejce
- 3 polévkové lžice rostlinného oleje
- 50 g suchá strouhanka
- 300 g kuřecích filetů
- Sůl a pepř (podle chuti)

#### **Příprava**

- Ochuťte kuřecí filety solí a pepřem. Odstavte stranou na 20 minut.
- Výrobek předehejte na 200 °C.
- Vejce rozšlehejte v malé misce.
- Rostlinný olej a suchou strouhanku míchejte v oddělené misce, dokud nebudou ingredience křupavé.
- Kuřecí filety ponořte do našlehaného vejce. Poté ponořte kuřecí filety do strouhankové směsi, až jsou kuřecí filé zcela pokryty strouhankou.
- Kuřecí filety položte do koše **4**. Pečte 20 minut.

### ● **Křupavý párek v rohlíku se sýrem**

#### **Přísady**

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

#### **Příprava**

- Výrobek předehejte na 180 °C.
- Párky položte do koše **4**. Připravujte 8 minut při 180 °C. Vyměňte párky z koše.
- Vložte vařené párky do rohlíku.
- Dejte strouhaný sýr čedar na párky a rohlík.
- Vložte párek v rohlíku zpět do koše **4**. 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.



## ● 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

### Příprava

- 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 potravin.
- Výrobek předehejte na 180 °C.
- Ve šlehací 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 do košíku **4** nákykovou formu. Vařte jídlo ve výrobku po dobu 20 minut.
- **Tip:** 5 až 8 minut před koncem přípravy: Podle přání přidejte do slaného koláče více sýra.
- Slaný koláč je hotový, když můžete zabodnout nůž do středu a nůž vyjde z koláče čistý.
- Hmotnost přísad: 260 g

## ● Ostře kořeněné kuře

### Přísady

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

### Příprava

- Výrobek předehejte na 200 °C.
- V misce rozdrťte česnek a smíchejte ho s cukrem, olivovým olejem, chilli a hořčicí.
- Ochuťte solí a pepřem.
- Veřete 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

## ● 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.
Vařené jídlo je příliš syrové nebo nerovnoměrně uvařené.	Příliš mnoho potravin  Teplota přípravy je příliš nízká.  Potraviny nebyly v mezidobí promíchány.	Snižte množství potravin a rovnoměrně je rozmístěte.  Zvyšte teplotu přípravy.  Promíchejte vařené potraviny alespoň 1x v polovině doby vaření. Doporučujeme, abyste jídlo protřásali po asi jedné třetině doby přípravy a po dvou třetinách doby přípravy po dobu 5 až 10 sekund. Tímto způsobem dosáhnete rovnoměrné výsledky přípravy. Doporučujeme, abyste si nastavili pro připomenutí alarm (viz „Nastavení alarmu“).
Jídlo není 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 [5] nelze vložit do varného prostoru.	Pánev [5] není zavedena středově.	Vložte pánev [5] v pravém úhlu ke krytu.
Z výrobku stoupá bílý kouř.	Do pánve [5] nakapal tuk a odpařil se.	Používejte 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 <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">6</span>		■ Nepoužívejte pro čištění abrazivní prostředky, agresivní roztoky nebo tvrdé kartáče.
■ Přívodní vedení se sířovou zástrčkou <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">10</span>		■ Čistěte výrobek lehce navlhčeným hadříkem. V případě potřeby použijte jemný saponát.
■ Koš <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">4</span>	■ 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 <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">7</span> , abyste vytáhli pánev a koš ven.	
■ Pánev <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">5</span>		■ Pokud by nečistoty ulpávaly na koši nebo na dně hrnce, naplňte pánev horkou vodou s trochou saponátu. Postavte koš do pánve a nechte oba díly se po dobu asi 10 minut namáčet.
		■ Koš a pánev jsou vhodné do myčky nádobí.

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

## ● 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 sběrů recyklovatelných materiálů.



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



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

Logo Triman platí jen pro Francii.



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



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

## ● Záruka

Výrobek byl vyroben 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 116
<b>Úvod</b> .....	Strana 116
Použitie v súlade s určením .....	Strana 116
Rozsah dodávky .....	Strana 117
Popis súčiastok .....	Strana 117
Technické údaje .....	Strana 117
<b>Bezpečnostné upozornenia</b> .....	Strana 117
<b>Pred prvým použitím</b> .....	Strana 122
<b>Obsluha</b> .....	Strana 122
Príprava .....	Strana 123
Výber programu .....	Strana 123
Štart varenia .....	Strana 125
Prerušenie varenia .....	Strana 125
Prerušiť varenie .....	Strana 125
Udržiavať teplotu .....	Strana 125
Časovač oneskorenia .....	Strana 126
Vybratie koša z panvice .....	Strana 126
Vybratie pripraveného jedla .....	Strana 126
<b>Pomocná tabuľka</b> .....	Strana 127
<b>Recepty</b> .....	Strana 128
Vyprážané kuracie filety .....	Strana 128
Chrumkavý Hot Dog so syrom .....	Strana 128
Cibuľovo-syrový slaný koláč s hričmi .....	Strana 129
Pikantné kurča .....	Strana 129
<b>Odstaňovanie porúch</b> .....	Strana 130
<b>Čistenie a starostlivosť</b> .....	Strana 131
Starostlivosť .....	Strana 131
Skladovanie .....	Strana 131
<b>Likvidácia</b> .....	Strana 131
<b>Záruka</b> .....	Strana 132

## 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 [4] a panvica [5] sú vhodné do umývačky riadu.

## DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA XXL

### ● 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.

Ak niektoré diely chýbajú alebo sú poškodené, obráťte sa na našu zákaznícku službu.

- Digitálna teplovzdušná fritéza XXL
- Návod na používanie

## ● Popis súčiastok

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

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

## Displej (s ovládacím panelom)

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

## ● Technické údaje

Vstupné napätie	220-240 V~, 50-60 Hz
Trieda ochrany	I
Výkon	2150 W
Teplota pri varení	60 až 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 dospelšej 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!**

Ne-používajte 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 unikať 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. Produkt plňte iba po hranicu plnenia **MAX** 3. Je to dôležité, aby sa potraviny ani vložená nádoba (napr. forma na pečenie) nedostali do priameho kontaktu s vyhrievacím prvkom.
- Do koša 4 nevkladajte viac ako 1,5 kg potravín a riadu (napr. plech na pečenie). Mohlo by to poškodiť produkt.

## Čistenie a skladovanie

- Produkt nesmie byť vystavený 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“.

## ● Obsluha

Indikátor	Stav	Tlačíť (áno/nie)	Funkcia
Indikátor s kruhom (tlačidlo) 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28	Svieti	Áno	Raz stlačte, aby sa aktivovala funkcia. Zaznie 1 akustický signál.
	Bliká	Áno	Príslušná funkcia je aktivovaná. Na prerušenie funkcie, držte stlačené 3 sekundy, Zaznie 1 akustický signál.
Indikátor výberu menu 11 17	Svieti	Nie	Príslušná funkcia je zvolená.
	Bliká	Nie	Príslušná funkcia je aktivovaná.
☞ 23	Svieti	Nie	Vyhrievací prvok a ventilátor sú v prevádzke.
	Bliká	Nie	Len ventilátor je v prevádzke.
☰ 12 / ☺ 13	Svieti	Nie	Príslušná funkcia je v prevádzke.

### ❗ UPOZORNENIA:

- Za nasledovných okolností sa produkt prepne do pohotovostného režimu:
  - Stlačí sa ☺ 22.
  - V režime výberu programu nebolo počas 60 sekúnd stlačené žiadne tlačidlo.
- Panvicu 5 môžete vybrať kedykoľvek, aj počas varenia.
  - Keď panvicu 5 vyberiete, vypne sa vyhrievací prvok a aj ventilátor.
  - Keď panvicu 5 znova vložíte dovnútra, produkt sa automaticky prepne do predchádzajúceho prevádzkového režimu.

## ● Pred prvým použitím

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

- 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. Odporúčame pripravované jedlo premiešavať 5 až 10 sekúnd po približne tretine a dvoch tretinách nastaveného času prípravy. Takýmto spôsobom dosiahnete rovnomerný výsledok varenia.  
Ak je pre vás potriasanie príliš ťažké, použite pomocné prostriedky (napr. lyžicu).  
Tip: Na pripomenutie odporúčame nastaviť alarm (pozrite „Nastaviť alarm“).

- Na vybratie panvice [5] a koša [4] z varného priestoru [6] opatrne rukou pridržiavajte hornú časť produktu. Druhou rukou ťahajte rukoväť [7], aby ste vytiahli panvicu a kôš.
- Kôš [4] vkladajte vždy vodorovne a bez tlaku na panvicu [5]. Uzáver musí počuteľne a citeľne zapadnúť na svoje miesto (obr. B).
- Do koša [4] nekladajte viac ako 1,5 kg potravín a riadu (napr. plech na pečenie). Mohlo by to poškodiť produkt.

**⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia produktu!** Nikdy nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie koša [2], keď držíte kôš [4] a panvicu [5] vo vzduchu. Panvica by sa uvoľnila a nekontrolovane spadla (obr. C).

- Na stlačenie tlačidla na uvoľnenie koša [2] posuňte najprv jeho ochranný kryt dopredu. Až potom môžete stlačiť tlačidlo na uvoľnenie koša (obr. D).

## ● Príprava

- Produkt zapojte do vhodnej zásuvky. ☺ [22] svieti a na indikátore hodnoty [14] sa objaví „---“. Zaznie 1 akustický signál.
- Kôš [4] naplňte pripravovaným jedlom. Neprekračujte označenú hranicu plnenia **MAX** [3] (na vnútornej strane koša).
- Vložte panvicu [5] s naplneným košom [4] do varného priestoru [6].

**⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia produktu!** Nenapĺňajte do panvice [5] žiadne tekutiny (napr. olej alebo vodu). To by mohlo negatívne ovplyvniť funkčnosť produktu.

## ● Výber programu


- Prepnite sa do režimu výberu programu: Stlačte ☺ [22]. Indikátor výberu menu [11] [17] 3 sekundy bliká a potom zhasne. Ostatné indikátory svietia, okrem ☹ [12], ☺ [13] a ☹ [23].
- 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)
☺ [28]	Zvýšiť teplotu (max. 200 °C)
☹ [27]	Znížiť teplotu (min. 60 °C)

Tlačidlo	Funkcia (čas)
☺ [18]	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  **26**, aby ste mohli zvoliť program. Zvolený program svieti **11** **17**.




Pripravované jedlo	°C	Min.	Optimálne množstvo
Prednastavenie	180	15	-
 Ryba	160	25	500 g
 Koláča	160	15	6 x 50 g
 Zeleniny	180	10	400 g
 Slaniny	200	8	200 g
 Kuracích stehien	200	25	500 g
 Hranoliek	180	20	500 g
 Kurčaťa	200	35	1000 g
 Steaku	180	15	500 g
 Kreviet	160	20	600 g
 Chleba	180	10	200 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.



## Nastavenie alarmu




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

- Príprava: Vykonajte nastavenia (pozri „Výber programu“).
- Zapnúť alarm: Stlačte  **20**.  **20** a  **26** blikajú. Alarm je prednastavený na 5 minút.
- Voliteľné intervaly: 1 až 30 minút (v krokoch po 1 minúte).


### Tlačidlo Funkcia (čas)

  **18** Predĺžiť čas (max. 30 minút)







  **19** Skrátiť čas (min. 1 minúta)

- Po nastavení času alarmu nemusíte stláčať žiadne tlačidlo na spustenie opakovaného alarmu.
  - Keď začne varenie, spustí sa aj funkcia alarmu a  **20** bliká naďalej.
  - Ak chcete alarm prerušiť, držte 3 sekundy stlačené  **20**.
- ### UPOZORNENIA:
- Keď zaznie signál, proces varenia sa NEPRERUŠÍ. Keď zaznie alarm,  **20** bliká naďalej. Alarm sa spustí znova a akustický signál zaznie na začiatku ďalšieho intervalu.
    - Prevádzka bude prerušená, keď vyťahnete panvicu **5** z varného priestoru **6**.
    - Keď panvicu **5** znova vložíte dovnútra, bude varenie automaticky pokračovať.
  - Ak by kombinovaná hmotnosť koša **4**, panvice **5** a pripravovaného jedla bola príliš veľká na to, aby ho bolo možné premiešať: Odložte panvicu na teplovzdorný povrch a vyberte kôš (obr. E).

## ● Štart varenia




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

## ❗ UPOZORNENIA:

- Počas varenia sú aktívne nasledovné indikátory:
  - Svetí  **23**
  - Bliká  **26**
  - Zvolený indikátor výberu menu **11** **17** bliká.
- Ak chcete zrušiť všetky nastavenia a prerušiť prevádzku, držte 3 sekundy stlačené  **26**. Produkt sa prepne do režimu výberu programu.
- Počas varenia sa na displeji **1** striedavo zobrazuje nastavená teplota a zostávajúci čas prípravy.
- Po ukončení varenia je ventilátor ešte 1 minútu v prevádzke, aby sa produkt ochladil. Indikátor hodnoty **14** odpočítava zostávajúci čas (v sekundách).  **22** a  **23** blikajú.
- Aby ste sa počas chladenia mohli dostať do indikácie výberu menu, držte  **22** stlačené 3 sekundy.
- Po ukončení chladenia sa produkt prepne do pohotovostného režimu. 5 x zaznie dvojitý akustický signál.
- Panvicu **5** môžete kedykoľvek vybrať, nemusíte čakať na vypnutie ventilátora. Všetky indikátory zhasnú a na indikátore hodnoty **14** sa objaví „--“.

## ● Prerušenie varenia



Varenie môžete prerušiť napr. na dodatočnú zmenu nastavenia.

- Prerušiť varenie (režim prerušenia): Stlačte  **24**.
- Keď prerušíte varenie, bliká  **23**.
- Pokračovanie varenia: Znova stlačte  **24**.



## ❗ 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 **5** z varného priestoru **6**, vypne sa aj ventilátor.
- Po prerušení varenia môžete vykonať nasledovné nastavenia:
  - Udržiavať teplotu
  - Výber menu
  - Funkcia oneskorenia



## ● Prerušiť varenie



- Počas varenia stlačte  **22**.
- Po ukončení varenia je ventilátor ešte 1 minútu v prevádzke, aby sa produkt ochladil.
- Prípadne stlačením  **26** na 3 sekundy zrušíte všetky nastavenia a prerušíte prevádzku. Produkt sa prepne do režimu výberu programu. V tomto prípade produkt vynechá funkciu chladenia.

## ● Udržiavať teplotu

- Stlačte počas varenia  **25**, aby ste na konci varenia spustili automaticky funkciu udržiavania teploty. Bliká  **25**.
- Na začiatku je teplota prednastavená na 80 °C a čas na 30 minút. Len čas sa dá prispôbiť:

### Tlačidlo Funkcia (čas)

  **18** Predĺžiť čas (max. 60 minút)

  **19** Skrátiť čas (min. 1 minúta)

- Po nastavení času udržiavania teploty nemusíte stláčať žiadne tlačidlo na spustenie opakovanej funkcie udržiavania teploty.

- Počas varenia bliká 25 a signalizuje, že je aktivovaná funkcia udržiavania teploty.
- Po ukončení varenia sa produkt automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. Zaznie 1 akustický signál. Svetí 12.
- Ak chcete prerušiť aktiváciu režimu udržiavania tepla, držte 3 sekundy stlačené 25.
- Prerušíť režim udržiavania teploty: Stlačte 22.

**i UPOZORNENIE:** Režim udržiavania teploty môžete spustiť aj po ukončení varenia. V režime výberu menu stlačte 25. Stlačením 18 a 19 nastavíte čas udržiavania teploty. 25 a 26 blikajú. Stlačte 24. Produkt sa potom okamžite prepne do režimu udržiavania teploty. 12 a 23 svetia.

## ● Časovač oneskorenia

Varenie môžete spustiť po ukončení odpočítavania.

- Najprv vykonajte nastavenia (pozri „Naprogramovať varenie“).
- Namiesto spustenia varenia stlačte 21. 21 a 26 blikajú.
- Nastavte čas, po uplynutí ktorého sa má spustiť varenie. Odpočítavanie je prednastavené na 5 minút.

### Tlačidlo Funkcia (čas)

18 Predĺžiť čas (max. 60 minút)

19 Skrátiť čas (min. 1 minúta)

- Stlačte 24, 18 a 19 zhasnú. Počas odpočítavania svetí 13. Na indikátore hodnoty 14 sa zobrazí zostávajúci čas.

- Po uplynutí odpočítavania sa spustí varenie. 21 a 13 zhasnú. 23 svetí. Zaznie 1 akustický signál.

## ● Vybratie koša z panvice

Kôš 4 a panvicu 5 môžete od seba oddeliť. To môže veľmi pomôcť pri lepšom premiešaní pripravovaného jedla alebo na očistenie jednotlivých častí.

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

## ● Vybratie pripraveného jedla

- Odporúčame vyberať pripravované jedlo pomocou kuchynského náradia (napr. kuchynských klieští).
- Keď chcete pripravené jedlo z koša 4 vysypať, najprv ho oddelíte od panvice 5. V panvici sa môžu nahromadiť horúce kvapaliny, ktoré môžu nekontrolovane vytečť.



## ● Pomocná tabuľka

Potravina	Odporúčané množstvo (g)	Čas varenia (min.)	Teplota (°C)	Potrebné premiešať
<b>Zemiaky a hranolky</b>				
Hlbokomrazené hranolky (tenké)	500-1400	20-30	180	Á
Hlbokomrazené hranolky (hrubé)	500-1400	20-30	180	Á
Domáce hranolky (8 x 8 mm)	<sup>1</sup> 500-1400	20-30	180	Á
Domáce zemiaky nakrájané na väčšie kúsky	<sup>1</sup> 300-800	18-22	180	Á
Domáce zemiaky nakrájané na kocky	<sup>1</sup> 300-750	12-18	180	Á
Zemiakové placky	500	20	180	Á
Zapečené zemiaky	500	30-40	160	Á
<b>Mäso a hydina</b>				
Steaku	100-500	7-15	180	N
Jahňacie kotlety	100-500	10-14	180	N
Hamburger	100-500	7-14	180	N
Klobása	100-500	8-10	180	N
Stehno z hydiny	300-1000	25	200	Á
Kuracie prsia	100-500	10-15	180	N
<b>Rýchle občerstvenie</b>				
Samosa	100-400	12-15	200	Á
Mrazené kuracie nugety	100-700	6-10	200	Á
Mrazené rybie prsty	100-400	6-10	200	N
Mrazené, vyprážené syrové tyčinky	100-400	8-12	180	N
Plnená zelenina	100-400	10	180	N
<b>Pečenie</b>				
Koláča	<sup>2</sup> 6 x 50 - 9 x 50	15	160	N
Sendvič	2 kusy	4-6	180	N
Krutóny	400	6-10	180	N

<sup>1</sup> = +½ Pridať čajovú lyžičku oleja • <sup>2</sup> = použite pekáč

- 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 formy na pečenie alebo zapekacej misy nesmie prekročiť hranicu plnenia **MAX** 3 v koši 4.

## ● **Recepty**

### ● **Vyprážené kuracie filety**

#### **Prísady**

- 1 vajce
- 3 polievkové lyžice rastlinného oleja
- 50 g strúhanky
- 300 g kuracích filetov
- Korenie a soľ (podľa chuti)

#### **Príprava**

- Kuracie filety osolte a okoreňte. Na 20 minút odložte bokom.
- Produkt predhrejte na 200 °C.
- Vajce vyšľahajte v menšej miske.
- Rastlinný olej a strúhanku zmiešajte v samostatnej miske, kým sú prísady chrumkavé.
- Kuracie filety ponorte do vyšľahaného vajíčka. Potom ponorte kuracie filety do omrvinkovej zmesi, kým nebudú kuracie filety úplne obalené zmesou.
- Kuracie filety položte do koša [4]. Pečte 20 minút.

### ● **Chrumkavý Hot Dog so syrom**

#### **Prísady**

- 4 párky
- 4 Hot Dogové rohlíky
- Strúhaný syra Cheddar (podľa chuti)
- (voliteľné) Kečup
- (voliteľné) Horčica

#### **Príprava**

- Produkt predhrejte na 180 °C.
- Párky položte do koša [4]. Varte 8 minút na 180 °C. Vyberte párky z koša.
- Uvarené párky dajte do Hot Dogových rohlíkov.
- Strúhaný syra Cheddar dajte na párky a Hot Dogové rohlíky.
- Hot Dog dajte znova do koša [4]. Varte 1 až 2 minúty, kým sa syr rozpustí.
- Keď varenie skončí, položte Hot Dog na tanier.
- Podľa chuti servírujte s kečupom a horčicou.

## ● Cibul'ovo-syrový slaný koláč s hri'bmi

### Prísady

- 3 vajcia
- 2 hrnčeky očistených hri'bov
- 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 hri'by; nakrájajte na 5 mm tenké plátky.
- Opražte na panvici na olivovom oleji pri strednom plameni cibuľu a hri'by, 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 dno formy na nákyv nastriekajte olej v spreji.
- Vajička prelejte do formy, potom pridajte zmes cibule a húb a na koniec syr.
- Vložte misku na pečenie do koša **4**.  
Pripravované jedlo varte v produkte 20 minút.
- **Tip:** 5 až 8 minút pred skončením varenia: Dajte na koláč viac syra, ak chcete.
- Slaný koláč je hotový, keď do stredu zapichnete nôž a tento je po vytiahnutí čistý.
- Hmotnosť prísad: 260 g

## ● Pikantné kurča

### Prísady

- 6 kuracích stehien
- 1 strúčik cesnaku
- 1 čajová lyžička horčice
- 3 čajová lyžička cukru
- 2 čajová lyžička čili v prášku
- 2 čajová lyžička olivového oleja
- 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.
- Osoľte 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

## ● Odstraňovanie 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.	Pripravené jedlo premiešajte minimálne 1 krát v polovici času prípravy. Odporúčame pripravované jedlo premiešavať 5 až 10 sekúnd po približne tretine a dvoch tretinách nastaveného času prípravy. Takýmto spôsobom dosiahnete rovnomerný výsledok varenia. Na pripomenutie odporúčame nastaviť alarm (pozrite „Nastaviť alarm“).
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>5</b> sa nedá zasunúť do varného priestoru.	Panvica <b>5</b> nie je v strede.	Panvicu <b>5</b> vložte v pravom uhle k telesu.
Z produktu vystupuje biely dym.	Do panvice <b>5</b> kvapká tuk a odparuje sa.	Pri príprave jedál použite menej oleja. Použite menej tučné jedlá. Znížte teplotu alebo čas prípravy.

## ● Čistenie a starostlivosť

- i 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 sa produkt nesmie ponoriť do vody alebo inej kvapaliny. Produkt nekladajte pod tečúcu vodu.
■ Teleso	
■ Varný priestor	
■ Napájací kábel so sieťovou zástrčkou	■ Produkt pred čistením odpojte od elektrickej siete. ■ Na čistenie nepoužívajte žiadne prostriedky na drhnutie, agresívne roztoky alebo tvrdé kefy. ■ Produkt čistite mierne navlhčenou handrou. V prípade potreby môžete použiť mierny čistiaci prostriedok.
■ Kôš	■ Panvicu a kôš môžete umývať ručne ako bežný riad: Obidve časti dôkladne očistite horúcou vodou a čistiacim prostriedkom. Jednou rukou opatrne pridržujte horné teleso produktu. Druhou rukou fahajte rukoväť <b>[7]</b> , aby ste vytiahli panvicu a kôš.
■ Panvica	■ 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

- Keď produkt nepoužívate, skladujte ho v pôvodnom obale.
- 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



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG06648  
Version: 08/2020

IAN 347792\_2001

