

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11687
Version: 02/2025



IAN 500732_2407



DIGITAL XL AIR FRYER SHFD 2150 A3

(GB)

DIGITAL XL AIR FRYER

User manual

(FI)

DIGITAALINEN KUUMAILMAKEITIN XL

Käyttöohje

(SE)

DIGITAL VARMLUFTSFRITÖS XL

Bruksanvisning

(PL)

CYFROWA FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE XL

Instrukcja obsługi

(LT)

XL DYDŽIO SKAITMENINĖ KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖ

Naudojimo instrukcija

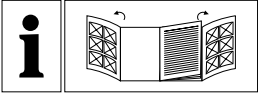
(DE)

(AT)

(CH)

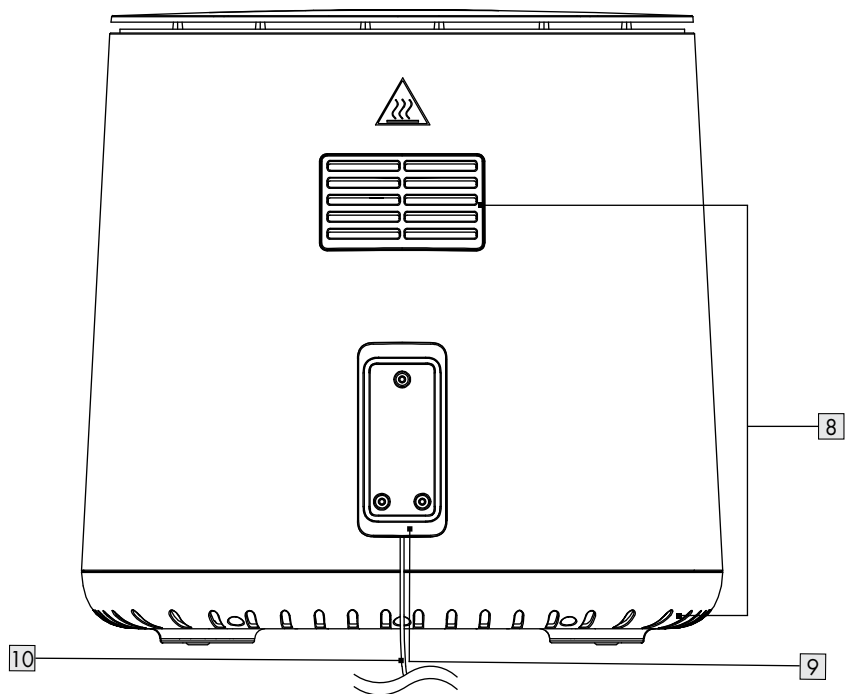
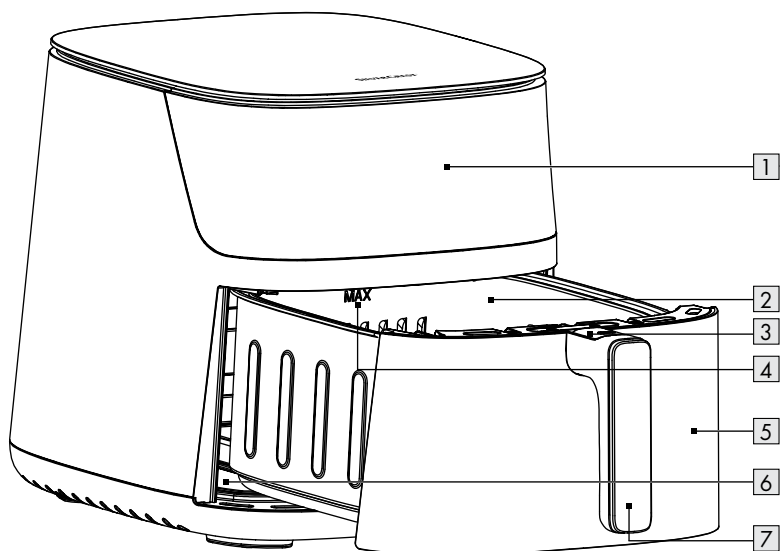
DIGITALE HEISSLUFT-FRITTEUSE XL

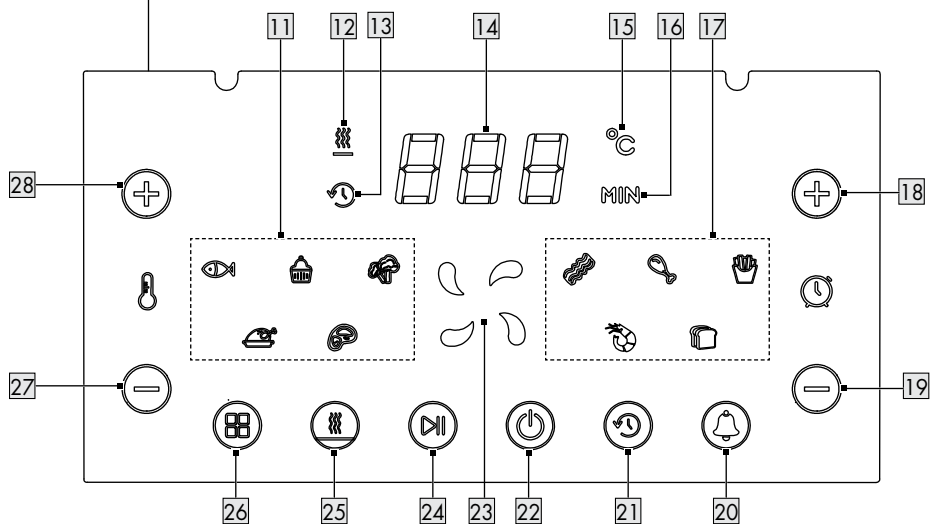
Bedienungsanleitung



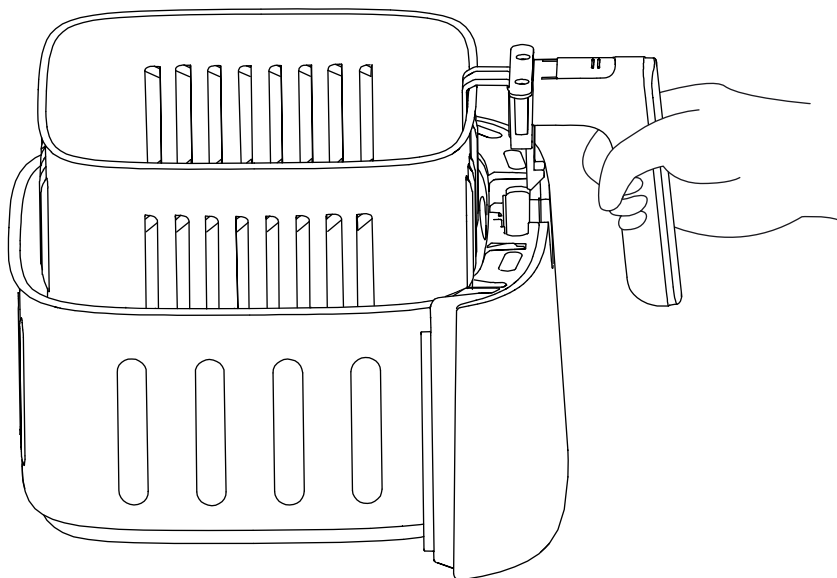
GB	User manual	Page	5
FI	Käyttöohje	Sivu	25
SE	Bruksanvisning	Sidan	44
PL	Instrukcja obsługi	Strona	63
LT	Naudojimo instrukcija	Psł	85
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	105

A

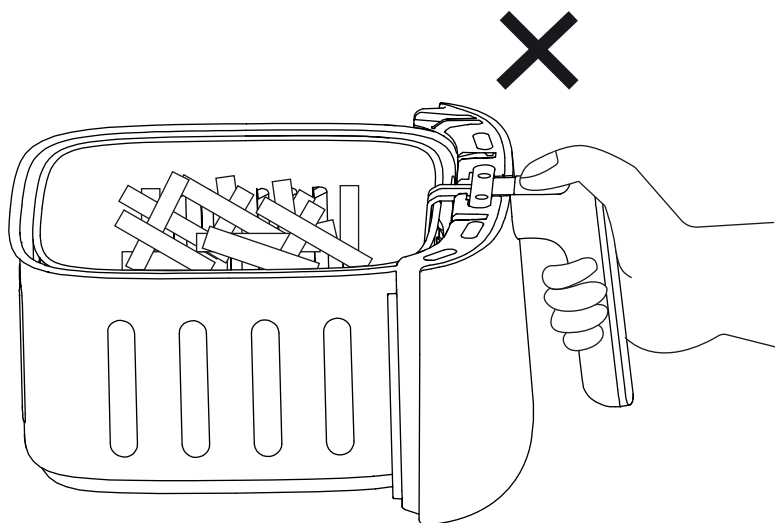




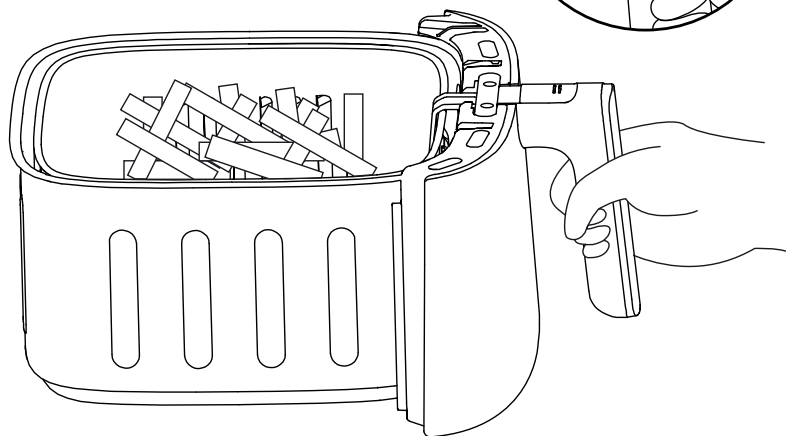
B



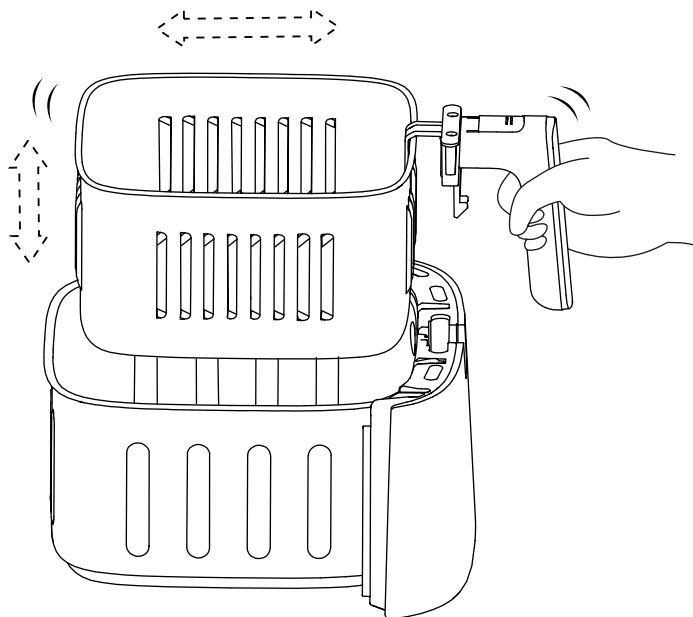
C



D



E



Warnings and symbols used	Page	6
Introduction	Page	6
Intended use	Page	6
Scope of delivery	Page	7
Description of parts	Page	7
Technical data	Page	7
Safety instructions	Page	7
Before first use	Page	11
Operation	Page	11
Standby mode	Page	12
Preparation	Page	12
Selecting a program	Page	13
Starting cooking	Page	14
Pausing cooking	Page	14
Cancelling cooking	Page	14
Keep warm	Page	15
Delay timer	Page	15
Detaching the basket from the bowl	Page	15
Removing the food	Page	16
Cooking table	Page	16
Recipe suggestions	Page	18
Crispy cheese hot dog	Page	18
Mushroom, onion and cheese pie	Page	18
Spicy chicken	Page	18
Bell pepper rings	Page	19
Baked egg with bacon and spinach	Page	19
Spring chicken	Page	19
Jacket potatoes	Page	20
Small cake	Page	20
Dinner roll	Page	20
Fish fillet	Page	21
Troubleshooting	Page	21
Cleaning and care	Page	22
Maintenance	Page	23
Storage	Page	23
Disposal	Page	23
Warranty	Page	23
Warranty claim procedure	Page	24
Service	Page	24

Warnings and symbols used

The following warnings are used in the instruction manual, short manual and on the packaging:

	DANGER! This symbol with the signal word "Danger" indicates a hazard with a high level of risk which, if not avoided, will result in serious injury or death.		Warning! Burning hazard: This symbol indicates a hot surface.
	WARNING! This symbol with the signal word "Warning" indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in serious injury or death.		Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
			Alternating current/voltage
	NOTE: This symbol with the signal word "Note" provides additional useful information.		The basket 2 and the bowl 5 are suitable for the dishwasher.
	Never leave children unattended with packaging materials or the product.		CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.
	Safety information		
	Instructions for use		

DIGITAL XL AIR FRYER

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal.

Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

- This product 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:

- Packaging material used to cover the product (e.g. polybag)
- Materials placed inside the bowl and basket (e.g. protection board)

Contact customer service if parts are missing or damaged.

- 1 Digital XL air fryer
- 1 User manual

● Description of parts

- 1 Display (with control panel)
- 2 Basket
- 3 Basket release (with protective cover)
- 4 **MAX** fill line (inside)
- 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
Power consumption:	2,150 W
Standby power consumption:	0.4 W
Cooking temperature:	60 °C 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!** The door or the outer surface may get hot when the product is operating. 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 **4**. This is important so that neither food, aluminium foil or an inserted container comes in direct contact with the heating element.
- Do not place more than 1.4 kg of food and loading (e.g. aluminium foil or an inserted container) into the basket **2**. This could damage the product.

Cleaning and storage

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

● Before first use

1. Remove all the packaging materials.
- ① **NOTE:** Possible production residues lead to the formation of odours during initial start-up. This is normal and does not indicate a malfunction of the product.
2. Operate the product with an empty bowl  for approx. 10 to 15 minutes at 200 °C to remove any production residues. Ensure sufficient ventilation.
3. Clean the product (see "Cleaning and care").

● Operation

Indicator	Status	Press (Yes/No)	Function
Button     	On (Lights up)	Yes	Press once to activate the function. 1 beep sounds.
Button  	On (Lights up) and flashes	Yes	During a paused program, press once to edit the function or resume the program.
Functional setting button   	Flashes	Yes	The corresponding function is activated and being edited. Press and hold for 3 seconds to cancel the function. 1 beep sounds.
	On (Lights up)	Yes	In program selection mode, the function is available for selection. In cooking mode, the function is activated. Press once to edit the function. Press and hold for 3 seconds to cancel the function. 1 beep sounds.
Menu selection display  	On (Lights up)	No	In program selection mode, the function is available for selection. In cooking mode, the function is activated.
	Flashes	Yes	The corresponding function is activated and being edited.
 	On (Lights up)	No	Heating element and fan are operating.
	Flashes	No	Only fan is operating.
  	On (Lights up)	No	The corresponding function is operating.

① NOTES:

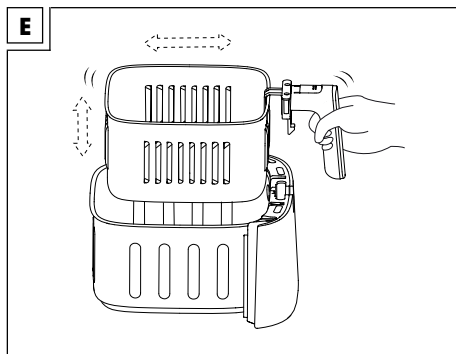
- You can remove the bowl  at any time, even during cooking.

- The heating element and fan switch off when the bowl  is removed.

- If the bowl [5] is reinserted within 3 minutes after the bowl has been removed, the product returns to the previous operating mode.
 - If the bowl [5] is reinserted after the bowl has been removed for more than 3 minutes, the product switches to standby 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.
- For better cooking results, you may shake/ flip the food multiple times according to the shake alarm during cooking (shaking for 3 to 4 times is suggested for cooking French fries). 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").

Follow below steps to shake the food (Fig.E):

- Hold the handle [7] and pull out the bowl [5]. Put the bowl on a heat-resistant surface.
- Press on basket release [3] and take out the basket [2].
- Shake the food back and forth.
(Repeat Fig.E here)



- To remove the bowl [5] and the basket [2] 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 [2] horizontally and without pressure into the bowl [5]. You can hear and feel the locking mechanism click into place (Fig. B).
 - Do not place more than 1.4 kg of food and loading (e.g. baking tin) into the basket [2]. This could damage the product.
- ⚠ ATTENTION! Risk of product damage!** Never press the basket release [3] while holding the basket [2] and the bowl [5] in the air. The released bowl would fall to the ground uncontrolled (Fig. C).
- To engage the basket release [3], first slide its protective cover forward. Then, press the basket release (Fig. D).

● Standby mode

- The product enters standby mode automatically once it is connected to the mains supply. The value display [14] shows "----".
- If no button is pressed for 60 seconds in program selection mode, the product switches to standby mode.

● Preparation

1. Connect the product to a suitable power outlet. ⏻ [22] lights up and the value display [14] shows "----". 1 beep sounds.
2. Fill the basket [2] with your food. Do not fill above the **MAX** fill line [4] (on the inside of the basket).
3. Insert the bowl [5] with the filled basket [2] 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**.
 - All 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 **11** **17** flashes. The non-selected programs light up.

Food	°C	min	Optimal quantity	Interval*
Preset	180	15	-	-
Fish	160	25	500 g	every 10 min
Cake	160	15	6 x 50 g	-
Vegetables	180	10	400 g	every 3 min
Bacon	200	8	200 g	every 4 min
Chicken drumstick	200	25	500 g	every 7 min
French fries	180	20	500 g	every 5 min
Chicken	200	35	1000 g	every 10 min

Food	°C	min	Optimal quantity	Interval*
Steak	180	15	500 g	every 7 min
Shrimps	160	20	600 g	every 5 min
Bread	180	10	200 g	every 5 min
* Interval: Shake, flip, turn				

① 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.
- The shaking reminder is preset to the program. You can cancel the alarm by pressing the button **20** for 3 seconds. Then reset the alarm as desired.

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**.
20 is flashing. The alarm is preset to every 5 minutes.
 Available intervals: 1 to 60 minutes with 1 minute intervals.

Button	Function (time)
18	Increase time (max. 60 minutes)
19	Decrease time (min. 1 minute)

- After setting the alarm time, it is not necessary to press any button to reactivate the alarm.
- After setting the alarm: If you want to edit the cooking temperature/time, or select another menu, press **26** or wait for 10 seconds to resume main program settings.

- ❑ If you want to activate/edit the keep warm function or the delay timer function, press 25 or 21.
- ❑ When cooking starts, the alarm function starts directly. 20 remains lit.
- ❑ Cancel the alarm: Press 24 to pause cooking. Then, press and hold 20 for 3 seconds.

❗ NOTES:

- ❑ Cooking is NOT paused while the alarm sounds. The alarm resets and sounds again after the set interval elapses.
 - Operation is only paused when you remove the bowl 5 from the cooking chamber 6.
 - When you reinsert the bowl 5, cooking continues automatically.
- ❑ If the combined weight of the basket 2, bowl 5 and food is too heavy to shake it thoroughly: Set down the bowl on a heat-resistant surface and remove the basket (Fig. 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
 - The selected menu selection display 11 17 lights up. The remaining unselected menu goes off.
- ❑ 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. Temperature 18 19 and timer 27 28 can be adjusted any time during cooking.
- ❑ 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 during cool down.

- ❑ To switch to the standby 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, 24, 26 and the selected menu selection display 11, 17 are flashing.
- ❑ Continuing cooking: Press 24 again.

❗ NOTES:

- ❑ The heating element and the timer are stopped 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:
 - the following settings can be made:
 - edit cooking temperature/time
 - activate/edit alarm intervals
 - activate/edit keep warm function
 - the following settings cannot be made:
 - Menu selection
 - Delay timer (already passed/completed)

● Cancelling cooking

- ❑ Press and hold 22 for 3 seconds 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** after pausing cooking by pressing **Ⓟ 24** to activate the keep warm function automatically when cooking ends. **Ⓢ 25** flashes when editing keep warm time, and lights up when activated.
- 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.
- After setting the keep warm function: If you want to edit the cooking temperature/time, or select another menu, press **Ⓢ 26** or wait for 10 seconds to resume main program settings.
- If you want to activate/edit the alarm function or the delay timer function, press **Ⓢ 20** or **Ⓢ 21**.
- Ⓢ 25** lights up during cooking to indicate that the keep warm function has been activated.
- After cooking has ended, the product switches to keep warm mode automatically. A double beep sounds 5 times. **Ⓢ 12** lights up.
- Cancel the activation of keep warm function: Press **Ⓟ 24** to pause cooking. Then, press and hold **Ⓢ 25** for 3 seconds.
- Cancelling keep warm mode: Press and hold **Ⓢ 22** for 3 seconds.

● Delay timer

You can start the cooking process after a countdown. The delay timer setting can be made at any time during program selection, same as alarm and keep warm functions.

- Press **Ⓢ 21** to activate the delay timer. The delay time is preset to 5 minutes.
- After setting the delay timer: If you want to edit the cooking temperature/time, or select another menu, press **Ⓢ 26** or wait for 10 seconds to resume main program settings.
- If you want to activate/edit the alarm function or the keep warm function, press **Ⓢ 20** or **Ⓢ 25**.

Button	Function (time)
⌚ + 18	Increase time (max. 60 minutes)
⌚ - 19	Decrease time (min. 1 minute)

- Press **Ⓟ 24**, **Ⓢ 27** and **Ⓢ 28** go off. The function time can be adjusted by pressing **⌚ + 18** and **⌚ - 19**. **Ⓢ 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 **2** 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 **2** 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 **3** forward.
- Press the button of the basket release **3**.
- Lift the basket **2** by the handle **7** from the bowl **5**.
- You should feel and hear the basket **2** 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 **[2]**, 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 (min)	Temp. (°C)	Shake required	Preparation
Potatoes and fries					
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)	¹ 500-1400	20-30	180	Y	
Home-made potato wedges	¹ 300-800	18-22	180	Y	
Home-made potato cubes	¹ 300-750	12-18	180	Y	
Fried grated potatoes	500	20	180	Y	
Potato gratin	500	30-40	160	Y	
Meat and poultry					
Steak	³ 100-500	7-15	180	Y	
Lamb chop	³ 100-500	10-14	180	N	
Hamburger	³ 100-500	7-14	180	N	
Sausage	³ 100-500	8-10	180	N	
Drumsticks	³ 300-1000	25	200	Y	
Chicken breast	³ 100-500	10-15	180	N	
Fish and seafood					
Shrimps	³ 100-600	20	160	Y	
Salmon fillet	^{1, 3} 100-500	16-21	160	N	
Capelin	^{1, 3} 300	15	160	Y	
Cod fish fillet	^{1, 3} 100-500	20-25	160	N	
¹ = add +½ teaspoon of oil ² = use baking tin ³ = marinate with seasoning (depending on user's preference)					

Food		Recommended quantity (g)	Cooking time (min)	Temp. (°C)	Shake required	Preparation
Vegetables						
Okra	¹	100-200	8	160	N	Cut off the head and cut in half.
Asparagus	¹	100-500	6-10	180	N	Cut in half.
Corn	¹	200-600	6-9	200	Y	Husk and remove the corn silk.
Bell pepper	¹	200-400	8	200	Y	Remove head and seeds. Cut into 2-4 pieces.
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	²	6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Sandwich		2 sets	4-6	180	N	
Croutons		400	6-10	180	N	
¹ = add +½ teaspoon of oil ² = use baking tin ³ = marinate with seasoning (depending on user's preference)						

- ☐ Regularly check the ingredients until they are cooked or have obtained the desired browning level. The required cooking time may be actually shorter or longer than stated in the recipes.
- ☐ To avoid a prolonged cooking time, the ingredients should not be too thick.
- ☐ The height of the baking tin or the oven dish must not exceed the **MAX** fill line **[4]** inside the basket **[2]**.

● Recipe suggestions

● Crispy cheese hot dog

Ingredients

4	Sausages
4	Hot dog buns
To taste	Shredded cheddar cheese
Optional	Ketchup
Optional	Mustard

Preparation

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

● Mushroom, onion and cheese pie

Ingredients

3	Eggs
2 cups	Mushrooms, cleaned
1	Red onion
1 tbsp	Olive oil
3 tbsp	Cheese, crumbled
1 pinch	Salt

Preparation

1. Peel and slice a red onion into 5 mm thin slices. Clean mushrooms; then cut into 5 mm thin slices.
2. 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.

3. Preheat the product to 180 °C.
 4. In a mixing bowl crack 3 eggs. Whisk thoroughly and vigorously. Add a pinch of salt.
 5. In a heat-resistant baking dish, coat the inside and bottom with a light coating of bowl spray.
 6. Pour eggs into the baking dish, then the onion and mushroom mixture and then the cheese.
 7. Place the baking dish in the basket [2] and cook in the product for 20 minutes.
- ☐ **Hint:** 5 to 8 minutes before the cooking is done: Add more cheese on the top of the pie, if desired.
- ☐ The pie is done when you can stick a knife into the middle, and the knife comes out clean.

● Spicy chicken

Ingredients

6	Chicken drumsticks
1	Garlic clove
1 tsp	Mustard
3 tsp	Sugar
2 tsp	Chilli powder
2 tsp	Olive oil
To taste	Pepper and salt

Preparation

1. Preheat the product to 200 °C.
2. In a bowl, crush the garlic and mix with sugar, olive oil, chilli powder, and mustard.
3. Season with salt and pepper.
4. Rub the marinade over the drumsticks and leave for 20 minutes.
5. Place the drumsticks in the product and cook for 10 minutes.
6. Adjust heat to 140 °C and cook for an additional 10 minutes.
7. When cooking is completed, put the drumsticks on dish to serve.

● Bell pepper rings

Ingredients

50 g	Flour
2	Eggs
20 ml	Water
2 tbsp	Vegetable oil
1 tsp	Salt
1 tsp	Pepper
1 tsp	Paprika
50 g	Dry bread crumbs
2	Bell peppers

Preparation

1. Preheat the product to 200 °C.
2. Put the flour in a small bowl.
3. Whisk the eggs with water in another small bowl.
4. Mix the vegetable oil, salt, pepper, paprika and the dry bread crumbs in another bowl until the ingredients become well mixed.
5. Cut off the bell pepper heads and remove the seeds.
6. Slice each bell pepper into 4 pieces and remove the bottom.
7. Toss the sliced bell peppers with flour.
8. Dip the bell peppers in the whisked egg.
9. Dip the bell peppers in the crumb mixture until the bell peppers are fully covered.
10. Place the bell peppers in the basket [2]. Cook each side for 5 minutes.

● Baked egg with bacon and spinach

- Required: 6 muffin cups

Ingredients

4 slices	Bacon
A few drops	Vegetable oil
6	Eggs
6 tbsp	Milk
30 g	Spinach

To taste	Shredded cheddar cheese
To taste	Salt and pepper

Preparation

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

● Spring chicken

Ingredients

1000 g	Spring chicken
5 tsp	Olive oil
30 g	Butter
40 g	Honey
To taste	Pepper and salt

Preparation

1. Rub the spring chicken with olive oil, pepper and salt. Marinate for 1 hour.
2. Preheat the product to 200 °C.
3. Melt the butter and mix it with the honey.
4. Rub the spring chicken with the butter and honey mixture.
5. Place the spring chicken into the basket [2]. Cook for 20 minutes at 200 °C.
6. Flip the spring chicken. Cook for another 20 minutes.

● Jacket potatoes

Ingredients

3	Potatoes (200–300 g)
60 g	Onion
80 g	Bacon
3 tsp	Olive oil
30 g	Cheese
30 g	Mayonnaise
To taste	Pepper and salt

Preparation

1. Clean the potatoes using a brush.
2. Rub the potatoes with olive oil.
3. Cut the bacon and onion into small pieces.
4. Wrap the potatoes in aluminium foil to avoid overcooking.
5. Place the potatoes in the basket [2]. Cook for 30 minutes at 200 °C.
6. Stick a fork into the potatoes. The potatoes are ready, if the fork can be stuck in and pulled out easily.
7. Take out the potatoes and cut them half way through. Do not cut the potatoes all the way through.
8. Season with pepper and salt.
9. Put the bacon, onion and cheese into the potatoes.
10. Place the potatoes in the basket [2]. Cook for 10 minutes at 180 °C.
11. Serve the potatoes with the mayonnaise.

● Small cake

- ☐ Required: 6 small cupcake papers

Ingredients

110 g	Salted butter
110 g	Caster sugar
3	Eggs
150 g	White wheat flour
5 g	Baking powder
1/8 tsp	Salt

Preparation

1. Beat the eggs and then mix with sugar.
2. Soften the butter and mix with all ingredients until the mixture is soft and pale in colour.
3. Pour the mixture into the cupcake papers.
4. Preheat the product to 160 °C.
5. Place the cupcake papers with the mixture in the basket [2].
6. Select the auto-programme for cake and cook for 15 minutes at 160 °C.

● Dinner roll

Ingredients

230 g	Bread flour
1	Egg
25 g	Sugar
3 g	Yeast
100 ml	Milk
10 g	Cream
15 g	Butter

Preparation

1. Beat the egg and mix with flour, sugar and yeast.
2. Add milk and cream to the dough. Knead for 15–20 minutes.
3. Set aside for about 1 hour (until the size has doubled).
4. Cut the dough into 7 pieces. Knead for 10–15 minutes.
5. Place the 7 pieces in the basket [2]. Wait for another 30 minutes.
6. Cook for 15 minutes at 160 °C.
7. Melt the butter and brush it on the dinner rolls. Cook for another 5 minutes.

● Fish fillet

Ingredients

300 g	Fish fillet
1	Lemon
2	Garlic cloves
1	Shallot
20 g	Butter
To taste	Pepper and salt

Preparation

1. Season the fish with pepper and salt.
2. Cut the lemon in half. Slice half of the lemon and put it under the fish fillet.
3. Crush 1 garlic clove, slice the shallot and put them on the fish fillet.
4. Place the fish fillet in the basket **2**. Cook for 15 minutes at 180 °C.
5. Melt the butter and add 1 garlic clove.
6. Pour the garlic butter onto the fish fillet. Cook for 3 minutes at 180 °C.
7. Squeeze the other half of the lemon over the fish fillet.

● Troubleshooting

Error	Possible cause	Solution
Not functioning.	No power supply.	Make sure the product is plugged in.
		Make sure the power outlet is supplied with voltage by plugging in another electrical device.
		Plug the product into another power outlet.
Food too raw or unevenly cooked.	Too much food.	Reduce the amount of food and spread evenly.
	The cooking temperature is too low.	Increase the cooking temperature.
	The food was not mixed at intervals.	Mix the food well at least 1x in the first half of cooking. For even cooking results, we recommend shaking the food after approximately one third and two thirds of the total cooking time. Shake for 5 to 10 seconds each time. We highly recommend to use a alarm as a reminder (see "Setting the alarm"). For better cooking results, you may shake/flip the food multiple times according to the shake alarm during cooking (shaking for 3 to 4 times is suggested for cooking French fries).
The food is not crispy.	Some meals are traditionally prepared in a deep fryer.	Dab these foods with oil before cooking.

Error	Possible cause	Solution
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**

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

Part	Cleaning
☐ Product and all accessories ☐ Housing ☐ Cooking chamber [6] ☐ Power cord with plug [10]	⚠ WARNING! Do not immerse the product in water or other liquids while cleaning or operating it. Do not hold the product under running water. ☐ Always disconnect the product from the power supply before cleaning. ☐ Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product. ☐ Clean the product with a slightly damp cloth. You can use a little dish soap if necessary.
☐ Basket [2] ☐ Bowl [5]	☐ 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 [7] with the other hand to remove the bowl and the basket. ☐ If there is any residue stuck to the basket or to the floor of the bowl, fill the bowl with hot water and some dish soap. Set the basket in the bowl and let both soak for approx. 10 minutes. ☐ The bowl and the basket are dishwasher-safe.

- ☐ Before continued use and storage: Rub all parts dry with a clean cloth.

● Maintenance

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

● Storage

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

● Disposal

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



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

Product:



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 material or manufacturing 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. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the 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 is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 500732_2407) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

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

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● Service



Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Varoitukset ja merkit	Sivu	26
Johdanto	Sivu	26
Tarkoituksenmukainen käyttö	Sivu	26
Toimituksen sisältö	Sivu	27
Osien kuvaus	Sivu	27
Tekniset tiedot	Sivu	27
Turvallisuusohjeet	Sivu	27
Ennen ensimmäistä käyttöä	Sivu	30
Käyttö	Sivu	31
Valmiustila	Sivu	32
Valmistelu	Sivu	32
Ohjelman valitseminen	Sivu	32
Kypsennyksen aloittaminen	Sivu	34
Kypsennyksen keskeyttäminen	Sivu	34
Kypsennyksen päättäminen	Sivu	34
Lämpimänäpito	Sivu	34
Viiveajastin	Sivu	35
Korin irrottaminen pannusta	Sivu	35
Kypsennettävän poistaminen	Sivu	35
Kypsennystaulukko	Sivu	36
Ruokaohjeita	Sivu	38
Rapea juusto-hotdog	Sivu	38
Sipuli-juustoquiche sienillä	Sivu	38
Tulinen kana	Sivu	38
Paprikarenkaat	Sivu	39
Pekoni-pinaattimuffinit	Sivu	39
Kananpoika	Sivu	39
Uuniperunat	Sivu	40
Pieni kakku	Sivu	40
Sämpylät	Sivu	40
Kalafilettä	Sivu	41
Vianmäärittäminen	Sivu	41
Puhdistus ja hoito	Sivu	42
Hoito	Sivu	43
Säilytys	Sivu	43
Hävittäminen	Sivu	43
Takuu	Sivu	43
Toimiminen takuutapauksessa	Sivu	43
Huoltopalvelu	Sivu	43

Varoitukset ja merkit

Käyttöohjeessa, pikaohjeessa ja pakkauksessa käytetään seuraavia varoituksia:

	VAARA! "Vaara"-huomiosanalla varustettu merkki tarkoittaa erittäin riskialtista vaaratilannetta, joka johtaa vakavaan vammaan tai kuolemaan, jos sitä ei vältetä.		Varoitus! Palovamman vaara: Tämä merkki huomauttaa kuumasta pinnasta.
	VAROITUS! "Varoitus"-huomiosanalla varustettu merkki tarkoittaa kesinkertaisen riskitason vaaratilannetta, joka voi johtaa vakavaan vammaan tai kuolemaan, jos sitä ei vältetä.		Elintarvikekelpoinen Tämä tuote ei vaikuta elintarvikkeen makuun tai hajuu.
			Vaihtovirta/-jännite
	HUOMAUTUS: "Huomautus"-huomiosanalla varustettu merkki tarjoaa hyödyllisiä lisätietoja.		Kori [2] ja pannu [5] ovat konepesunkestäviä.
	Älä koskaan jätä lapsia pakkausk materiaalin tai tuotteen kanssa ilman valvontaa.		CE-merkintä vahvistaa, että tuote on siihen sovellettavien EU-direktiivien mukainen.
	Turvallisuusohjeet		
	Käyttöohjeet		

DIGITAALINEN KUUMAILMAKEITIN XL

● Johdanto

Onnittelemme sinua uuden tuotteen hankinnasta. Valitsit erittäin korkealaatuisen tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuusohjeita sekä käyttöä ja hävitystä koskevia ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä huolellisesti kaikkiin käyttöä turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta ainoastaan ohjeen mukaan ja siinä mainittuihin tarkoituksiin. Anna kaikki ohjeet mukaan, jos luovutat tuotteen edelleen.

● Tarkoituksenmukainen käyttö

- Tuotteella voidaan valmistaa ruokia, jotka vaativat korkean valmistuslämpötilan ja jotka muutoin tarvitsisivat friteerausta. Tuotteessa saa valmistaa ainoastaan elintarvikkeita.
- Tuote soveltuu ainoastaan yksityiseen kotikäyttöön. Se ei sovellu kaupalliseen käyttöön.
- Käytä tuotetta vain lauhkeassa ilmastovyöhykkeessä. Käyttöä ei suositella trooppisessa ilmastovyöhykkeessä.
- Käyttötavat, joita ei ole mainittu käyttöohjeessa, voivat vaurioittaa tuotetta tai aiheuttaa vakavia vammoja.
- Valmistaja ei ota vastuuta vaurioista, jotka johtuvat tarkoituksenvastaisesta käytöstä.

● Toimituksen sisältö

Tarkista pakkauksesta purkamisen jälkeen, että tuote sisältää kaikki osat ja että ne ovat moitteettomassa kunnossa. Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen käyttöä:

- ☐ Pakkausmateriaali, jota käytetään tuotteen suojaamiseen (esim. muovipussit)
- ☐ Materiaalit, jotka ovat pannussa ja korissa (esim. suojalevy)

Ota yhteyttä asiakaspalveluumme, jos osia puuttuu tai ne ovat vaurioituneita.

- 1 Digitaalinen kuumailmakeitin XL
- 1 Käyttöohje

● Osien kuvaus

- 1 Näyttö (sisältää käyttöpaneelin)
- 2 Kori
- 3 Korin avauspainike (sisältää suojan)
- 4 Täyttöraja **MAX** (sisäpinta)
- 5 Pannu
- 6 Sisätila
- 7 Kahva
- 8 Tuuletusaukko
- 9 Johdon kelaus
- 10 Virtajohto ja pistoke

Näyttö (sisältää käyttöpaneelin)

- 11 Valikon näyttö
- 12 Lämpimänäpidon näyttö 
- 13 Viiveajastimen näyttö 
- 14 Arvon näyttö (lämpötila ja aika)
- 15 Lämpötilayksikön näyttö
- 16 Minuuttiyksikön näyttö
- 17 Valikon näyttö
- 18 Painike   (kypsennysajan pidentäminen)
- 19 Painike   (kypsennysajan lyhentäminen)
- 20 Painike  (hälytys)
- 21 Painike  (viiveajastin)
- 22 Painike  (valmiustila)
- 23 Tuulettimen näyttö 
- 24 Painike  (käynnistys/tauko)
- 25 Painike  (lämpimänäpito)

- 26 Painike  (valikko)
- 27 Painike  (lämpötilan pienentäminen)
- 28 Painike  (lämpötilan suurentaminen)

● Tekniset tiedot

Ottojännite:	220–240 V~, 50–60 Hz
Suojausluokka:	I
Tehonkulutus:	2150 W
Valmiustilan tehonkulutus:	0,4 W
Kypsennyslämpötila:	60 °C korkeintaan 200 °C
Kypsennysaika:	1 korkeintaan 60 minuuttia



Turvallisuusohjeet

TUTUSTU KAIKKIIN TURVALLISUUS- JA KÄYTTÖOHJEISIIN ENNEN TUOTTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ! ANNA KAIKKI OHJEET TUOTTEEN MUKANA MYÖS MAHDOLLISELLE UUELLE OMISTAJALLE!

Takuu ei kata vaurioita, jotka johtuvat käyttöohjeen noudattamatta jättämisestä! Välillisistä vahingoista ei oteta vastuuta! Aine- ja henkilövahingoista, jotka johtuvat asiattomasta käytöstä tai turvallisuusohjeiden noudattamatta jättämisestä, ei oteta vastuuta!

Lapset ja rajoitteiset henkilöt



⚠ VAROITUS! LAPSIA UHKAAVA HENGEN- JA TAPATURMAN-VAARA!

Älä koskaan jätä lapsia pakkausmateriaalin läheisyyteen ilman valvontaa. Pakkausmateriaaliin liittyy tukehtumisvaara. Lapset aliarvioivat usein vaaratilanteet. Pidä tuote ja pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.

- Tuotetta voivat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset ja henkilöt, joilla on ruumiillisia, henkisiä tai tuntoaistiin liittyviä rajoitteita tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa tuotteen käytöstä, jos käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu tuotteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa puhdistaa eikä huoltaa tuotetta. Tämä on mahdollista vain, jos he ovat 8 vuotta täyttäneitä ja valvonnan alaisia.
- Tuote ja virtajohto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Lapset eivät saa leikkiä tuotteella.

Sähköturvallisuus

⚠ VAARA! Sähköiskun

vaara! Älä yritä itse korjata tuotetta. Toimintahäiriöt saa korjata ainoastaan tehtävään koulutettu henkilö.

⚠ VAROITUS! Sähköiskun

vaara! Tuotetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin. Älä pidä tuotetta juoksevan veden alla.

⚠ VAROITUS! Sähköiskun

vaara! Älä käytä vaurioitunutta tuotetta. Irrota tuote sähköverkosta ja ota yhteyttä jälleenmyyjään, jos tuote on vaurioitunut.

⚠ VAROITUS! Sähköiskun

vaara! Älä aseta tuotetta pesualtaan viereen tai kosteisiin tiloihin.

- Varmista ennen sähköverkkoon liittämistä, että jännite ja sähkö vastaavat tuotteen tyyppikilvessä mainittuja arvoja.
- Kytke tuote ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan. Varmista pistokkeen kunnollinen liitäntä.
- Älä purista tai taita virtajohtoa tai aseta sitä terävien reunojen päälle, jotta se ei vaurioidu. Pidä se myös etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta.

- Aseta virtajohto niin, että kukaan ei vahingossa vedä sitä tai kompastu siihen.
- Jos tuotteen virtajohto vaurioituu, valmistajan, tämän asiakaspalvelun tai muun tehtävään valtuutetun henkilön tulee vaihtaa se uuteen vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Kun irrotat tuotteen sähköverkosta, vedä pistokkeesta älä virtajohdosta.
- Älä kierrä virtajohtoa tuotteen ympärille. Kytke tuote helposti saavutettavaan pistorasiaan, jotta voit irrottaa tuotteen sähköverkosta nopeasti hätätilanteessa.
- Tuotetta ei voi käyttää ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätöjärjestelmän kanssa.
- Älä käytä tuotetta märin käsin. Älä koske tuotteeseen märin käsin.

Tulipalon/palovammojen vaara ja kuumuus

-  **VAROITUS! Kuuma pinta!** Ovi ja ulkopinta voivat kuumeta tuotteen käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet etäällä tuotteesta, kun se on käytössä tai kun se on jäähtymässä. Tuotteen osat ovat kuumat.

⚠ VARO! Palovamman vaara! Älä koske tuotteen sisäosaan, kun se on käytössä tai vielä kuuma.

⚠ VARO! Tulipalon vaara! Älä aseta tuotetta helposti syttyvien materiaalien (esim. verhot, pöytäliinat) läheisyyteen.

⚠ VARO! Tulipalon vaara! Tuotetta ei saa peittää käytön aikana, jotta se ei ylikuumene.

⚠ VARO! Palovamman vaara! Älä käytä tuotteessa kiehuvia nesteitä tai kuumaa rasvaa.

⚠ VARO! Palovamman vaara! Käytön aikana tuuletusaukosta nousee kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä höyrystä ja tuuletusaukosta.

⚠ VARO! Tuote ei ole lasten lelu! Lapset eivät ymmärrä sähkölaitteiden käyttöön liittyviä vaaroja.

⚠ VARO! Palovamman vaara! Huomioi, että avattaessa voi nousta kuumaa höyryä.

- Jos havaitset käytön aikana savua tai epätavallisia ääniä, irrota tuote välittömästi sähköverkosta. Tarkistuta tuote asiantuntijalla ennen seuraavaa käyttöä.

- Tulipalon syttyessä irrota pistoke ensin pistorasiasta tai tuote sähköverkosta ennen sopivien palontorjuntatoimenpiteiden aloittamista.
- Älä peitä tuotteen tuuletusaukkoja. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta. Älä aseta tuotetta kaappiin.
- Älä aseta mitään esineitä tuotteen päälle.
- Jätä vähintään 10 cm:n tila tuotteen ympärille joka suunnassa riittävän tuuletuksen takaamiseksi.
- Älä koskaan jätä tuotetta ilman valvontaa, niin kauan kun se on käytössä.
- Älä ylitäytä tuotetta. Täytä tuote vain täyttörajaan **MAX** 4 asti. Tämä on tärkeää, jotta elintarvikkeet, alumiinifolio tai sisälle asetettu astia eivät joudu kosketuksiin lämpöelementin kanssa.
- Aseta koriin 2 korkeintaan 1,4 kg elintarvikkeita ja keittoastia (esim. alumiinifolio tai sisälle asetettu astia). Se voisi vaurioittaa tuotetta.

Sijoittamisohje

- Tuotetta ei saa sijoittaa suoraan seinäpistorasian alapuolelle.
- Älä aseta tuotetta keittolevyille (kaasu-, sähkö-, puuhella tms.).
- Käytä tuotetta aina tasaisella, kiinteällä, puhtaalla, kuumuutta kestävällä ja kuivalla pinnalla.
- Anna tuotteen aina ensin jäähtyä ennen kuin siirrät sitä.

Käyttö

⚠ Tulipalon vaara, jos pannu täytetään suoraan öljyllä.

- Älä koske tuotteen sisäosaan, kun se on käytössä.
- Pidä kaikkia aineksia korissa, jotta ne eivät joudu kosketuksiin lämpöelementtien kanssa.

Puhdistus ja säilytys

- Tuotetta ei saa altistaa tippuvalle tai roiskevedelle.
- Irrota tuote sähköverkosta, kun sitä ei käytetä ja ennen puhdistusta.
- Katso tuotteen puhdistusta koskeva ohje luvusta "Puhdistus ja hoito".

● Ennen ensimmäistä käyttöä

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- ① **HUOMAUTUS:** Mahdolliset tuotantojäämät muodostavat hajuja ensimmäisen käytön aikana. Tämä on normaalia, joten kyseessä ei ole tuotteen toimintahäiriö.
2. Käytä tuotetta tyhjällä pannulla 5 n. 10 korkeintaan 15 minuuttia 200 °C:ssa, jotta kaikki tuotantojäämät haihtuvat. Huolehdi riittävästä tuuletuksesta.
3. Puhdista tuote (katso "Puhdistus ja hoito").

● Käyttö

Näyttö	Tila	Painallus (Kyllä/Ei)	Toiminto
Painike 18 19 22 27 28	Päällä (palaa)	Kyllä	Aktivoi toiminto painamalla kerran. 1 äänimerkki kuuluu.
Painike 24 26	Päällä (palaa) ja vilkkuu	Kyllä	Paina keskeytetyn ohjelman aikana yhden kerran muokataksesi toimintoa tai jatkaaksesi ohjelmaa.
Toimintoasetusten painike 20 21 25	Vilkkuu	Kyllä	Toiminto on aktivoitu ja sitä muokataan. Keskeytä toiminto pitämällä 3 sekuntia alaspainettuna. 1 äänimerkki kuuluu.
	Päällä (palaa)	Kyllä	Toiminto on valittavissa ohjelman valintatilassa. Toiminto on aktivoitu kypsennystilassa. Paina yhden kerran muokataksesi toimintoa. Keskeytä toiminto pitämällä 3 sekuntia alaspainettuna. 1 äänimerkki kuuluu.
Valikon näyttö 11 17	Päällä (palaa)	Ei	Toiminto voidaan valita ohjelman valintatilassa. Toiminto on aktivoitu kypsennystilassa.
	Vilkkuu	Kyllä	Toiminto on aktivoitu ja sitä muokataan.
9 23	Päällä (palaa)	Ei	Lämpöelementti ja tuuletin ovat käytössä.
	Vilkkuu	Ei	Vain tuuletin on käytössä.
12 13	Päällä (palaa)	Ei	Toiminto on käytössä.

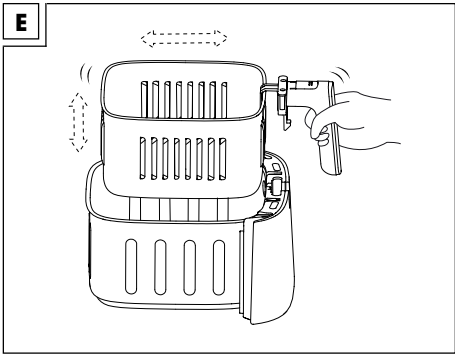
① HUOMAUTUKSET:

- Pannu 5 voidaan irrottaa milloin tahansa, myös kypsennyksen aikana.
 - Kun pannu 5 irrotetaan, lämpöelementti ja tuuletin kytkeytyvät pois päältä.
 - Jos pannu 5 asetetaan sisään 3 minuutin sisällä siitä, kun se poistettiin, tuote kytkeytyy takaisin edelliseen toimintatilaan.
 - Jos pannu 5 asetetaan sisään 3 minuutin kuluttua siitä, kun se poistettiin, tuote kytkeytyy valmiustilaan.
- Suuremmat määrät kypsennettävää vaativat yleensä hieman pidemmän kypsymisajan, pienemmät määrät hieman lyhyemmän.

- Tarkista luvusta ”Kypsennystaulukko”, mitä ruokia täytyy ravistaa kypsennyksen aikana. Suosittelemme kypsennettävän ravistamista 5 korkeintaan 10 sekuntia, kun asetetusta kypsennysajasta on kulunut kolmannes ja kaksi kolmannesta. Näin kypsennystulos on tasainen. Kypsennystuloksia voidaan parantaa seuraavasti: Ravista/käännä ruokia kypsennyksen aikana useamman kerran hälytyksen mukaan (esimerkki: Ravista ranskalaisia perunoita 3–4 kertaa kypsennyksen aikana). Jos ravistaminen on vaikeaa, käytä apuvälineitä (esim. lusikkaa). Vinkki: Suosittelemme hälytyksen asettamista (katso ”Hälytyksen asettaminen”).

Noudata alla olevia ohjeita ruoan ravistamisessa (kuva E):

- Pidä kahvasta [7] ja vedä pannu [5] ulos. Aseta pannu kuumuutta kestäväälle pinnalle.
- Paina korin avauspainiketta [3] ja ota kori [2] ulos.
- Ravista ruokaa edestakaisin. (Toista kuva E tässä)



- Irrota pannu [5] ja kori [2] sisätilasta [6] pitämällä toisella kädellä varovasti tuotteen yläosasta. Vedä pannu ja kori ulos vetämällä toisella kädellä kahvasta [7].
- Aseta kori [2] aina vaakasuoraan ja painamatta pannuun [5]. Lukon tulee lukittua kuuluvasti ja tuntuvasti (kuva B).
- Aseta koriin [2] korkeintaan 1,4 kg elintarvikkeita ja keittoastia (esim. paistotalusta). Se voisi vaurioittaa tuotetta.

- ⚠ HUOMIO! Tuotteen vaurioitumisvaara!** Älä koskaan paina korin avauspainiketta [3], kun pidät koria [2] ja pannua [5] ilmassa. Muutoin pannu irtaosisi ja putoaisi alas odottamatta (kuva C).
- Työnnä korin avauspainikkeen [3] suojaa eteenpäin ennen kuin avaat sen. Paina vasta sitten korin avauspainiketta (kuva D).

● Valmiustila

- Tuote kytkeytyy automaattisesti valmiustilaan heti, kun se liitetään sähköverkkoon. Arvon näyttöön [14] ilmestyy "---".

- Jos ohjelman valintatilassa ei paineta mitään painiketta 60 sekuntiin, tuote vaihtaa valmiustilaan.

● Valmistelu

1. Kytke tuote sopivaan pistorasiaan. ☺ [22] palaa ja arvon näyttöön [14] ilmestyy "---". 1 äänimerkki kuuluu.
2. Täytä kori [2] kypsennettävällä. Älä ylitä täyttörajaa **MAX** [4] (korin sisäpinnassa).
3. Aseta pannu [5] ja täytetty kori [2] sisätilaan [6].

⚠ HUOMIO! Tuotteen vaurioitumisvaara! Älä täytä pannua [5] nesteillä (esim. öljyllä tai vedellä). Ne voivat vaurioittaa tuotteen toimivuutta.

● Ohjelman valitseminen

- Ohjelman valintatilaan vaihtaminen:
 - Paina ☺ [22].
 - Kaikki näytöt, paitsi [12], [13] ja [23], palavat.
- Alussa lämpötilaksi on asetettu 180 °C ja kypsennysajaksi 15 minuuttia. Lämpötilaa voidaan muuttaa (5 °C:n välein) ja kypsennysaikaa (1 minuutin välein):

Painike	Toiminto (lämpötila)
☺ [28]	Lämpötilan suurentaminen (enint. 200 °C)
☹ [27]	Lämpötilan pienentäminen (väh. 60 °C)

Painike	Toiminto (aika)
⌚ [18]	Ajan pidentäminen (enint. 60 minuuttia)
⌚ [19]	Ajan lyhentäminen (väh. 1 minuutti)

Ohjelman valitseminen

Ohjelma voidaan valita kypsennettävän mukaan.

- Valitse sopiva ohjelma painamalla [26]. Valittu ohjelma [11] [17] vilkkuu. Valitsemattomat ohjelmat palavat.

Kypsennettävä	°C	min	Opt. määrä	Aikaväli*
Esiasetus	180	15	–	–
 Kala	160	25	500 g	10 min välein
 Kakku	160	15	6 x 50 g	–
 Vihannekset	180	10	400 g	3 min välein
 Pekoni	200	8	200 g	4 min välein
 Broilerinkoipi	200	25	500 g	7 min välein
 Ranskalaiset perunat	180	20	500 g	5 min välein
 Kana	200	35	1000 g	10 min välein
 Pihvi	180	15	500 g	7 min välein
 Katkaravut	160	20	600 g	5 min välein
 Leipä	180	10	200 g	5 min välein
* Aikaväli: Ravista, käännä ympäri, käännä				

📌 HUOMAUTUKSET:

- ☐ Paremmen lopputuloksen saamiseksi suosittelemme tuotteen esilämmittämistä 3 minuutin ajan.
- ☐ Tarkista luvusta ”Kypsennystaulukko”, mitä ruokia täytyy ravistaa kypsennyksen aikana. Kypsennystaulukosta voidaan tarkistaa myös eri elintarvikkeille suositeltava vähimmäis-/enimmäismäärä.
- ☐ Ravistusmuistutus on esiasetettu ohjelmaan. Hälytys voidaan poistaa painamalla painiketta  **20** 3 sekuntia. Aseta haluamasi hälytys sen jälkeen uudelleen.

Hälytyksen asettaminen

Voit asettaa hälytyksen, joka muistuttaa tietyin väliajoin kypsennettävän sekoittamisesta.

- ☐ Valmistelu: Tee asetukset (katso ”Ohjelman valitseminen”).
- ☐ Hälytyksen aktivoiminen: Paina  **20**.  **20** vilkkuu. Hälytys on asetettu 5 minuutin välein.
Valittavat väliajat: 1 korkeintaan 60 minuuttia (1 minuutin väliajoin).

Painike	Toiminto (aika)
  18	Ajan pidentäminen (enint. 60 minuuttia)
  19	Ajan lyhentäminen (väh. 1 minuutti)

- ☐ Kun hälytysaika on asetettu, hälytyksen uudelleen aktivoiminen ei vaadi minkään painikkeen painamista.
- ☐ Hälytyksen asetuksen jälkeen: Jos muokkaat kypsennyslämpötilaa/-aikaa tai haluat valita toisen valikon, paina  **26** tai odota 10 sekuntia jatkaaksesi pääohjelman asetuksia.
- ☐ Jos haluat aktivoida/muokata lämpimänäpitoa tai viiveajastinta, paina  **25** tai  **21**.
- ☐ Kun kypsennys alkaa, myös hälytys aktivoituu.  **20** palaa edelleen.
- ☐ Hälytyksen keskeyttäminen: Keskeytä kypsennys painamalla  **24**. Pidä sitten  **20** 3 sekuntia alaspainettuna.

📌 HUOMAUTUKSET:

- ☐ Kun hälytys kuuluu, kypsennys EI keskeydy. Hälytys alkaa uudelleen ja kuuluu seuraavan väliajan päättyessä.
 - Käyttö keskeytyy vasta sitten, kun pannu  **5** otetaan sisätilasta  **6**.
 - Kun pannu  **5** asetetaan jälleen sisään, kypsennys jatkuu automaattisesti.
- ☐ Jos korin  **2**, pannun  **5** ja kypsennettävän yhteispaino on liian painava sekoitettavaksi: Aseta pannu kuumuutta kestäväälle pinnalle ja ota kori ulos (kuva E).

● Kypsennyksen aloittaminen

- Kun olet tehnyt tarvittavat asetukset, paina  **24**. Kypsennys alkaa.

❗ HUOMAUTUKSET:

- Kypsennyksen aikana seuraavat näytöt ovat aktiivisia:
 -  **23** palaa
 - Valitun valikon näyttö **11** **17** palaa.
Valikko, jota ei ole valittu, sammuu.
- Poista kaikki asetukset ja keskeytä käyttö pitämällä  **26** 3 sekuntia alaspainettuna. Tuote vaihtaa ohjelman valintatilaan.
- Kypsennyksen aikana näytössä **1** näkyvät vuoronperään asetettu lämpötila ja jäljellä oleva kypsennysaika. Lämpötila **18** **19** ja ajastin **27** **28** voidaan asettaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.
- Kun kypsennys on päättynyt, tuuletin on päällä vielä 1 minuutin ajan jäähdyttäen tuotetta.
Arvon näyttö **14** laskee jäljellä olevan ajan (sekunteina).  **22** ja  **23** vilkkuvat jäähdytyksen aikana.
- Valmiustilaan voidaan siirtyä jäähdytysvaiheen aikana pitämällä  **22** 3 sekuntia alaspainettuna.
- Kun jäähdytysvaihe on päättynyt, tuote kytkeytyy valmiustilaan. Kaksinkertainen äänimerkki kuuluu 5 kertaa.
- Pannu **5** voidaan irrottaa milloin tahansa, jolloin tuulettimen sammumista ei tarvitse odottaa.
Kaikki näytöt sammuvat ja arvon näyttöön **14** ilmestyy " ---".

● Kypsennyksen keskeyttäminen

Kypsennys voidaan keskeyttää, jos esim. asetuksia halutaan muuttaa jälkikäteen.

- Kypsennyksen keskeyttäminen (taukotila):
Paina  **24**.
- Kun kypsennys on keskeytetty:  **23**,  **24**,  **26** ja valitun valikon näyttö **11** **17** vilkkuvat.
- Kypsennyksen jatkaminen: Paina  **24** uudelleen.

❗ HUOMAUTUKSET:

- Lämpöelementti ja ajastin kytkeytyvät pois päältä, kun kypsennys keskeytetään. Tuuletin on edelleen päällä tuotteen käyttöä pidentämiseksi.
- Kun kypsennys on keskeytetty: Kun pannu **5** otetaan sisätilasta **6**, myös tuuletin kytkeytyy pois päältä.
- Kun kypsennys on keskeytetty:
 - Seuraavat asetukset voidaan tehdä:
 - Kypsennyslämpötilan/-ajan muokkaus
 - Hälytyksen aikavälien aktivointi/muokkaus
 - Lämpimänäpidon aktivointi/muokkaus
 - Seuraavia asetuksia ei voida tehdä:
 - Valikko
 - Viiveajastin (jo umpeutunut/kulunut loppuun)

● Kypsennyksen päättäminen

- Pidä kypsennyksen aikana  **22** 3 sekuntia alaspainettuna.
- Kun kypsennys on päättynyt, tuuletin on päällä vielä 1 minuutin ajan jäähdyttäen tuotetta.
- Vaihdothoiteisesti poista kaikki asetukset ja keskeytä käyttö pitämällä  **26** 3 sekuntia alaspainettuna. Tuote vaihtaa ohjelman valintatilaan. Tuote jättää silloin jäähdytystoiminnon väliin.

● Lämpimänäpito

- Paina  **25** sen jälkeen, kun olet keskeyttänyt kypsennyksen painamalla  **24**, jotta lämpimänäpito käynnistyy automaattisesti kypsennyksen päätyttyä.  **25** vilkkuu, kun lämpimänäpitoa asetetaan, ja palaa, kun lämpimänäpito on aktivoitu.
- Alussa lämpötilaksi on asetettu 80 °C ja kypsennysajaksi 30 minuuttia.
Vain kypsennysaikaa voidaan muuttaa:

Painike	Toiminto (aika)
  18	Ajan pidentäminen (enint. 60 minuuttia)
  19	Ajan lyhentäminen (väh. 1 minuutti)

- Kun lämpimänäpitoaika on asetettu, lämpimänäpidon uudelleen aktivoiminen ei vaadi minkään painikkeen painamista.
- Lämpimänäpidon asetuksen jälkeen: Jos muokkaat kypsennyslämpötilaa/-aikaa tai haluat valita toisen valikon, paina **[26]** tai odota 10 sekuntia jatkaaksesi pääohjelman asetuksia.
- Jos haluat aktivoida/muokata hälytystä tai viiveajastinta, paina **[20]** tai **[21]**.
- Kypsennyksen aikana palaa **[25]**, mikä osoittaa, että lämpimänäpito on aktivoitu.
- Kun kypsennys on päättynyt, tuote vaihtaa automaattisesti lämpimänäpitoilaan. 1 kaksinkertainen äänimerkki kuuluu 5 kertaa. **[12]** palaa.
- Lämpimänäpidon aktivoinnin keskeyttäminen: Keskeytä kypsennys painamalla **[24]**. Pidä sitten **[25]** 3 sekuntia alaspainettuna.
- Lämpimänäpitoilan päättäminen: Pidä **[22]** 3 sekuntia alaspainettuna.

● Viiveajastin

Kypsennys voidaan aloittaa lähtölaskennan päättyessä. Viiveajastin voidaan asettaa milloin tahansa ohjelman valinnan aikana samalla tavoin kuin hälytys ja lämpimänäpito.

- Aktivoi viiveajastin painamalla **[21]**. Lähtölaskenta on asetettu 5 minuutiksi.
- Viiveajastimen asetuksen jälkeen: Jos muokkaat kypsennyslämpötilaa/-aikaa tai haluat valita toisen valikon, paina **[26]** tai odota 10 sekuntia jatkaaksesi pääohjelman asetuksia.
- Jos haluat aktivoida/muokata hälytystä tai lämpimänäpitoa, paina **[20]** tai **[25]**.

Painike	Toiminto (aika)
[18]	Ajan pidentäminen (enint. 60 minuuttia)
[19]	Ajan lyhentäminen (väh. 1 minuutti)

- Paina **[24]**, **[27]** ja **[28]** sammuvat. Toiminta-aika voidaan asettaa painamalla **[18]** ja **[19]**. Lähtölaskennan aikana **[13]** palaa. Jäljellä oleva aika näkyy arvon näytössä **[14]**.
- Kypsennys alkaa lähtölaskennan umpeuduttua. **[21]** ja **[13]** sammuvat. **[23]** palaa. 1 äänimerkki kuuluu.

● Korin irrottaminen pannusta

Kori **[2]** ja pannu **[5]** voidaan irrottaa toisistaan. Näin kypsennettävää on helpompi sekoittaa tai osat voidaan puhdistaa.

1. Ota pannu **[5]** ja kori **[2]** sisätilasta **[6]**.
2. Aseta pannu **[5]** sopivalle pinnalle (tasainen, tukeva, kuumuutta kestävä).
3. Työnnä korin avauspainikkeen **[3]** suojaa eteenpäin.
4. Paina korin avauspainiketta **[3]**.
5. Nosta kori **[2]** kahvan **[7]** avulla pannusta **[5]**.
6. Kun kori **[2]** asetetaan pannuun **[5]**, sen tulee lukittua kuuluvasti ja tuntuvasti.

● Kypsennettävän poistaminen

- Suosittelemme kypsennettävän poistamista sopivalla keittiövälineellä (esim. keittiöpihdeillä).
- Jos haluat kaataa kypsennettävän korista **[2]**, irrota kori ensin pannusta **[5]**. Pannuun on voinut kerääntyä kuumaa nestettä, joka voi virrata ulos odottamattomasti.

● Kypsennystaulukko

Elintarvike	Suosittelava määrä (g)	Kypsennysaika (min)	Lämpötila (°C)	Ravistettava	Valmistelu
Perunat ja ranskalaiset perunat					
Jäiset ranskalaiset perunat (ohuet)	500–1400	20–30	180	K	
Jäiset ranskalaiset perunat (paksut)	500–1400	20–30	180	K	
Itsevalmistetut ranskalaiset perunat (8 x 8 mm)	¹ 500–1400	20–30	180	K	
Itsevalmistetut lohko-perunat	¹ 300–800	18–22	180	K	
Itsevalmistetut perunakuutiot	¹ 300–750	12–18	180	K	
Röstitperunat	500	20	180	K	
Perunagrafiini	500	30–40	160	K	
Liha ja kana					
Pihvi	³ 100–500	7–15	180	K	
Lampaankyljys	³ 100–500	10–14	180	E	
Hampurilainen	³ 100–500	7–14	180	E	
Makkara	³ 100–500	8–10	180	E	
Kanankoipi	³ 300–1000	25	200	K	
Kananrinta	³ 100–500	10–15	180	E	
Kala ja äyriäiset					
Katkaravut	³ 100–600	20	160	K	
Lohifilee	^{1,3} 100–500	16–21	160	E	
Villakuore	^{1,3} 300	15	160	K	
Turskafilee	^{1,3} 100–500	20–25	160	E	
¹ = +½ teelusikallista öljyä ² = käytä vuokaa ³ = marinoida mausteilla (maun mukaan)					

Elintarvike	Suosittelava määrä (g)	Kypsenny- saika (min)	Lämpö- tila (°C)	Ravistet- tava	Valmistelu
Vihannekset					
Okra	¹ 100-200	8	160	E	Leikkaa pää ja puolita.
Parsa	¹ 100-500	6-10	180	E	Leikkaa puoliksi.
Maissi	¹ 200-600	6-9	200	K	Poista kuoret ja maissikarvat.
Paprika	¹ 200-400	8	200	K	Poista pää ja siemenet. Leikkaa 2-4 palaksi.
Pikkupurtavat					
Samosa	100-400	12-15	200	K	
Jäiset kananuggetit	100-700	6-10	200	K	
Jäiset kalapuiкот	100-400	6-10	200	E	
Jäiset leivitettyt juustopalat	100-400	8-12	180	E	
Täytetty vihannes	100-400	10	180	E	
Kakut ja leivät					
Kakku	² 6 x 50 - 9 x 50	15	160	E	
Kerrosvoileipä	2 palaa	4-6	180	E	
Krutongit	400	6-10	180	E	
¹ = +½ teelusikallista öljyä ² = käytä vuokaa ³ = marinoi mausteilla (maun mukaan)					

- ☐ Tarkista säännöllisesti ainekset, kunnes ne ovat kypsiä tai saavuttaneet halutun ruskistustason. Vaadittava kypsennysaika voi olla lyhyempi tai pidempi kuin ruokaohjeessa mainittu.
- ☐ Pidemmän kypsennysajan välttämiseksi ainekset ei saa olla liian paksuja.

- ☐ Paistovuon tai uunivuon korkeus ei saa ylittää korin **2** täyttörajaa **MAX 4**.

● Ruokaohjeita

● Rapea juusto-hotdog

Ainekset

4	Nakkia
4	Hotdog-sämpylää
Maun mukaan	Raastettua cheddar-juustoa
Valinnaisesti	Ketsuppia
Valinnaisesti	Sinappia

Valmistus

1. Kuumenna tuote 180 °C:een.
2. Aseta nakit koriin [2]. Kypsennä 8 minuuttia 180 °C:ssa. Ota nakit korista.
3. Laita kypsät nakit hotdog-sämpylöiden väliin.
4. Lisää raastettu cheddarjuusto nakkien päälle hotdog-sämpylöihin.
5. Aseta hotdogit uudelleen koriin [2]. Kypsennä 1 korkeintaan 2 minuuttia, kunnes juusto on sulanut.
6. Kun kypsennys on päättynyt, aseta hotdogit lautaselle.
7. Tarjoile haluttaessa ketsupin ja sinapin kanssa.

● Sipuli-juustoquiche sienillä

Ainekset

3	Kananmunaa
2 kuppia	Sieniä, puhdistettu
1	Punainen sipuli
1 rkl	Oliiviöljyä
3 rkl	Juustoa, murennettu
1 ripaus	Suolaa

Valmistus

1. Kuori punainen sipuli ja leikkaa se 5 mm:n paksuisiksi viipaleiksi. Puhdista sienet ja leikkaa ne 5 mm:n paksuisiksi viipaleiksi.
2. Kuullota sipulia ja sieniä oliiviöljyssä keskilämmöllä pannulla, kunnes ne ovat pehmeitä. Ota liedeltä ja laita ne kuivan talouspaperin päälle jäähtymään.

3. Kuumenna tuote 180 °C:een.
 4. Riko 3 kananmunaa sekoituskuuhon. Vatkaa voimakkaasti ja perusteellisesti. Lisää ripaus suolaa.
 5. Levitä kuumuutta kestävän vuolan sisäpinnalle ja pohjalle hieman paistosuihketta.
 6. Laita vuokaan vatkatut kananmunat, sitten sipulisieniseos ja lopuksi juusto.
 7. Aseta vuoka koriin [2]. Kypsennä ruokaa 20 minuuttia tuotteessa.
- **Vinkki:** 5 korkeintaan 8 minuuttia ennen kypsennyksen päättymistä: Lisää tarvittaessa juustoa quichen päälle.
- Quiche on valmis, kun pistät veitsen terällä paistokseen ja terä pysyy puhtaana.

● Tulinen kana

Ainekset

6	Kanankoipea
1	Valkosipulin kynsi
1 tl	Sinappia
3 tl	Sokeria
2 tl	Chilijauhetta
2 tl	Oliiviöljyä
Maun mukaan	Pippuria ja suolaa

Valmistus

1. Kuumenna tuote 200 °C:een.
2. Murskaa valkosipuli kulhossa ja lisää kulhoon sokeri, oliiviöljy, chilijauhe ja sinappi.
3. Mausta suolalla ja pippurilla.
4. Levitä marinadi kanankoilville. Anna maustua 20 minuuttia.
5. Aseta kanankoiivet tuotteeseen. Kypsennä niitä 10 minuuttia.
6. Laske lämpötila 140 °C:seen. Kypsennä vielä 10 minuuttia.
7. Kun kypsennys on päättynyt, laita kanankoiivet lautaselle.

● Paprikarenkaat

Ainekset

50 g	Jauhoja
2	Kananmunaa
20 ml	Vettä
2 rkl	Kasviöljyä
1 tl	Suolaa
1 tl	Pippuria
1 tl	Paprikajauhetta
50 g	Korppujauhoja
2	Paprikaa

Valmistus

1. Kuumenna tuote 200 °C:een.
2. Laita jauhot pieneen kulhoon.
3. Sekoita kananmunat veden kanssa toisessa pienessä kulhossa.
4. Sekoita kasviöljy, suola, pippuri, paprikajauhe ja korppujauhot hyvin kolmannessa pienessä kulhossa.
5. Leikkaa paprikoiden päät ja poista siemenet.
6. Leikkaa kumpikin paprika 4 osaan ja poista pohja.
7. Leivitä paprikan palat jauhoissa.
8. Kasta paprikat vatattuun kananmunaan.
9. Kasta paprikat korppujauhoseokseen, kunnes paprikat ovat täysin leivitetty.
10. Aseta paprika koriin [2]. Kypsennä molemmilta puolilta 5 minuuttia.

● Pekoni-pinaattimuffinit

- ☐ Tarvitaan: 6 muffinimuottia

Ainekset

4 viipaletta	Pekoni
Pari tippaa	Kasviöljyä
6	Kananmunaa
6 rkl	Maitoa
30 g	Pinaattia
Maun mukaan	Raastettua cheddarjuustoa
Maun mukaan	Suolaa ja pippuria

Valmistus

1. Kuumenna tuote 200 °C:een.
2. Laita pekoni koriin [2]. Kypsennä molemmilta puolilta 2 minuuttia.
3. Ota pekoni ulos, leikkaa se paloiksi ja aseta syrjään odottamaan.
4. Sivele muffinimuotit öljyllä.
5. Riko 1 kananmuna kuhunkin muffinimuottiin. Älä vatkaa kananmunia.
6. Lisää maito, pinaatti ja pekoni kaikkiin muffinimuotteihin.
7. Lisää vielä raastettu cheddarjuusto, suola ja pippuri kaikkiin muffinimuotteihin.
8. Aseta muffinimuotit koriin [2]. Kypsennä 8 minuuttia 160 °C:ssa.

● Kananpoika

Ainekset

1000 g	Kananpoika
5 tl	Oliiviöljyä
30 g	Voita
40 g	Hunajaa
Maun mukaan	Pippuria ja suolaa

Valmistus

1. Sivele kananpoika oliiviöljyllä, pippurilla ja suolalla. Anna marinoitua 1 tunti.
2. Kuumenna tuote 200 °C:een.
3. Sulata voi ja sekoita siihen hunajaa.
4. Sivele kananpoika voi-hunajaseoksella.
5. Aseta kananpoika koriin [2]. Kypsennä 20 minuuttia 200 °C:ssa.
6. Käännä kananpoika. Kypsennä vielä toiset 20 minuuttia.

● Uuniperunat

Ainekset

3	Perunaa (200–300 g)
60 g	Sipulia
80 g	Pekoni
3 tl	Oliiviöljyä
30 g	Juustoa
30 g	Majoneesia
Maun mukaan	Pippuria ja suolaa

Valmistus

1. Puhdista perunat harjalla.
2. Sivele perunat oliiviöljyllä.
3. Leikkaa pekoni ja sipuli pieniksi paloiksi.
4. Kääri perunat alumiinifolioon, jotta ne eivät kypsy liikaa.
5. Aseta perunat koriin [2]. Kypsennä 30 minuuttia 200 °C:ssa.
6. Kokeile perunoiden kypsyyttä haarukalla. Perunat ovat kypsiä, kun haarukka on helppo pistää sisään ja vetää ulos.
7. Ota perunat ja leikkaa ne puoleen väliin. Älä leikkaa perunoita kokonaan kahtia.
8. Mausta pippurilla ja suolalla.
9. Lisää pekoni, sipuli ja juusto perunoiden väliin.
10. Aseta perunat koriin [2]. Kypsennä 10 minuuttia 180 °C:ssa.
11. Tarjoile perunat majoneesin kanssa.

● Pieni kakku

- Tarvitaan: 6 paperista kuppikakkumuottia

Ainekset

110 g	Suolattua voita
110 g	Hienosokeria
3	Kananmunaa
150 g	Valkoisia vehnä jauhoja
5 g	Leivinjauhetta
1/8 tl	Suolaa

Valmistus

1. Vatkaa kananmunat vaahdoksi ja sekoita joukkoon sokeri.
2. Pehmitä voi ja sekoita se kaikkien aineiden kanssa, kunnes seos on pehmeä ja vaalea väritään.
3. Täytä paperiset kuppikakkumuotit seoksella.
4. Kuumenna tuote 160 °C:een.
5. Aseta seoksella täytetyt paperiset kuppikakkumuotit koriin [2].
6. Valitse automaattiohjelma kakku ja kypsennä 15 minuuttia 160 °C:ssa.

● Sämpylät

Ainekset

230 g	Leipä jauhoja
1	Kananmuna
25 g	Sokeria
3 g	Hiivaa
100 ml	Maitoa
10 g	Kermaa
15 g	Voita

Valmistus

1. Vatkaa kananmuna vaahdoksi ja sekoita joukkoon jauhot, sokeri ja hiiva.
2. Lisää taikinaan maito ja kerma. Vaivaa taikinaa 15–20 minuuttia.
3. Aseta syrjään n. 1 tunniksi (kunnes koko on kaksinkertaistunut).
4. Leikkaa taikina 7 osaan. Vaivaa taikinaa 10–15 minuuttia.
5. Aseta 7 sämpylää koriin [2]. Odota vielä 30 minuuttia.
6. Kypsennä 15 minuuttia 160 °C:ssa.
7. Sulata voi ja sivele sillä sämpylät. Kypsennä vielä toiset 5 minuuttia.

● Kalafilettä

Ainekset

300 g	Kalafilettä
1	Sitruuna
2	Valkosipulin kynttä
1	Salottisipuli
20 g	Voita
Maun mukaan	Pippuria ja suolaa

Valmistus

1. Mausta kala pippurilla ja suolalla.
2. Halkaise sitruuna. Leikkaa toinen sitruunan puolikas viipaleiksi ja aseta ne kalafileen alle.
3. Murskaa 1 valkosipulin kynsi, leikkaa salottisipuli viipaleiksi ja aseta kalafileen päälle.
4. Aseta kalafilee koriin **2**. Kypsennä 15 minuuttia 180 °C:ssa.
5. Sulata voi ja lisää 1 valkosipulin kynsi.
6. Ripottele valkosipulivoi kalafileen päälle. Kypsennä 3 minuuttia 180 °C:ssa.
7. Purista toinen puolikas sitruunasta kalafileen päälle.

● Vianmääritys

Vika	Mahdollinen syy	Toimenpide
Tuote ei toimi	Tuotteessa ei ole virtaa	Tarkista, että tuote on liitetty virtalähteeseen.
		Tarkista, että pistorasia toimii liittämällä toinen sähkölaite pistorasiaan.
		Kytke tuote toiseen pistorasiaan.
Kypsennettävä on vielä raaka tai epätasaisesti kypsynyt.	Liian suuri määrä kypsennettävää	Vähennä kypsennettävän määrää ja aseta se tasaisesti tuotteeseen.
	Kypsennyslämpötila on liian alhainen.	Suurennä kypsennyslämpötilaa.
	Kypsennettävää ei ole välillä sekoitettu.	Sekoita kypsennettävä vähintään 1 kerran kypsennysajan puolivälissä. Suosittelemme kypsennettävän ravistamista 5 korkeintaan 10 sekuntia, kun asetetusta kypsennysajasta on kulunut kolmannes ja kaksi kolmannesta. Näin kypsennystulos on tasainen. Suosittelemme hälytyksen asettamista (katso "Hälytyksen asettaminen"). Kypsennystuloksia voidaan parantaa seuraavasti: Ravista/käännä ruokia kypsennyksen aikana useamman kerran hälytyksen mukaan (esimerkki: Ravista ranskalaisia perunoita 3–4 kertaa kypsennyksen aikana).
Kypsennettävästä ei tule rapeaa.	Jotkin ruoat tulisi valmistaa tavallisessa rasvakeittimessä.	Sivele kypsennettävään hieman öljyä ennen kypsennystä.

Vika	Mahdollinen syy	Toimenpide
Tuoreet ranskalaiset eivät kypsy tai niistä ei tule rapeita.	Väärä perunatyyppi	Käytä toista perunatyyppiä.
	Perunapaloja ei huuhdeltu leikkaamisen jälkeen.	Huuhtele perunapalat huolellisesti leikkaamisen jälkeen, jotta tärkkelys poistuu.
	Perunapaloja ei kuivattu huuhtelun jälkeen.	Kuivaa perunapalat huolellisesti huuhtelun jälkeen (esim. talouspaperilla).
	Perunapaloja ei sivelty öljyllä.	Sivele perunapaloihin hieman öljyä ennen kypsennystä.
Pannua [5] ei voi asettaa sisätilaan.	Perunapalat on liian suuria.	Leikkaa perunapalat pienemmiksi tai ohuemmiksi paloiksi.
	Pannua [5] ei aseteta keskelle.	Aseta pannu [5] suorassa kulmassa runkoon.
Tuotteesta nousee valkoista savua.	Rasva on tippunut pannuun [5] ja höyrystynyt.	Käytä vähemmän öljyä ruokien valmistelussa.
		Käytä vähärasvaisia ruokia.
		Pienennä lämpötilaa tai lyhennä kypsennysaikaa.

● Puhdistus ja hoito

- ① **HUOMAUTUS:** Suosittelemme tuotteen toimivuuden ja ulkoasun kannalta, että tuote puhdistetaan huolellisesti aina käytön jälkeen.

Osa	Puhdistus
☐ Tuote ja kaikki osat ☐ Runko ☐ Sisätila [6] ☐ Virtajohto ja pistoke [10]	⚠ VAROITUS! Tuotetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin puhdistuksen tai käytön aikana. Älä pidä tuotetta juoksevan veden alla. ☐ Irrota tuote sähköverkosta ennen puhdistusta. ☐ Älä puhdisti hankaavilla aineilla, voimakkailla liuottimilla tai kovilla harjoilla. ☐ Puhdisti tuote hieman kostutetulla liinalla. Tarvittaessa voidaan käyttää mietoa pesuainetta.
☐ Kori [2] ☐ Pannu [5]	☐ Pannu ja kori voidaan huuhdella käsin niin kuin tavalliset astiat: Puhdisti molemmat osat huolellisesti kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Pidä toisella kädellä varovasti tuotteen yläosasta. Vedä pannu ja kori ulos vetämällä toisella kädellä kahvasta [7]. ☐ Jos koriin tai pannun pohjalle on tarttunut ruuantähteitä, täytä pannu kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Aseta kori pannuun ja anna molempien osien liota noin 10 minuuttia. ☐ Kori ja pannu ovat konepesunkestäviä.

- ☐ Ennen seuraavaa käyttöä ja säilytystä: Pyyhi kaikki osat kuiviksi puhtaalla astiapyyhkeellä.

● Hoito

- Tarkista tuote vaurioiden varalta aina ennen käyttöä.
- Puhdistusta lukuun ottamatta tuote on huoltovapaa.

● Säilytys

- Säilytä tuotetta alkuperäispakkauksessa, kun sitä ei käytetä.
- Säilytä tuotetta kuivassa paikassa lasten ulottumattomissa.

● Hävittäminen

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan viedä paikalliseen kierrätyspisteeseen.



Noudata pakkausmateriaalien jätteiden lajittelua koskevia merkintöjä. Ne koostuvat lyhenteistä (a) sekä numeroista (b) ja tarkoittavat seuraavaa: 1–7 = muovit/20–22 = paperi ja pahvi/80–98 = komposiitit.

Tuote:



Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.



Älä heitä käytettyä tuotetta kotitalousjätteisiin. Hävitä tuote ympäristöystävällisesti toimittamalla se asianmukaiseen jätehuoltoon. Lisätietoja keräyspaikoista ja niiden aukioloajoista saat kuntasi viranomaisilta.

● Takuu

Tuote on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatudirektiivien mukaan ja tarkistettu huolella ennen toimitusta. Materiaali- tai valmistusvirheiden tapauksessa kuluttajalla on laillisia oikeuksia tuotteen myyjää kohtaan. Alla oleva takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia millään tavalla.

Tämän tuotteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Takuu aika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti turvallisessa paikassa, koska tätä asiakirjaa vaaditaan ostotositteena.

Mahdollisista ostohetkellä esiintyneistä vaurioista tai vioista on ilmoitettava välittömästi tuotteen pakkauksesta purkamisen jälkeen.

Jos 3 vuoden sisällä tuotteen ostopäivästä alkaen tuotteesta löytyy materiaali- tai valmistusvirhe, korjaamme tuotteen ilmaiseksi harkintamme mukaan. Takuu aikaa ei pidennetä myönnetyn takuuvaatimuksen vuoksi. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Takuun voimassaolo lakkaa, jos tuote on vioittunut, sitä on käytetty tai huollettu tarkoituksenvastaisesti.

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata tuotteen osia, jotka kuluvat normaalisti (esim. paristot, akut, letkut, väripatruunat) ja joita voidaan sen vuoksi pitää kuluvinä osina eikä myöskään rikkoutuvia osia esim. kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

● Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi nopea käsittely voidaan taata, pyydämme sinua toimimaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 500732_2407) todisteena tekemästäsi ostoksesta.

Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen etusivulta (vasen alareuna) tai tuotteen takaosassa tai pohjassa olevasta tarrasta.

Jos havaitset tuotteessa toimintahäiriöitä tai muita vikoja, ota ensin yhteyttä puhelimitse tai sähköpostiitse alla mainittuun huoltopalveluun.

Sen jälkeen voit lähettää tuotteen maksutta huoltopalvelun osoitteeseen. Liitä tuotteen mukaan ostokuitti ja selvitys havaitusta viasta ja sen havaitsemisajankohdasta.

● Huoltopalvelu

FI Huoltopalvelu Suomi

Puhelin: 0800 913375

E-Mail: owim@lidl.fi



Varningar och symboler som används	Sidan	45
Inledning	Sidan	45
Avsedd användning	Sidan	45
Leverans	Sidan	46
Beskrivning av de olika delarna	Sidan	46
Tekniska data	Sidan	46
Säkerhetsanvisningar	Sidan	46
Före första användningen	Sidan	50
Hantering	Sidan	50
Standbyläge	Sidan	51
Förberedelse	Sidan	52
Välja program	Sidan	52
Starta tillagningen	Sidan	53
Pausa tillagningen	Sidan	53
Avbryt tillagningen	Sidan	54
Varmhållning	Sidan	54
Fördröjningstimer	Sidan	54
Att ta ut korgen ur pannan	Sidan	55
Ta ut den tillagade maten	Sidan	55
Tillagningstabell	Sidan	55
Receptförslag	Sidan	57
Knaprig korv med ost	Sidan	57
Quiche med lök, ost och svamp	Sidan	57
Starkt kryddad kyckling	Sidan	57
Paprikaringar	Sidan	58
Bakat ägg med rökt fläsk och spenat	Sidan	58
Kyckling	Sidan	58
Potatis i folie	Sidan	59
Småkakor	Sidan	59
Vetebullar	Sidan	59
Fiskfilé	Sidan	60
Felsökning	Sidan	60
Rengöring och skötsel	Sidan	61
Skötsel	Sidan	61
Förvaring	Sidan	62
Avfallshantering	Sidan	62
Garanti	Sidan	62
Handläggning av garantianspråk	Sidan	62
Service	Sidan	62

Varningar och symboler som används

I bruksanvisningen, snabbguiden och på förpackningen används följande varningsanvisningar:

	FARA! Denna symbol med signalordet "Fara" betecknar en riskkälla med en hög grad av risk som om den inte undviks kan leda till svåra skador eller döden.		Varning! Fara för brännkada: Denna symbol betyder att ytan kan vara het.
	VARNING! Denna symbol med signalordet "Varning" betecknar en riskkälla med en måttligt hög grad av risk som om den inte undviks kan leda till svåra skador eller dödsfall.		Tillverkad av material som inte är skadligt för livsmedel Denna produkt har ingen negativ verkan på smak eller lukt.
	HÄNVISNING: Denna symbol med signalordet "Hänvisning" innehåller ytterligare nyttig information.		Växelström/-spänning
	Lämna aldrig barn utan uppsikt med förpackningsmaterialet eller produkten.		Korgen 2 och pannan 5 kan maskindiskas.
			CE-märket bekräftar överensstämmelse med de EU-direktiv, som gäller för produkten.
	Säkerhetsanvisningar		Hanteringsanvisningar

DIGITAL VARMLUFTSFRITÖS XL

● Inledning

Grattis till köpet av din nya produkt. Du har köpt en högklassig produkt. Bruksanvisningen hör till produkten. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och avfallshantering. Läs säkerhetsanvisningarna och monteringsanvisningen innan du använder produkten. Använd produkten endast enligt beskrivningen och endast för de angivna ändamålen.

Se till att bruksanvisningen alltid finns tillgänglig även vid vidare användning av tredje man.

● Avsedd användning

- Denna produkt är avsedd för tillagning av maträtter som kräver en hög tillagningstemperatur eller som annars hade behövt friteras i olja. Produkten är uteslutande avsedd för tillagning av livsmedel.
- Produkten är uteslutande avsedd för privat bruk i hem. Den får inte användas yrkesmässigt.
- Använd produkten endast under moderata klimatförhållanden. Användning i tropiska klimatzoner rekommenderas inte.
- Användningsområden som inte nämns i bruksanvisningen kan skada produkten eller orsaka svåra personskador.

- Tillverkaren åtar sig inget ansvar för skador som uppstår på grund av felaktig användning.

● Leverans

Kontrollera produkten efter uppackningen för att säkerställa att den är fullständig och att alla delar är i felfritt tillstånd. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning:

- Förpackningsmaterial som används för att täcka produkten (t.ex. plastpåsar)
- Material som finns i pannan och korgen (t.ex. mellanlägg)

Kontakta vår kundtjänst om delar saknas eller är skadade.

- 1 Digital varmluftsfröts XL
- 1 Bruksanvisning

● Beskrivning av de olika delarna

- 1 Display (med manöverpanel)
- 2 Korg
- 3 Korgspärr (med skyddskåpa)
- 4 Påfyllningsgräns **MAX** (insida)
- 5 Panna
- 6 Tillagningsrum
- 7 Handtag
- 8 Ventilationsöppning
- 9 Kabelhållare
- 10 Anslutningskabel med stickkontakt

Display (med manöverpanel)

- 11 Menyvalsvisning
- 12 Visning varmhållning på
- 13 Visning fördröjningstimer på
- 14 Sifferdisplay (temperatur och tid)
- 15 Indikering för temperaturvisning
- 16 Indikering för tidvisning
- 17 Menyvalsvisning
- 18 Knapp (Öka tillagningstiden)
- 19 Knapp (Minska tillagningstiden)
- 20 Knapp (Alarm)
- 21 Knapp (Fördröjningstimer)
- 22 Knapp (Standby)
- 23 Visning fläkt på

- 24 Knapp (Start/Paus)
- 25 Knapp (Varmhållning)
- 26 Knapp (Menyval)
- 27 Knapp (Minska temperaturen)
- 28 Knapp (Öka temperaturen)

● Tekniska data

Ingående spänning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Skyddsklass:	I
Effektbehov:	2150 W
Effektbehov i standbyläge:	0,4 W
Tillagningstemperatur:	60 °C till 200 °C
Tillagningstid:	1 till 60 minuter



Säkerhetsanvisningar

FÖRE DEN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN AV PRODUKTEN LÄS ALLA BRUKS- OCH SÄKERHETSANVISNINGAR! OM DU GER PRODUKTEN TILL EN TREDJE PART MÅSTE DU INKLUDERA ALLA DOKUMENT!

Vid skador som uppstår på grund av att anvisningarna i denna bruksanvisning inte följs upphör denna garanti att gälla! Vi åtar oss inget ansvar för följdskador! Vi åtar oss inget ansvar för sak- och personskador som uppkommer på grund av felaktig hantering eller på grund av att säkerhetsanvisningarna inte har följts!

Barn och personer med funktionshinder



⚠ VARNING! LIVSFARA OCH FARA FÖR KROPPSSKADA FÖR SMÅ BARN OCH MINDERÅRIGA!

Lämna aldrig barn utan tillsyn med förpackningsmaterialet. Förpackningsmaterialet kan medföra risk för kvävning. Barn underskattar ofta farorna. Håll alltid barn på avstånd från produkten och förpackningsmaterialen.

- Denna produkt kan endast användas av barn från och med 8 år samt av personer med nedsatt fysisk, motorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om de hålls under uppsikt eller instruerats om en säker användning av produkten och om de förstått de faror som användningen kan medföra.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn, om de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.

- Produkten och tillhörande anslutningskabel ska hållas utom räckhåll för barn som är under 8 år gamla.
- Barn får inte leka med produkten.

Elsäkerhet

⚠ FARA! Fara för elektrisk stöt! Försök inte att laga produkten själv. Vid funktionsstörning får produkten endast repareras av kvalificerad personal.

⚠ VARNING! Fara för elektrisk stöt! Produkten får inte doppas i vatten eller andra vätskor. Håll inte produkten under rinnande vatten.

⚠ VARNING! Fara för elektrisk stöt! Använd aldrig en produkt som skadats. Skilj produkten ifrån elnätet och vänd dig till din detaljhandlare om det skadats.

⚠ VARNING! Fara för elektrisk stöt! Ställ aldrig produkten bredvid en diskho eller på fuktig plats.

- Innan du ansluter produkten till elnätet, säkerställ att spännings- och strömdata överensstämmer med angivelserna på produktens märkskylt.

- Anslut produkten uteslutande till jordat eluttag. Se till att stickkontakten är korrekt isatt.
- För att förhindra skador på anslutningskabeln, kläm eller böj den inte och låt det inte passera skarpa kanter. Håll den även borta från heta ytor och öppna lågor.
- Förlägg anslutningskabeln så att ingen av misstag kan dra i den eller snubbla över den.
- Om denna produkts anslutningskabel har skadats måste den ersättas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller annan liknande kvalificerad person, för att undvika att det uppstår faror.
- För att skilja produkten från elnätet, dra i stickkontakten och inte i anslutningskabeln.
- Linda inte anslutningskabeln runt produkten. Anslut produkten till ett lätt tillgängligt eluttag så att produkten i nödfall genast kan skiljas från elnätet.
- Produkten är inte avsedd att drivas med extern timer eller ett separat fjärrkontrollssystem.
- Använd inte produkten om du har våta händer. Rör inte vid produkten med våta händer.

Fara för brand/ brännskador och hög värme

-  **WARNING! Heta ytor!** När produkten är i drift kan dörren och de yttre ytorna bli heta. Håll barn och djur borta från produkten när den är i drift eller när den svalnar. De åtkomliga delarna är heta.

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Fara för brännskada! Rör aldrig produktens insida om den är i drift eller om den fortfarande är varm.

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Brandfara! Placera inte produkten nära lättantändliga material (t.ex. gardiner, dukar).

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Brandfara! För att förhindra överhettning får produkten inte vara övertäckt under användning.

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Fara för brännskada! Använd inte kokande vätskor eller varmt fett i produkten.

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Fara för brännskada!

Varm ånga kommer ut ur ventilationsöppningarna under driften. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och ventilationsöppningarna.

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Denna produkt är ingen leksak!

Barn förstår inte vilken fara det innebär att hantera elektriska produkter.

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Fara för brännskada! Säkerställ att varm ånga inte kan stiga upp vid öppningen.

- Om rök eller ovanliga ljud uppstår, skilj genast produkten från elnätet. Låt produkten kontrolleras av en specialist innan du använder den igen.
- Om brand uppstår, dra stickkontakten ur eluttaget eller skilj produkten från elnätet innan du börjar bekämpa branden.
- Täck inte över produktens ventilationsöppningar. Säkerställ att ventilationen är tillräcklig. Placera inte produkten i ett skåp.
- Placera inga föremål ovanpå produkten.

- Låt det vara minst 10 cm utrymme i alla riktningar omkring produkten för att garantera tillräcklig ventilation.

Placeringsanvisningar

- Produkten får inte ställas upp omedelbart under ett väggfast eluttag.
- Ställ inte produkten på kokplattor (gas-, el-, grillplattor etc.).
- Arbeta alltid med produkten på en plan, stabil, ren, värmebeständig och torr yta.
- Låt alltid produkten svalna innan du flyttar den.

Användning

⚠ Om du håller olja direkt i pannan uppstår en brandrisk.

- Rör aldrig insidan av produkten då den är i drift.
- Låt alla ingredienser vara kvar i korgen för att förhindra kontakt med värmeelementen.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt medan den används.
- Fyll inte produkten för mycket. Fyll endast produkten upp till påfyllningsgränsen **MAX** 4. Detta är viktigt förhindra att varken livsmedlet eller den insatta behållaren kommer i direkt kontakt med värmeelementet.

- Lägg inte mer än 1,4 kg livsmedel och kokkärl (t.ex. aluminiumfolie eller en isatt behållare) i korgen [2]. Det kan kunna orsaka skador på produkten.

Rengöring och förvaring

- Produkten får inte utsättas för droppande och stänkande vatten.
- Skilj produkten från elnätet när den inte används och före rengöring.

- Anvisningar för rengöring av produkten: se avsnittet "Rengöring och skötsel".

● Före första användningen

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- ① **HÄNVISNING:** Eventuella produktionsrester leder till luktbildning vid det första användningstillfället. Det är normalt och tyder inte på någon felfunktion på produkten.
2. Använd produkten med en tom panna [5] under ca. 10 till 15 minuter vid 200 °C, för att avlägsna alla produktionsrester. Säkerställ att det finns tillräcklig ventilation.
3. Rengör produkten (se "Rengöring och skötsel").

● Hantering

Indikator	Status	Tryck (Ja/Nej)	Funktion
Knapp [18] [19] [22] [27] [28]	Till (lyser)	Ja	Tryck en gång för att aktivera funktionen. 1 ljudsignal hörs.
Knapp [24] [26]	Till (lyser) och blinkar	Ja	Tryck en gång under ett stoppat program för att bearbeta funktionen eller fortsätta programmet.
Knapp för funktionsinställningar [20] [21] [25]	Blinkar	Ja	Respektive funktion är aktiverad och bearbetas. Håll intryckt i 3 sekunder för att avbryta funktionen. 1 ljudsignal hörs.
	Till (lyser)	Ja	I programvalsläget kan funktionen väljas. Funktionen är aktiverad i tillagningsläget. Tryck en gång för att starta funktionen. Håll intryckt i 3 sekunder för att avbryta funktionen. 1 ljudsignal hörs.
Visning av menyurval [11] [17]	Till (lyser)	Nej	I programvalsläget kan funktionen väljas. Funktionen är aktiverad i tillagningsläget.
	Blinkar	Ja	Respektive funktion är aktiverad och bearbetas.
☞ [23]	Till (lyser)	Nej	Värmeelement och fläkt är i drift.
	Blinkar	Nej	Endast fläkten är i drift.
☞ [12] / [13]	Till (lyser)	Nej	Motsvarande funktion är aktiverad.

❗ HÄNVISNINGAR:

- Du kan när som helst ta bort pannan [5] även under tillagningen.
 - När pannan [5] tas bort kopplas värmeelementet och fläkten ifrån.
 - Om pannan [5] sätts in igen inom 3 minuter efter att pannan tagits ut kopplar produkten tillbaka till det föregående driftläget.
 - Om pannan [5] sätts in igen efter mer än 3 minuter efter att pannan tagits ut kopplar produkten om till standbyläget.
- Större mängder mat som ska tillagas fordrar i regel lite längre tillagningstid, mindre mängder lite kortare.
- Läs i kapitlet "Tillagningstabell" för att se vilka rätter som ska skakas under tillagningen. Vi rekommenderar att skaka det som ska tillagas i 5 till 10 sekunder efter ungefär en tredjedel och efter två tredjedelar av den angivna tillagningstiden. På så sätt blir maten jämnt tillagad.

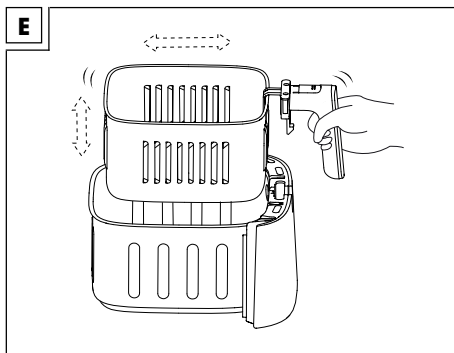
Uppnå bättre tillagningsresultat: Skaka/vänd maträtterna flera gånger under tillagningen i enlighet med skakalarmet (exempel: Skaka pommes frites 3-4 ggr under tillagningen). Om det är svårt att skaka använder du ett hjälpmedel (t.ex. sked).

Tips: Vi rekommenderar dig att ställa in ett alarm så att du påminns om tillagningen (se "Inställning av alarm").

Följ stegen för att skaka om maten (bild E):

- Håll i handtaget [7] och dra ut pannan [5]. Placera skålen på en värmetålig yta.
- Tryck korgspärren [3] och ta ut korgen [2].

- Skaka maten fram och tillbaka.
(Upprepa bild E här)



- För att ta ut pannan [5] och korgen [2] ur tillagningsrummet [6] håller du försiktigt tillbaka produktens övre kåpa med en hand. Dra med andra handen i handtaget [7] för att ta ut pannan och korgen.
- Sätt alltid in korgen [2] i pannan [5] vågrät och utan att trycka. Det måste höras ett tydligt klick när spärren går i läge (bild B).
- Lägg inte mer än 1,4 kg livsmedel och kokkärll (t.ex. en bakform) i korgen [2]. Det kan kunna orsaka skador på produkten.

⚠ SE UPP! Risk för skador på

produkten! Tryck aldrig på korgspärren [3], när du håller korgen [2] och pannan [5] i luften. Då skulle pannan kunna lossna och falla ner utan kontroll (Bild C).

- För att manövrera korgspärren [3], skjut först kåpan framåt. Tryck först då på korgspärren (bild D).

● Standbyläge

- Produkten går automatiskt in i standbyläge när den är ansluten till elnätet. På sifferdisplayen [14] lyser "---".
- Om ingen programvalsknapp påverkas under 60 sekunder övergår produkten till standbyläge.

Förberedelse

1. Anslut produkten till ett lämpligt eluttag.
 **22** tänds och på sifferdisplayen **14** visas "----". 1 ljudsignal hörs.
2. Fyll korgen **2** med maten som ska tillagas. Överskrid inte påfyllningsgränsen **MAX 4** (på korgens insida).
3. Sätt in pannan **5** med den fyllda korgen **2** i tillagningsrummet **6**.

⚠ SE UPP! Risk för skador på produkten! Häll inte vätskor (t.ex. olja eller vatten) i pannan **5**. Det kan påverka produktens funktion.

Välja program

- ☐ Växla till programvalsläge:
 - Tryck på  **22**.
 - Alla indikeringar, utom  **12**,  **13** och  **23**, lyser.
- ☐ Temperaturen förinställd till 180 °C och tillagningstiden till 15 minuter.
 Temperaturen kan ställas in i steg om 5 °C och tillagningstiden i steg om 1 minut:

Knapp	Funktion (temperatur)
 28	Öka temperaturen (max. 200 °C)
 27	Minska temperaturen (min. 60 °C)

Knapp	Funktion (tid)
 18	Öka tiden (max. 60 minuter)
 19	Minska tiden (min. 1 minut)

Välja program

Välj ett lämpligt program beroende på vilket livsmedel som ska tillagas.

- ☐ Tryck på  **26** för att välja mellan programmen. Det valda programmet **11 17** blinkar. Avmarkerade program lyser.

Livsmedel	°C	min	Tillval Mängd	Intervall*
Förinställning	180	15	-	-
 Fisk	160	25	500 g	Var 10:e mi- nut
 Kakor	160	15	6 x 50 g	-
 Grönsaker	180	10	400 g	Var 3:e minut
 Rökt fläsk	200	8	200 g	Var 4:e minut
 Kyckling- klubba	200	25	500 g	Var 7:e minut
 Pommes frites	180	20	500 g	Var 5:e minut
 Kyckling	200	35	1000 g	Var 10:e mi- nut
 Stek	180	15	500 g	Var 7:e minut
 Räkor	160	20	600 g	Var 5:e minut
 Bröd	180	10	200 g	Var 5:e minut
* Intervaller: Skaka, vrida, vända				

HÄNVISNINGAR:

- ☐ För att få bästa resultat rekommenderar vi att förvärma produkten i 3 minuter.
- ☐ Läs i kapitlet "Tillagningstabell" för att se vilka rätter som ska skakas under tillagningen. Tillagningstabellen innehåller också information om rekommenderad minsta/största mängd för olika livsmedel.
- ☐ Skakpåminnelsen är förinställd i programmet. Du kan stänga av alarmet genom att trycka på knappen  **20** i 3 sekunder. Återställ sedan alarmet enligt önskemål.

Inställning av alarm

Du kan ställa in ett alarm som påminner dig att blanda maten med jämna mellanrum.

- Förberedelse: Gör inställningarna (se "Välja program").
- Inställning av alarm: Tryck på  **20**.
 **20** blinkar. Alarmet är förinställt på var 5:e minut.
Intervall som du kan välja: 1 till 60 minuter (i intervall om vardera 1 minut).

Knapp	Funktion (tid)
 + 18	Öka tiden (max. 60 minuter)
 - 19	Minska tiden (min. 1 minut)

- Efter inställningen av alarmtiden behöver du inte trycka på någon knapp för att aktivera larmet på nytt.
- Efter inställning av alarmet: Om du vill bearbeta tillagningstemperaturen/-tiden eller välja en annan meny trycker du på  **26** eller vänta 10 sekunder för att fortsätta inställningarna i huvudprogrammet.
- Om du vill aktivera/bearbeta varmhållningsfunktionen eller fördröjningstimern trycker du på  **25** eller  **21**.
- När tillagningen börjar, så börjar även alarmfunktionen.  **20** fortsätter att lysa.
- Avbryta alarmet: Tryck på  **24** för att avbryta tillagningen. Håll sedan  **20** intryckt i 3 sekunder.

① HÄNVISNINGAR:

- När alarmet ljuder avbryts INTE tillagningen. Alarmet startar på nytt och hörs fram till slutet av nästa alarmintervall.
 - Driften avbryts först när du tar ut pannan **5** ur tillagningsrummet **6**.
 - När du åter sätter in pannan **5** fortsätter tillagningen automatiskt.
- Om den kombinerade vikten av korg **2**, panna **5** och mat som ska tillagas blir för stor för att den ska kunna blandas: Ställ pannan på en värmetålig yta och ta ut korgen (bild E).

● Starta tillagningen

- När du har gjort önskade inställningar, tryck på  **24**. Tillagningen startar.

① HÄNVISNINGAR:

- Under tillagningen är följande indikeringar aktiva:
 -  **23** lyser
 - Den valda menyvalsvisningen **11** **17** tänds.
Den kvarvarande ej valda menyen slocknar.
- För att förkasta alla inställningar och avbryta driften håller du  **26** intryckt i 3 sekunder. Produkten växlar till programvalsläget.
- Under tillagningen visas den inställda temperaturen och den återstående tillagningstiden växelvis på displayen **1**. Temperaturen **18** **19** och timern **27** **28** kan ställas in när som helst under tillagningen.
- Efter att tillagningen är avslutad, fortsätter fläkten att gå i 1 minut, så att produkten svalnar.
På sifferdisplayen **14** räknas den återstående tiden ner (i sekunder).  **22** och  **23** blinkar under svalningen.
- Håll  **22** intryckt i 3 sekunder för att övergå till standbyläget under svalningen.
- När svalningen är avslutad övergår produkten till standbyläge. En dubbelton ljuder 5 gånger.
- Du kan ta bort pannan **5** när som helst och behöver alltså inte vänta tills fläkten stängs av. Alla indikeringar slocknar och på sifferdisplayen **14** visas " - - - ".

● Pausa tillagningen

Du kan avbryta tillagningen om du t.ex. i efterhand vill ändra inställningarna.

- Pausa tillagningen (pausläge): Tryck på  **24**.
- När tillagningen har avbrutits:  **23**,  **24**,  **26** och menyurvalets **11** **17** valda visning blinkar.
- Fortsätt tillagningen: Tryck på  **24** ännu en gång.

❗ HÄNVISNINGAR:

- Värmeelementet och timer kopplas ifrån när tillagningen avbryts. Fläkten fortsätter att arbeta för att öka produktens livslängd.
- När tillagningen har avbrutits: När panna [5] tas ut ur tillagningsrummet [6] stängs fläkten också av.
- När tillagningen har avbrutits:
 - Följande inställningar kan göras:
 - Bearbeta tillagningstemperatur/-tid
 - Aktivera/bearbeta alarmintervall
 - Aktivera/bearbeta varmhållningsfunktion
 - Följande inställningar kan inte göras:
 - Menyval
 - Fördröjningstimer (har redan löpt ut/avslutats)

● Avbryt tillagningen

- Håll  [22] intryckt i 3 sekunder under tillagningen.
- När tillagningen har avbrutits fortsätter fläkten att gå i 1 minut, så att produkten svalnar.
- Alternativt håller du  [26] intryckt i 3 sekunder för att förkasta alla inställningar och avbryta driften. Produkten växlar till programvalsläget. Produkten utesluter i detta fall svalningsfunktionen.

● Varmhållning

- Tryck på  [25], efter att du avbrutit tillagningen genom att trycka på  [24] för att starta varmhållningsfunktionen i slutet av tillagningen.  [25] blinkar medan du ställer in varmhållningsfunktionen och lyser när varmhållningsfunktionen är aktiverad.
- I början är temperaturen 80 °C och tiden förinställd på 30 minuter.
Endast tiden kan anpassas:

Knapp	Funktion (tid)
  [18]	Öka tiden (max. 60 minuter)
  [19]	Minska tiden (min. 1 minut)

- Efter inställningen av varmhållningstiden behöver ingen knapp tryckas för att aktivera varmhållningsfunktionen igen.

- Efter inställning av varmhållningsfunktionen: Om du vill bearbeta tillagningstemperaturen/-tiden eller välja en annan meny trycker du på  [26] eller vänta 10 sekunder för att fortsätta inställningarna i huvudprogrammet.
- Om du vill aktivera/bearbeta alarmfunktionen eller fördröjningstimen trycker du på  [20] eller  [21].
- Under tillagningen blinkar  [25], för att visa att varmhållningsfunktionen är aktiverad.
- Efter att tillagningen avslutats övergår produkten automatiskt till varmhållningsläget. En (1) dubbelton ljuder 5 gånger.  [12] lyser.
- Avbryta aktiveringen av varmhållningsläget: Tryck på  [24] för att avbryta tillagningen. Håll sedan  [25] intryckt i 3 sekunder.
- Avbryta varmhållningsläget: Håll  [22] intryckt i 3 sekunder.

● Fördröjningstimer

Du kan starta tillagningen efter att en timer har löpt ut. Inställningen av fördröjningstimen kan göras när som helst under programvalet och görs på samma sätt som larm- och varmhållningsfunktionen.

- Tryck på  [21], för att aktivera fördröjningstimen. Timern är förinställd på 5 minuter.
- Efter inställning av fördröjningstimen: Om du vill bearbeta tillagningstemperaturen/-tiden eller välja en annan meny trycker du på  [26] eller vänta 10 sekunder för att fortsätta inställningarna i huvudprogrammet.
- Om du vill aktivera/bearbeta larmfunktionen eller varmhållningsfunktionen, tryck på  [20] eller  [25].

Knapp	Funktion (tid)
  [18]	Öka tiden (max. 60 minuter)
  [19]	Minska tiden (min. 1 minut)

- Tryck på  [24],  [27] och  [28] slocknar. Funktionstiden kan ställas in genom att trycka på  [18] och  [19]. Under timertiden lyser  [13]. Den kvarstående tiden visas på sifferdisplayen [14].

- Efter att timern löpt ut startar tillagningen.
 **21** och  **13** slocknar.
 **23** lyser. 1 ljudsignal hörs.

● Att ta ut korgen ur pannan

Korgen **2** och pannan **5** kan separeras. Det kan vara till hjälp för att blanda den tillagade maten bättre eller för att rengöra delarna.

1. Ta ut pannan **5** tillsammans med korgen **2** ur tillagningsrummet **6**.
2. Placera pannan **5** på lämplig yta (jämn, stabil, värmetålig).
3. Skjut kåpan över korgspärren **3** framåt.
4. Tryck på knappen för korgspärr **3**.

5. Lyft korgen **2** med handtaget **7** ur pannan **5**.
6. När du sätter in korgen **2** i pannan **5** ska det höras ett tydligt klick när den låses fast.

● Ta ut den tillagade maten

- Vi rekommenderar att du tar ut maten med lämpliga köksredskap (t.ex. med en kökstång).
- Om du vill skaka ut den tillagade maten ur korgen **2**, ta först ut korgen ur pannan **5**. I pannan kan heta vätskor ha samlat sig, vilka skulle kunna rinna ut okontrollerat.

● Tillagningstabell

Livsmedel	Rekom- menderad mängd (g)	Tillag- ningstid (min)	Temp. (°C)	Kräver skakning	Förberedelse
Potatis och pommes frites					
Frysta pommes frites (tunna)	500–1400	20–30	180	J	
Djupfrysta pommes frites (tjocka)	500–1400	20–30	180	J	
Hemmagjorda pommes frites (8 x 8 mm)	¹ 500–1400	20–30	180	J	
Hemmagjord klyftpotatis	¹ 300–800	18–22	180	J	
Hemmagjorda potatistärningar	¹ 300–750	12–18	180	J	
Rösti	500	20	180	J	
Potatisgratäng	500	30–40	160	J	
Kött och fågel					
Stek	³ 100–500	7–15	180	J	
Lammkotlett	³ 100–500	10–14	180	N	
Hamburgare	³ 100–500	7–14	180	N	
Korv	³ 100–500	8–10	180	N	
¹ = tillsätt +½ tesked olja ² = använd bakform ³ = marinera med kryddor (efter smak)					

Livsmedel		Rekom- menderad mängd (g)	Tillag- ningstid (min)	Temp. (°C)	Kräver skakning	Förberedelse
Kycklingklubbor	³	300–1000	25	200	J	
Kycklingbröst	³	100–500	10–15	180	N	
Fisk och skaldjur						
Räkor	³	100–600	20	160	J	
Laxfilé	^{1, 3}	100–500	16–21	160	N	
Lodda	^{1, 3}	300	15	160	J	
Torskfilé	^{1, 3}	100–500	20–25	160	N	
Grönsaker						
Okra	¹	100–200	8	160	N	Skär av toppen och halvera frukten.
Sparris	¹	100–500	6–10	180	N	Halvera.
Majs	¹	200–600	6–9	200	J	Ta bort skal och majsstrån.
Paprika	¹	200–400	8	200	J	Skär bort skaft och kärnhus. Skär i 2–4 bitar.
Snacks						
Samosa		100–400	12–15	200	J	
Frysta kycklingnuggets		100–700	6–10	200	J	
Frysta fiskpinnar		100–400	6–10	200	N	
Frysta panerade ostsnavs		100–400	8–12	180	N	
Fyllda grönsaker		100–400	10	180	N	
Bakning						
Kakor	²	6 x 50 – 9 x 50	15	160	N	
Smörgås		2 stycken	4–6	180	N	
Krutonger		400	6–10	180	N	
¹ = tillsatt +½ tesked olja ² = använd bakform ³ = marinera med kryddor (efter smak)						

- ☐ Kontrollera regelbundet ingredienserna tills de är genomstekta eller fått lämplig stekyta. Den lämpliga tillagningstiden kan vara kortare eller längre än den som anges i receptet.
- ☐ För att undvika en längre tillagningstid bör ingredienserna inte vara för tjocka.
- ☐ Höjden på bakformen eller ugnsskålen får inte överstiga påfyllningsgränsen **MAX** [4] i korgen [2].

● Receptförslag

● Knaprig korv med ost

Ingredienser

4	Korv
4	Korvbröd
Efter smak	Riven cheddarost
Valfritt	Ketchup
Valfritt	Senap

Tillagning

1. Förvärm produkten till 180 °C.
2. Lägg korvarna i korgen [2]. Tillaga vid 180 °C i 8 minuter. Ta ut korvarna ur korgen.
3. Lägg de tillagade korvarna i korvbröden.
4. Häll riven cheddarost över korvarna och korvbröden.
5. Lägg tillbaka korvarna i korgen [2]. Tillaga i 1 till 2 minuter, tills osten har smält.
6. När tillagningen är klar, lägg korvarna med bröd på en tallrik.
7. Servera med ketchup och senap om så önskas.

● Quiche med lök, ost och svamp

Ingredienser

3	Ägg
2 koppar	Svamp, rengjord
1	Röd lök
1 msk	Olivolja
3 msk	Ost, smulad
1 nypa	Salt

Tillagning

1. Skala en rödlök och skär den i 5 mm tunna skivor. Rensa svamparna och skär dem sedan i 5 mm tunna skivor.
 2. Bryn löken och svampen i en stekpanna med lite olivolja på medelhög värme, tills de är mjuka. Ta bort från spisen och lägg på en torr kökshandduk för att svalna.
 3. Förvärm produkten till 180 °C.
 4. Knäck 3 ägg i en skål. Vispa dem grundligt och kraftigt. Tillsätt en nypa salt.
 5. Smörj insidorna och botten på en ugnsfast bakform med ett tunt skikt stekspray.
 6. Lägg äggen i bakformen och därefter lök-svampblandningen och sist osten.
 7. Lägg bakformen i korgen [2]. Tillaga maten i 20 minuter i produkten.
- ☐ **Tips:** 5 till 8 minuter innan tillagningen är klar: Om så önskas, tillsätt mer ost till quichen.
 - ☐ Quichen är färdig när man kan sticka in en kniv i mitten och den är ren när man drar ut den.

● Starkt kryddad kyckling

Ingredienser

6	Kycklingklubbor
1	Vitlöksklyfta
1 tsk	Senap
3 tsk	Socker
2 tsk	Chilipulver
2 tsk	Olivolja
Efter smak	Peppar och salt

Tillagning

1. Förvärm produkten till 200 °C.
2. Pressa vitlök i en skål och blanda med socker, olivolja, chilipulver och senap.
3. Krydda med salt och peppar.
4. Häll marinaden över kycklinglårerna. Låt stå i 20 minuter.
5. Lägg kycklinglårerna i produkten. Tillaga den i 10 minuter.
6. Ställ in värmen på 140 °C. Tillaga dem i ytterligare 10 minuter.

7. När tillagningen är klar, läggs kycklinglåren på en tallrik.

● Paprikaringar

Ingredienser

50 g	Mjöl
2	Ägg
20 ml	Vatten
2 msk	Matolja
1 tsk	Salt
1 tsk	Peppar
1 tsk	Paprikapulver
50 g	Ströbröd
2	Paprikor

Tillagning

1. Förvärm produkten till 200 °C.
2. Lagg mjölet i en liten skål.
3. Vispa äggen med vatten i en annan liten skål.
4. Blanda matolja, salt, peppar, paprikapulver och ströbröd i en ytterligare en skål tills ingredienserna är väl blandade.
5. Skär bort skaft och kärnhus från paprikorna.
6. Skär paprikorna i vardera i 4 bitar och ta bort botten.
7. Strö mjöl på de uppskurna paprikabitarna.
8. Doppa paprikabitarna i det vispade ägget.
9. Doppa paprikorna i ströbrödsblandningen tills paprikabitarna är helt belagda.
10. Lagg paprikabitarna i korgen [2]. Tillaga på båda sidor i vardera 5 minuter.

● Bakat ägg med rökt fläsk och spenat

- Redskap: 6 muffinsformar

Ingredienser

4 skivor	Rökt fläsk
Några droppar	Matolja
6	Ägg
6 msk	Mjöl

30 g	Spenat
Efter smak	Riven cheddarost
Efter smak	Salt och peppar

Tillagning

1. Förvärm produkten till 200 °C.
2. Lagg fläskskivorna i korgen [2]. Tillaga i 2 minuter på vardera sidan.
3. Ta ut fläskskivorna, skär dem i bitar och lägg åt sidan.
4. Pensla muffinsformarna med olja.
5. Knäck 1 ägg i varje muffinsform. Vispa inte äggen.
6. Tillsätt mjöl, spenat och fläsk i alla muffinsformar.
7. Tillsätt riven cheddarost, salt och peppar i varje muffinsform.
8. Lagg muffinsformarna i korgen [2]. Tillaga vid 160 °C i 8 minuter.

● Kyckling

Ingredienser

1000 g	Kyckling
5 tsk	Olivolja
30 g	Smör
40 g	Honung
Efter smak	Peppar och salt

Tillagning

1. Gnid in kycklingen med olivolja, peppar och salt. Marinera i 1 timme.
2. Förvärm produkten till 200 °C.
3. Smält smöret och blanda med honung.
4. Gnid in kycklingen med smör- och honungsblandningen.
5. Lagg kycklingen i korgen [2]. Tillaga vid 200 °C i 20 minuter.
6. Vänd kycklingen. Tillaga i ytterligare 20 minuter.

● Potatis i folie

Ingredienser

3	Potatisar (200–300 g)
60 g	Lök
80 g	Rökt fläsk
3 tsk	Olivolja
30 g	Ost
30 g	Majonnäs
Efter smak	Peppar och salt

Tillagning

1. Rengör potatis med en borste.
2. Gnid in potatisen med olivolja.
3. Skär fläsk och lök i små bitar.
4. Linda in potatisen i aluminiumfolie för att undvika övervärmning.
5. Lägg potatisen i korgen [2]. Tillaga vid 200 °C i 30 minuter.
6. Stick en gaffel i potatisen. Potatisen är klar om gaffeln lätt kan sticks in och dras ut.
7. Ta ut potatisen och skär ett snitt ner till mitten. Skär inte igenom potatisen helt.
8. Krydda med peppar och salt.
9. Tillsätt fläsk, lök och ost till potatisen.
10. Lägg potatisen i korgen [2]. Tillaga vid 180 °C i 10 minuter.
11. Servera potatisen med majonnäs.

● Småkakor

- Redskap: 6 muffinsformar av papper

Ingredienser

110 g	Saltat smör
110 g	Strösocker
3	Ägg
150 g	Fint vetemjöl
5 g	Bakpulver
1/8 tsk	Salt

Tillagning

1. Vispa äggen till skum och blanda med socker.
2. Låt smöret mjukna och blanda med alla ingredienser tills blandningen är mjuk och har ljus färg.
3. Häll smeten i pappersformarna.
4. Förvärm produkten till 160 °C.
5. Lägg pappersformarna med smeten i korgen [2].
6. Välj det automatiska programmet för kaka och tillaga i 15 minuter vid 160 °C.

● Vetebullar

Ingredienser

230 g	Fint vetemjöl
1	Ägg
25 g	Socker
3 g	Jäst
100 ml	Mjöl
10 g	Grädde
15 g	Smör

Tillagning

1. Vispa äggen till skum och rör i mjöl, socker och jäst.
2. Tillsätt mjölk och grädde i degen. Knåda i 15–20 minuter.
3. Låt jäsa i ca 1 timme (tills degens storlek har fördubblats).
4. Skär degen i 7 bitar. Knåda i 10–15 minuter.
5. Lägg de 7 degklumparna i korgen [2]. Vänta i ytterligare 30 minuter.
6. Tillaga vid 160 °C i 15 minuter.
7. Smält smöret och pensla vetebullarna med det. Tillaga i ytterligare 5 minuter.

● Fiskfilé

Ingredienser

300 g	Fiskfilé
1	Citron
2	Vitlöksklyftor
1	Schalottenlök
20 g	Smör
Efter smak	Peppar och salt

Tillagning

1. Krydda fisken med peppar och salt.
2. Halvera citronen. Skär hälften av citronen i skivor och lägg under fiskfilén.
3. Krossa 1 vitlöksklyfta, skär schalottenlöken i skivor och lägg allt på fiskfilén.
4. Lägg fiskfilén i korgen [2]. Tillaga vid 180 °C i 15 minuter.
5. Smält smöret och tillsätt 1 klyfta vitlök.
6. Ringla vitlökssmör över fiskfilén. Tillaga vid 180 °C i 3 minuter.
7. Pressa den andra hälften av citronen över fiskfilén.

● Felsökning

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Fritösen fungerar inte	Ingen elektrisk matning	Kontrollera att produkten är ansluten till ett eluttag.
		Kontrollera att eluttaget levererar spänning genom att ansluta en annan elektrisk apparat.
		Anslut produkten till ett annat eluttag.
Maten otillräckligt eller ojämnt tillagad.	För mycket mat	Minska mängden mat som ska tillagas och fördela den jämnt.
	Tillagningstemperaturen är för låg.	Öka tillagningstemperaturen.
	Maten har inte rörts om under tillagningen.	Blanda igenom det som skall tillagas minst 1 gång vid hälften av tillagningstiden. Vi rekommenderar att skaka det som ska tillagas i 5 till 10 sekunder efter ungefär en tredjedel och efter två tredjedelar av den angivna tillagningstiden. På så sätt blir maten jämnt tillagad. Vi rekommenderar dig att ställa in ett alarm så att du påminns om tillagningen (se "Inställning av alarm"). Uppnå bättre tillagningsresultat: Skaka/vänd maträtterna flera gånger under tillagningen i enlighet med skakalarmet (exempel: Skaka pommes frites 3–4 ggr under tillagningen).
Maten blir inte krispig.	Vissa rätter bör hellre tillagas i en konventionell fritös.	Pensla rätten med lite olja före tillagning.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Färska potomes frites blir inte genomtillagade eller krispiga.	Fel potatistyp	Använd en annan sorts potatis.
	Potatisen hade inte spolats av efter det att den skurits i bitar.	Spola noggrant av potatisen efter att den skurits i bitar för att ta bort stärkelsen.
	Potatisen hade inte torkats efter att den skurits i bitar.	Torka potatisbitarna noggrant efter att de spolats av (t.ex. med hushållspapper).
	Potatisbitarna är inte oljade.	Pensla potatisbitarna med lite olja före tillagning.
	Potatisbitarna är för stora.	Skär potatisbitarna i mindre eller tunnare strimlor.
Pannan [5] kan inte sättas in i tillagningsrummet.	Pannan [5] är inte centrerad.	Sätt in pannan [5] vinkelrätt mot kåpan.
Vit rök kommer ut ur produkten.	Det har droppat fett i pannan [5] som har förångats.	Använd mindre olja vid beredningen av rätten.
		Välj fettsnålare rätter.
		Minska temperaturen eller tillagningstiden.

● Rengöring och skötsel

- ① **HÄNVISNING:** För att bibehålla produktens funktionalitet och utseende rekommenderar vi att rengöra den efter varje bruk.

Del	Rengöring
☐ Produkt och alla tillbehör ☐ Hölje ☐ Tillagningsrum [6] ☐ Anslutningskabel med stickkontakt [10]	⚠ VARNING! Under rengöringen eller under driften får produkten inte doppas i vatten eller andra vätskor. Håll inte produkten under rinnande vatten. ☐ Koppla bort produkten från elnätet före rengöring. ☐ Använd inte slipande produkter, aggressiva rengöringsmedel eller hårda borstar vid rengöringen. ☐ Rengör produkten med en lätt fuktad trasa. Vid behov kan du använda ett mildt diskmedel.
☐ Korg [2] ☐ Panna [5]	☐ Panna och korg kan diskas för hand som vanlig disk: Diska båda delarna grundligt med varmt vatten och diskmedel. Håll med en hand försiktigt tillbaka produktens övre kåpa. Dra med andra handen i handtaget [7] för att dra ut pannan och korgen. ☐ Om det finns smuts kvar i korgen eller i pannans botten, fyll pannan med hett vatten och lite diskmedel. Ställ korgen i pannan och låt delarna ligga i blöt i ca 10 minuter. ☐ Korgen och pannan kan maskindiskas.

- ☐ Före användning och före förvaring: Torka alla delar torra med en ren handduk.

● Skötsel

- ☐ Kontrollera produkten före varje användning för att se om den har synliga skador.
☐ Förutom rengöring vid behov så är denna produkt underhållsfri.

● Förvaring

- Förvara produkten i originalförpackningen när den inte används.
- Förvara produkten på en torr plats och utom räckhåll för barn.

● Avfallshantering

Förpackningen består av miljövänliga material, som kan lämnas på lokala återvinningsstationer.



Beakta märkningen på förpackningsmaterialet för rätt källsortering vid avfallshantering. Dessa har markerats med förkortningar (a) och siffror (b) med följande betydelse: 1-7: plaster/20-22: papper och kartong/80-98: kompositmaterial.

Produkt:



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.



Var rädd om miljön och kasta inte den uttjänta produkten i hushållsavfallet utan säkerställ en fackmässig avfallshantering. Information om återvinningsstationer och deras öppettider erhåller du hos de lokala myndigheterna.

● Garanti

Produkten har tillverkats enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. I händelse av materialfel eller tillverkningsfel har du lagstadgade rättigheter mot säljaren av produkten. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte på något sätt av vår garanti som anges nedan.

Garantin för den här produkten är 3 år från och med inköpsdatum. Garantiiden börjar från och med inköpsdagen. Förvara originalkvittot på en säker plats eftersom detta dokument krävs som inköpsbevis.

Alla skador eller brister som redan finns vid tidpunkten för köpet måste rapporteras omedelbart efter upppackning av produkten.

Om det uppstår ett materialfel eller ett tillverkningsfel på denna produkt inom 3 år efter köpet, kommer vi, efter eget gottfinnande, att antingen reparera eller byta ut produkten åt dig utan kostnad. Garantiperioden förlängs inte av ett beviljat garantianspråk. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar.

Denna garanti är ogiltig om produkten har skadats eller använts eller underhållits felaktigt.

Garantin täcker material- och tillverkningsfel. Denna garanti täcker inte produktdelar som är föremål för normalt slitage och som därför anses vara slitdelar (t.ex. batterier, batteripack, slangar, bläckpatroner) och inte heller skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare eller delar av glas.

● Handläggning av garantianspråk

För att vi ska kunna handlägga ditt ärende snabbare, ber vi dig beakta följande anvisningar:

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 500732_2407) för att bevisa köpet.

Artikelnumret står på typskylten, finns ingraverat, har tryckts på din handlednings första sida (nere till vänster) eller finns som etikett på baksidan eller undersidan.

Om funktionsfel eller andra brister uppstår bör du först vända dig till nedanstående serviceavdelning via telefon eller e-post.

När en produkt har registrerats som defekt kan du skicka in den portofritt till den serviceadress du meddelats om du bifogar inköpskvittot (kassakvitto) och en beskrivning av felet och var det uppstått.

● Service

SE **Service Sverige**
Tel.: 020791808
E-Mail: owim@lidl.se

FI **Service Finland**
Tel.: 0800 913375
E-Mail: owim@lidl.fi



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona	64
Wstęp	Strona	64
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	Strona	64
Zakres dostawy	Strona	65
Opis części	Strona	65
Dane techniczne	Strona	65
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	65
Przed pierwszym użyciem	Strona	70
Obsługa	Strona	70
Tryb czuwania	Strona	71
Przygotowanie	Strona	71
Wybieranie programu	Strona	72
Uruchamianie pieczenia	Strona	73
Wstrzymanie procesu pieczenia	Strona	73
Przerwanie procesu pieczenia	Strona	74
Utrzymywanie ciepła	Strona	74
Programator czasu opóźnienia	Strona	75
Odtaczanie kosza od miski	Strona	75
Wyjmowanie potrawy	Strona	75
Tabela pieczenia	Strona	76
Sugerowane przepisy	Strona	78
Chrupiący hot dog z serem	Strona	78
Zapiekanka z grzybami, cebulą i serem	Strona	78
Pikantny kurczak	Strona	78
Pierścień paprykowy	Strona	79
Jajko pieczone z boczkiem i szpinakiem	Strona	79
Pularda	Strona	79
Pieczone ziemniaki	Strona	80
Małe ciasto	Strona	80
Bułeczki	Strona	80
Filet rybny	Strona	81
Usuwanie usterek	Strona	81
Czyszczenie i konserwacja	Strona	82
Konserwacja	Strona	83
Przechowywanie	Strona	83
Utylizacja	Strona	83
Gwarancja	Strona	83
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	84
Serwis	Strona	84

Używane ostrzeżenia i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, krótkiej instrukcji obsługi i na opakowaniu zastosowano następujące ostrzeżenia:

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.		Ostrzeżenie! Ryzyko poparzenia: Ten symbol sygnalizuje gorącą powierzchnię.
	OSTRZEŻENIE! 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.
			Prąd przemienny/napięcie przemienne
	RADA: Ten symbol ze słowem „Rada” zawiera dalsze użyteczne informacje.		Kosz [2] i miskę [5] można myć w zmywarce.
	Nigdy nie pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu produktu lub materiałów pakunkowych.		Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.
 	Instrukcje bezpieczeństwa Instrukcje użytkowania		

CYFROWA FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE XL

● 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 dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- Produkt jest przeznaczony 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 szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy

Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy produkt jest kompletny i czy wszystkie części są w dobrym stanie. Przed użyciem usunąć wszystkie materiały pakunkowe:

- Materiał opakowaniowy użyty do przykrycia produktu (np. torby plastikowe)
- Materiały znajdujące się w misce i koszu (np. płyta ochronna)

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

- 1 Cyfrowa frytkownica na gorące powietrze XL
- 1 Instrukcja obsługi

● Opis części

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

Wyświetlacz (z panelem sterowania)

- 11 Ekran wyboru menu
- 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 menu
- 18 Przycisk ⌚ + (wydłużanie czasu pieczenia)
- 19 Przycisk ⌚ - (skrótowanie czasu pieczenia)
- 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 ⌚ (wybór menu)
- 27 Przycisk ⬇ - (zmniejszanie temperatury)
- 28 Przycisk ⬆ + (zwiększanie temperatury)

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220-240 V~, 50-60 Hz
Klasa ochronności:	I
Pobór mocy:	2150 W
Pobór prądu w trybie czuwania:	0,4 W
Temperatura pieczenia:	60 °C do 200 °C
Czas gotowania:	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!

Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji obsługi spowoduje utratę gwarancji! 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 NIEBEZPIECZEŃSTWO 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. Upewnić się, że wtyczka sieciowa jest prawidłowo włożona do gniazdka sieciowego.
- Aby uniknąć uszkodzenia kabla zasilania, nie należy go skręcać, zginać ani też przesuwac po ostrych krawędziach. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.
- Kabel zasilania należy kłaść tak, aby przypadkowo nie potknąć się o niego lub go nie pociągnąć.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta lub jego serwis klientowski lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje. Pozwoli to uniknąć zagrożeń.
- Aby odłączyć produkt od źródła zasilania, należy ciągnąć za wtyczkę sieciową, 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!

Drzwiczki lub zewnętrzna powierzchnia produktu mogą się nagrzewać podczas pracy. 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 zasłony, 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. Upewniać 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 napełnienia **MAX** 4. Jest to ważne, aby ani żywność, ani folia aluminiowa ani wkładany pojemnik nie miały bezpośredniego kontaktu z elementem grzejnym.
- Do kosza 2 nie wkładać więcej niż 1,4 kg żywności i naczyń (np. folii aluminiowej lub pojemnika). Może to spowodować uszkodzenie produktu.

Czyszczenie i przechowywanie

- Urządzenie nie powinno być wystawiane na działanie kropel lub bryzgów wody.

- Odtńczyć urządzenie od zasilania przed czyszczeniem i gdy nie jest używane.
- Instrukcje związane z czyszczeniem urządzenia: patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.

● **Przed pierwszym użyciem**

1. Usunąć wszystkie materiały pakunkowe.

● **Obsługa**

Wskazanie	Status	Nacisnąć (tak lub nie)	Funkcja
Przycisk [18] [19] [22] [27] [28]	Wł. (świeci)	Tak	Dotknąć jeden raz, aby włączyć funkcję. Słychać 1 dźwięk.
Przycisk [24] [26]	Wł. (świeci) i miga	Tak	Przy wstrzymanym programie nacisnąć jeden raz, aby edytować funkcję lub wznowić działanie programu.
Przycisk ustawiania funkcji [20] [21] [25]	Miga	Tak	Odpowiednia funkcja jest aktywna i działa. Wcisnąć na 3 sekundy, aby anulować funkcję. Słychać 1 dźwięk.
	Wł. (świeci)	Tak	Funkcja dostępna do wyboru w trybie wybierania programu. Funkcja jest aktywowana w trybie gotowania. Nacisnąć jeden raz, aby włączyć funkcję. Wcisnąć na 3 sekundy, aby anulować funkcję. Słychać 1 dźwięk.
Ekran wyboru menu [11] [17]	Wł. (świeci)	Nie	W trybie wybierania programu dostępna jest funkcja wyboru. Funkcja jest aktywowana w trybie gotowania.
	Miga	Tak	Odpowiednia funkcja jest aktywna i działa.
 [23]	Wł. (świeci)	Nie	Pracuje element grzewczy oraz wentylator.
	Miga	Nie	Pracuje tylko wentylator.
 [12] /  [13]	Wł. (świeci)	Nie	Działa odpowiednia funkcja.

❗ RADA: Podczas pierwszego uruchomienia pozostałości produkcyjne dają nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza uszkodzenia awarii produktu.

2. Przy pustej misce [5] uruchomić produkt w temperaturze 200 °C na około 10–15 minut, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne. Zapewnić odpowiednią wentylację.
3. Czyszczenie urządzenia (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).

❗ **RADY:**

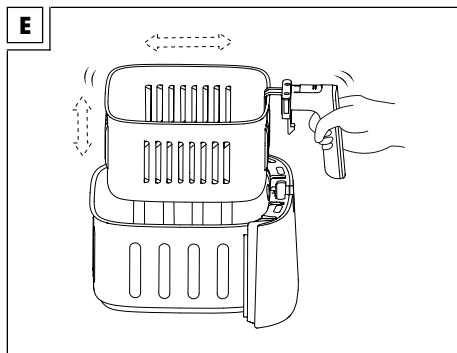
- Misę [5] można zdjąć w dowolnym momencie, nawet podczas pieczenia.

- Po zdjęciu miski [5] element grzejny i wentylator wyłączą się.

- Jeśli po wyjęciu miski [5] zostanie ona ponownie włożona w ciągu 3 minut, produkt przełączy się z powrotem do poprzedniego trybu pracy.
- Jeśli miska [5] zostanie ponownie włożona po ponad 3 minutach od jej wyjęcia, produkt przełączy się w tryb gotowości.
- 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. Aby uzyskać lepsze wyniki gotowania: Podczas gotowania potrząsnąć lub obrócić potrawę kilka razy zgodnie z alarmem wstrząsania (przykład: Podczas gotowania wstrząsnąć frytkami 3–4 razy). Jeśli trudno potrząsnąć zawartością, to należy sobie pomóc (np. łyżką). Wskazówka: Zalecamy ustawienie alarmu jako przypomnienia (patrz „Ustawianie alarmu”).

Aby wstrząsnąć artykuły spożywcze, wykonać poniższe kroki (Rys. E):

- Przytrzymać uchwyt [7] i wyciągnąć misę [5]. Ustawić miskę na żaroodpornej powierzchni.
- Nacisnąć przycisk zwalniający kosz [3] i wyjąć kosz [2].
- Wstrząsnąć artykuły spożywcze w tył i w przód. (Powtórzyć rys. E tutaj)



- W celu wyjęcia miski [5] i kosza [2] z komory [6], jedną ręką należy ostrożnie przytrzymać górną część obudowy produktu. Drugą ręką pociągnąć za uchwyt [7], aby wyjąć miskę i kosz.
- Kosz [2] wkładać zawsze poziomo, nie naciskając na miskę [5]. Usłyszysz i poczujesz kliknięcie, gdy zaskoczy mechanizm rygla (rys. B).
- Do kosza [2] nie wkładać więcej niż 1,4 kg (żywności wraz z naczyniem, np. blachą do pieczenia). Może to spowodować uszkodzenie produktu.

⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia produktu! Nigdy nie naciskać rygla kosza [3], gdy kosz [2] i miska [5] są trzymane w powietrzu. Uwolniona miska upadnie w niekontrolowany sposób (rys. C).

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

● Tryb czuwania

- Po podłączeniu do źródła zasilania produkt automatycznie przechodzi do trybu czuwania. Na wyświetlaczu wartości [14] pojawi się wskaźnik „---”.
- Jeśli w trybie wybierania programu przez 60 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie przejdzie do trybu czuwania.

● Przygotowanie

1. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego źródła zasilania. Przycisk ☉ [22] zaświeci się, a na wyświetlaczu wartości [14] pojawi się wskaźnik „---”. Słychać 1 dźwięk.
2. Kosz [2] napęłnić żywnością. Nie przekraczać linii napęłnienia **MAX** [4] (na wewnętrznej stronie kosza).
3. Miskę [5] z napęłnionym koszem [2] 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].
 - Zaświecą się wszystkie wskaźniki z wyjątkiem [12], [13] i [23].
- Temperaturę pieczenia ustawiono fabrycznie na 180 °C, a czas pieczenia na 15 minut. Istnieje możliwość ustawienia temperatury (w krokach co 5 °C) i czasu pieczenia (w krokach co 1 minuta):

Przycisk	Funkcja (temperatura)
[28]	Zwiększanie temperatury (maks. 200 °C)
[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] zacznie migać. Programy, które nie zostały wybrane, będą się świecić.

Potrawa	°C	min	Opt. ilość	Interwał*
Nastawa wstępna	180	15	-	-
Ryby	160	25	500 g	co 10 minut
Ciasto	160	15	6 x 50 g	-

Potrawa	°C	min	Opt. ilość	Interwał*
Warzywa	180	10	400 g	co 3 minuty
Bekon	200	8	200 g	co 4 minuty
Udko kurczaka	200	25	500 g	co 7 minut
Frytki	180	20	500 g	co 5 minut
Kurczak	200	35	1000 g	co 10 minut
Stek	180	15	500 g	co 7 minut
Krewetki	160	20	600 g	co 5 minut
Chleba	180	10	200 g	co 5 minut

* Interwał: Potrząsnąć, odwrócić, przekręcić

❗ 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.
- Przypomnienie o potrząsaniu jest wstępnie ustawione w programie. Alarm można wyciszyć wciskając na 3 sekundy przycisk [20]. Następnie zresetować alarm zgodnie z potrzebami.

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].

Wskaźnik 20 miga. Alarm jest ustawiony na działanie co 5 minut.

Dostępne interwały czasowe: 1 do 60 minut (w interwałach co 1 minuta).

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

- Po ustawieniu godziny alarmu nie ma potrzeby naciskania przycisku, aby ponownie włączyć alarm.
- Po ustawieniu alarmu: W celu edycji temperatury lub czasu pieczenia albo wybrania innego menu należy nacisnąć przycisk 26 lub odczekać 10 sekund, aby kontynuować z głównymi ustawieniami programu.
- W celu włączenia lub edycji funkcji utrzymywania ciepła albo programatora czasu opóźnienia należy nacisnąć przycisk 25 lub 21.
- Po rozpoczęciu procesu gotowania uruchamia się również funkcja alarmu. Wskaźnik 20 świeci się.
- Wyłączenie alarmu: Nacisnąć przycisk 24, aby wstrzymać gotowanie. Następnie wcisnąć na 3 sekundy przycisk 20.

RADY:

- Po uruchomieniu alarmu proces gotowania NIE zostanie wstrzymywany. Alarm jest resetowany i zabrzmie 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 2, 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 pieczenia aktywne są następujące wskaźniki:
 - Wskaźnik 23 świeci się
 - Zaświeci się wskaźnik wyboru wybranego menu 11 17. Pozostałe niewybrane opcje znikną.
- Aby odrzucić wszystkie ustawienia i anulować operację, wcisnąć na 3 sekundy przycisk 26. Produkt przejdzie do trybu wyboru programu.
- Podczas pieczenia na wyświetlaczu 1 na przemian wyświetlane są ustawiona temperatura i pozostały czas pieczenia. Temperaturę 18 19 i programator zegarowy 27 28 można ustawiać w dowolnym momencie podczas pieczenia.
- Po zakończeniu pieczenia wentylator pracuje przez 1 minutę, aby schłodzić produkt. Wyświetlacz wartości 14 odlicza pozostały czas (w sekundach). Podczas chłodzenia migają wskaźniki 22 i 23.
- Aby podczas procesu chłodzenia przejść do trybu gotowości, należy wcisnąć na 3 sekundy przycisk 22.
- Po zakończeniu chłodzenia produkt przejdzie w tryb czuwania. Podwójny sygnał dźwiękowy zabrzmie 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.

- Przerwywanie procesu pieczenia (tryb pauzy): Nacisnąć przycisk 24.

- Gdy proces pieczenia jest wstrzymany: Wskaźniki 23, 24 i 26 oraz wybrany element menu 11 17 migają.
- Kontynuowanie procesu pieczenia: Nacisnąć ponownie przycisk 24.

❶ 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.
- Gdy proces pieczenia jest wstrzymany:
 - Można wykonywać następujące ustawienia:
 - Edytować temperaturę lub czas gotowania
 - Włączać lub edytować interwały alarmów
 - Włączać lub edytować funkcję utrzymywania ciepła
 - Nie można wykonywać następujących ustawień:
 - Wybór menu
 - Opóźnienie czasowe (już minęło lub zakończone)

● Przerwanie procesu pieczenia

- Podczas pieczenia wcisnąć na 3 sekundy przycisk 22.
- Po przerwaniu procesu pieczenia 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

- Po przerwaniu procesu gotowania przez naciśnięcie przycisku 24 nacisnąć przycisk 25, aby automatycznie uruchomić funkcję utrzymywania ciepła po zakończeniu gotowania. Przycisk 25 miga podczas ustawiania funkcji utrzymywania ciepła i świeci się, gdy funkcja utrzymywania ciepła jest aktywna.
- Temperaturę gotowania ustawiono fabrycznie na 80 °C, a czas gotowania na 30 minut. Zmienić można tylko czas gotowania:

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

- Po ustawieniu czasu utrzymywania ciepła nie ma potrzeby naciśnięcia przycisku, aby ponownie włączyć tę funkcję.
- Po ustawieniu funkcji utrzymywania ciepła: W celu edycji temperatury lub czasu pieczenia albo wybrania innego menu należy nacisnąć przycisk 26 lub odczekać 10 sekund, aby kontynuować z głównymi ustawieniami programu.
- W celu włączenia lub edycji funkcji alarmu ciepła albo programatora czasu opóźnienia należy nacisnąć przycisk 20 lub 21.
- Podczas procesu gotowania przycisk 25 zaświeci się sygnalizując, że funkcja utrzymywania ciepła została włączona.
- Po zakończeniu procesu gotowania produkt automatycznie przełącza się w tryb utrzymywania ciepła. 1 podwójny sygnał dźwiękowy zabrzmiał 5 razy. Wskaźnik przycisku 12 świeci się.
- Wyłączanie aktywnej funkcji utrzymywania ciepła: Nacisnąć przycisk 24, aby wstrzymać gotowanie. Następnie wcisnąć na 3 sekundy przycisk 25.
- Anulowanie trybu utrzymywania ciepła: Wcisnąć na 3 sekundy przycisk 22.

● Programator czasu opóźnienia

Gotowanie można rozpocząć po upływie określonego czasu. Programator czasu opóźnienia można ustawiać w dowolnym momencie podczas wybierania programu w taki sam sposób, jak w przypadku funkcji alarmu i utrzymywania ciepła.

- Nacisnąć przycisk  **[21]**, aby włączyć programator czasu opóźnienia. Odliczanie jest ustawione wstępnie na 5 minut.
- Po ustawieniu programatora czasu opóźnienia: W celu edycji temperatury lub czasu pieczenia albo wybrania innej opcji menu należy nacisnąć przycisk  **[26]** lub odczekać 10 sekund, aby kontynuować z głównymi ustawieniami programu.
- W celu włączenia lub edycji funkcji alarmu ciepła albo utrzymywania ciepła należy nacisnąć przycisk  **[20]** lub  **[25]**.

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

- Nacisnąć przycisk  **[24]**.  Przyciski  **[27]** i  **[28]** zgasną. Czas funkcji można regulować za pomocą przycisków   **[18]** i   **[19]**. 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 przycisku  **[23]** świeci się. Słychać 1 dźwięk.

● Odłączanie kosza od miski

Kosz **[2]** i miskę **[5]** można rozdzielić. Może to ułatwić lepsze wymieszanie potrawy lub wyczyszczenie poszczególnych części.

1. Miskę **[5]** z koszem **[2]** wyjąć z komory **[6]**.
2. Miskę **[5]** postawić na odpowiedniej powierzchni (równej, stabilnej, odpornej na ciepło).
3. Rygiel kosza **[3]** przesunąć do przodu.
4. Nacisnąć przycisk rygla kosza **[3]**.
5. Kosz **[2]** wyjąć z miski **[5]** trzymając za uchwyt **[7]**.
6. Po włożeniu kosza **[2]** do miski **[5]** musi on osiąść na miejscu z wyczuwalnym i słyszalnym kliknięciem.

● Wyjmowanie potrawy

- Zaleca się wyjmowanie potraw za pomocą odpowiednich przyborów kuchennych (np. szczypce kuchenne).
- W celu wyjęcia potrawy z kosza **[2]** 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 gotowania (min)	Temp. (°C)	Konieczność mieszania	Przygotowanie
Ziemniaki i frytki					
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)	¹ 500–1400	20–30	180	T	
Talarki domowej roboty	¹ 300–800	18–22	180	T	
Kostka domowej roboty	¹ 300–750	12–18	180	T	
Placki ziemniaczane	500	20	180	T	
Zapiekanka ziemniaczana	500	30–40	160	T	
Mięso i drób					
Stek	³ 100–500	7–15	180	T	
Kotlet jagnięcy	³ 100–500	10–14	180	N	
Hamburger	³ 100–500	7–14	180	N	
Kiełbasa	³ 100–500	8–10	180	N	
Udko	³ 300–1000	25	200	T	
Pierś	³ 100–500	10–15	180	N	
Ryby i owoce morza					
Krewetki	³ 100–600	20	160	T	
Fileta z łososia	^{1,3} 100–500	16–21	160	N	
Gromadnik	^{1,3} 300	15	160	T	
Filet z dorsza	^{1,3} 100–500	20–25	160	N	
Warzywa					
Piżmian	¹ 100–200	8	160	N	Odciąć tłuszcz i przeciąć na pół.
¹ = dodać +½ łyżeczki oleju ² = użyć formy do pieczenia ³ = marynować z przyprawami (w zależności od smaku)					

Rodzaj żywności	Zalecana ilość (g)	Czas gotowania (min)	Temp. (°C)	Konieczność mieszania	Przygotowanie
Szparagi ¹	100–500	6–10	180	N	Przeciąć na pół.
Kukurydza ¹	200–600	6–9	200	T	Z kukurydzy usunąć łuski i włosy.
Papryka ¹	200–400	8	200	T	Usunąć główkę i nasiona. Pokroić na 2–4 części.

Przekąski

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	

Pieczenie

Ciasto ²	6 x 50 – 9 x 50	15	160	N	
Kanapka	2 sztuki	4–6	180	N	
Grzanki	400	6–10	180	N	

¹ = dodać +½ łyżeczki oleju

² = użyć formy do pieczenia

³ = marynować z przyprawami (w zależności od smaku)

- ☐ 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** [4] w koszu [2].

● Sugerowane przepisy

● Chrupiący hot dog z serem

Składniki

4	Hot dogi
4	Buteczki do hot dogów
W zależności od gustu	Rozdrobnionego sera cheddar
Opcjonalnie	Kecupu
Opcjonalnie	Musztardy

Przygotowanie

1. Rozgrzać produkt do temperatury 180 °C.
2. Kiełbaski włożyć do kosza [2]. Gotować 8 minut w temperaturze 180 °C. Kiełbaski wyjąć z kosza.
3. Upieczone kiełbaski włożyć w butki do hot dogów.
4. Starty ser cheddar ułożyć na kiełbasach i bułkach do hot dogów.
5. Włożyć hot dogi z powrotem do kosza [2]. Piec przez 1 do 2 minut, aż ser się rozpuści.
6. Po zakończeniu pieczenia przełożyć hot dogi na talerz.
7. W razie potrzeby podać z keczupem i musztardą.

● Zapiekanka z grzybami, cebulą i serem

Składniki

3	Jajka
2 torebki	Grzybów, oczyszczonych
1	Czerwona cebula
1 łyżki	Oliwy z oliwek
3 łyżki	Sera, pokruszonego
1 szczypta	Soli

Przygotowanie

1. Czerwoną cebulę obrać i pokroić w cienkie plasterki o grubości 5 mm. Grzyby oczyścić, potem na plastry o grubości 5 mm.

2. 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.
3. Rozgrzać produkt do temperatury 180 °C.
4. 3 jajka wbić do miski. Wymieszać dokładnie, mieszając energicznie. Dodać szczyptę soli.
5. Boki i dno żaroodpornego naczynia pokryć cienką warstwą tłuszczu w aerozolu.
6. Do żaroodpornego naczynia wlać jajka, a następnie mieszankę grzybów z cebulą, a następnie ser.
7. Naczynie żaroodporne włożyć do kosza [2]. Gotować w produkcie przez 20 minut.

- **Wskazówka:** 5 do 8 minut przed końcem pieczenia: W razie potrzeby dodaj więcej sera do zapiekanki.
- Zapiekanka będzie gotowa, gdy po wbiciu noża w środek noż pozostanie czysty.

● Pikantny kurczak

Składniki

6	Udek kurczaka
1	Ząbek czosnku
1 łyżeczka	Musztardy
3 łyżeczki	Cukru
2 łyżeczki	Chilli w proszku
2 łyżeczki	Oliwy z oliwek
W zależności od gustu	Pieprz i sól

Przygotowanie

1. Rozgrzać produkt do temperatury 200 °C.
2. W misce zmiażdżyć czosnek i wymieszać z cukrem, oliwą, sproszkowanym chili i musztardą.
3. Doprawić solą i pieprzem.
4. Udką z kurczaka natrzeć marynatą. Odstawić na 20 minut.
5. Udką z kurczaka włożyć do urządzenia. Piec przez 10 minut.
6. Ustawić temperaturę na 140 °C. Piec przez kolejne 10 minut.
7. Po zakończeniu procesu pieczenia udka przełożyć na półmisek i podawać.

● Pierścień paprykowy

Składniki

50 g	Mąki
2	Jajka
20 ml	Woda
2 łyżki	Oleju roślinnego
1 łyżeczka	Soli
1 łyżeczka	Pieprzu
1 łyżeczka	Papryki w proszku
50 g	Butki tartej
2	Papryki

Przygotowanie

1. Rozgrzać produkt do temperatury 200 °C.
2. Mąkę wsypać do małej miski.
3. W drugiej małej misce ubić jajka z wodą.
4. W jeszcze innej misce wymieszać olej roślinny, sól, pieprz, paprykę i butkę tartą, aż składniki będą dobrze wymieszane.
5. Odciąć wierzch papryki i usunąć nasiona.
6. Paprykę pokroić na 4 części i zdjąć spód.
7. Oprószyć mąką pokrojoną w plasterki paprykę.
8. Paprykę zanurzyć w roztrzepanym jajku.
9. Paprykę zanurzyć w mieszance butki tartej, aż papryka będzie całkowicie nią pokryta.
10. Paprykę włożyć do kosza [2]. Piec przez 5 minut z obu stron.

● Jajko pieczone z boczkiem i szpinakiem

- ☐ Potrzebne: 6 foremki do muffinek

Składniki

4 kromki	Bekon
Kilka kropli	Oleju roślinnego
6	Jajka
6 łyżki	Mleka
30 g	Szpinak
W zależności od gustu	Rozdrobnionego sera cheddar
W zależności od gustu	Sól i pieprz

Przygotowanie

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

● Pularda

Składniki

1000 g	Pularda
5 łyżeczka	Oliwy z oliwek
30 g	Masła
40 g	Miodu
W zależności od gustu	Pieprz i sól

Przygotowanie

1. Pulardę natrzeć oliwą, pieprzem i solą. Marynować przez 1 godzinę.
2. Rozgrzać produkt do temperatury 200 °C.
3. Rozpuścić masło i wymieszać z miodem.
4. Pulardę natrzeć mieszanką masła i miodu.
5. Pulardę włożyć do kosza [2]. Piec 20 minut w temperaturze 200 °C.
6. Odwrócić pulardę. Piec przez kolejne 20 minut.

● Pieczone ziemniaki

Składniki

3	Ziemniaki (200–300 g)
60 g	Cebuli
80 g	Bekon
3 łyżeczki	Oliwy z oliwek
30 g	Sera
30 g	Majonezu
W zależności od gustu	Pieprz i sól

Przygotowanie

1. Ziemniaki wyczyścić szczoteczką.
2. Ziemniaki natrzeć oliwą z oliwek.
3. Boczek i cebulę pokroić na małe kawałki.
4. Ziemniaki zawinąć w folię aluminiową, aby się nie rozgotowały.
5. Ziemniaki włożyć do kosza [2]. Piec 30 minut w temperaturze 200 °C.
6. Ziemniaki nakłuć widelcem. Ziemniaki są gotowe, gdy widelec można łatwo wbić i wyjąć.
7. Ziemniaki wyjąć i przeciąć do połowy. Nie przecinać do końca.
8. Doprawić pieprzem i solą.
9. Do ziemniaków włożyć boczek, cebulę i ser.
10. Ziemniaki włożyć do kosza [2]. Piec 10 minut w temperaturze 180 °C.
11. Ziemniaki podawać z majonezem.

● Małe ciasto

- ☐ Potrzebne: 6 papierowych foremek do babeczek

Składniki

110 g	Masła solonego
110 g	Cukru pudru
3	Jajka
150 g	Białej mąki pszennej
5 g	Proszku do pieczenia
1/8 łyżeczki	Soli

Przygotowanie

1. Jajka ubić na pianę i wymieszać z cukrem.
2. Pozwolić, aby masło zmiękło i wymieszać ze wszystkimi składnikami, aż masa będzie miękka i jasna.
3. Wlać mieszaninę do papierowych foremek na babeczki.
4. Rozgrzać produkt do temperatury 160 °C.
5. Papierowe foremki na babeczki włożyć do kosza [2].
6. Wybrać program automatyczny do ciasta i piec przez 15 minut w temperaturze 160 °C.

● Bułeczki

Składniki

230 g	Mąki do wypieku chleba
1	Jajko
25 g	Cukru
3 g	Drożdże
100 ml	Mleka
10 g	Śmietany
15 g	Masła

Przygotowanie

1. Jajko ubić na puszystą pianę i wymieszać z mąką, cukrem i drożdżami.
2. Do ciasta dodać mleko i śmietanę. Zagniatą przez 15–20 minut.
3. Odstawić na około 1 godzinę (do podwojenia rozmiaru).
4. Ciasto pokroić na 7 części. Zagniatą przez 10–15 minut.
5. 7 sztuk włożyć do kosza [2]. Począć kolejne 30 minut.
6. Piec 15 minut w temperaturze 160 °C.
7. Rozpuścić masło i obtoczyć w nim bułki. Piec przez kolejne 5 minut.

● Filet rybny

Składniki

300 g	Filet rybny
1	Cytryny
2	Ząbki czosnku
1	Szalotka
20 g	Masła
W zależności od gustu	Pieprz i sól

Przygotowanie

1. Rybę doprawić solą i pieprzem.
2. Cytrynę przekroić na pół. Połowę cytryny pokroić i umieścić pod filetem rybnym.
3. Rozgnieść 1 ząbek czosnku, szalotkę pokroić i ułożyć na filecie rybnym.
4. Filet rybny włożyć do kosza **2**. Piec 15 minut w temperaturze 180 °C.
5. Roztopić masło i dodać 1 ząbek czosnku.
6. Filet rybny posmarować masłem czosnkowym. Piec 3 minut w temperaturze 180 °C.
7. Na filet rybny wycisnąć drugą połowę cytryny.

● Usuwanie usterek

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Brak funkcji	Brak zasilania	Upewnić się, czy kabel jest prawidłowo podłączony.
		Upewnić się, że gniazdko zasilania jest sprawne, podłączając do niego inne urządzenie.
		Urządzenie podłączyć do innego gniazdko 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”). Aby uzyskać lepsze wyniki gotowania: Podczas gotowania potrząsnąć lub obrócić potrawę kilka razy zgodnie z alarmem wstrząsania (przykład: Podczas gotowania wstrząsnąć frytkami 3–4 razy).
Potrawa nie jest chrupiąca.	Niektóre potrawy powinny być przygotowywane w tradycyjnej frytkownicy.	Przed pieczeniem natrzeć naczynie odrobiną oleju.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Świeże frytki nie są upieczone lub chrupiące.	Niewłaściwy rodzaj ziemniaka	Użyć innego rodzaju ziemniaków.
	Ziemniaki po pocięciu nie były moczone w wodzie.	Po pocięciu dokładnie optukać ziemniaki, aby usunąć skrobię.
	Ziemniaki po optukaniu nie były wysuszone.	Po optukaniu ziemniaki dokładnie wysuszyć (np. papierowym ręcznikiem).
	Kawałki ziemniaków nie zostały natarte olejem.	Przed pieczeniem natrzeć ziemniaki odrobiną oleju.
	Kawałki ziemniaków są za duże.	Ziemniaki pokroić na mniejsze lub cieńsze paski.
Miski [5] nie można włożyć do komory gotowania.	Miska [5] nie jest wyśrodkowana.	Miskę [5] wkładać do obudowy pod kątem prostym.
Z produktu wydobywa się biały dym.	Tłuszcz kapie do miski [5] i jest odparowywany.	Podczas przygotowywania potraw należy używać mniejszej ilości oleju.
		Używać potraw o niższej zawartości tłuszczu.
		Zmniejszyć temperaturę lub czas pieczenia.

● Czystczenie i konserwacja

- ① **RADA:** W celu utrzymania funkcjonalności i wyglądu urządzenia należy je starannie czyścić po każdym użyciu.

Część	Czystczenie
☐ Urządzenie i wszystkie akcesoria ☐ Obudowa ☐ Komora [6] ☐ Kabel zasilania z wtyczką sieciową [10]	⚠ OSTRZEŻENIE! Podczas używania i czyszczenia nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Nie wkładać produktu pod bieżącą wodę. ☐ Przed każdym czyszczeniem odłączać urządzenie od źródła zasilania. ☐ Do czyszczenia nie należy używać materiałów ściernych, agresywnych roztworów ani twardych szczotek. ☐ Urządzenie czyścić lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby można użyć łagodnego detergentu.
☐ Kosz [2] ☐ Miska [5]	☐ 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 pociągnąć za uchwyt [7], aby wyciągnąć miskę i kosz. ☐ Jeżeli brud przyklei się do kosza lub dna miski, napęlić miskę gorącą wodą z detergentem. Umieścić kosz w misce i moczyć obydwa elementy przez około 10 minut. ☐ Kosz i miskę można myć w zmywarce.

- ☐ 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**

- ❑ Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- ❑ 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:



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.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

● **Gwarancja**

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub części 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 (IAN 500732_2407) 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, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis

 **Serwis Polska**
Tel.: 008004911946
E-Mail: owim@lidl.pl



Naudojami įspėjamieji nurodymai ir simboliai	Psl	86
Ižanga	Psl	86
Naudojimas pagal paskirtį	Psl	86
Komplektas	Psl	87
Dalių aprašymas	Psl	87
Techniniai duomenys	Psl	87
Saugos nurodymai	Psl	87
Prieš pirmą kartą naudodami	Psl	91
Naudojimas	Psl	91
Budėjimo režimas	Psl	92
Pasirengimas	Psl	93
Pasirinkti programą	Psl	93
Paleisti gaminimo procesą	Psl	94
Pertraukti gaminimo procesą	Psl	94
Nutraukti gaminimo procesą	Psl	95
Šilumos palaikymas	Psl	95
Atidėjimo laikmatis	Psl	95
Atskirti krepšį nuo keptuvės	Psl	96
Išimti gaminamą produktą	Psl	96
Gaminimo lentelė	Psl	96
Receptų pasiūlymai	Psl	98
Traškus dešrainis su sūriu	Psl	98
Svogūnų ir sūrio kišas su grybais	Psl	99
Aštriais prieskoniais pagardintas viščiukas	Psl	99
Paprikos žiedai	Psl	99
Keptas kiaušinis su šonine ir špinatais	Psl	100
Viščiukas	Psl	100
Bulvės folijoje	Psl	100
Mažas pyragas	Psl	101
Bandelės	Psl	101
Žuvies filė	Psl	101
Gedimų šalinimas	Psl	102
Valymas ir priežiūra	Psl	103
Priežiūra	Psl	103
Sandėliavimas	Psl	103
Išmetimas	Psl	103
Garantiija	Psl	103
Veiksmai norint pasinaudoti garantija	Psl	104
Klientų aptarnavimas	Psl	104

Naudojami įspėjamieji nurodymai ir simboliai

Naudojimo instrukcijoje, glaustoje instrukcijoje ir ant pakuotės yra naudojamos šios įspėjamosios nuorodos:

	PAVOJUS! Šis simbolis su signaliniu žodžiu „Pavojus“ nurodo didelės rizikos pavojų, kurio neišvengus įvyks sunkus ar mirtinas sužalojimas.		Perspėjimas! Nudegimo pavojus: Šis simbolis nurodo karštą paviršių.
	PERSPĖJIMAS! Šis simbolis su signaliniu žodžiu „Perspėjimas“ nurodo vidutinės rizikos pavojų, kurio neišvengus galimas sunkus ar mirtinas sužalojimas.		Saugus liestis su maistu Šis produktas nepaveikia maisto kvapo ar skonio.
			Kintamoji srovė/įtampa
	PASTABA: Šis simbolis su signaliniu žodžiu „Pastaba“ nurodo papildomą naudingą informaciją.		Krepšelį 2 ir keptuvę 5 galima plauti indaplovėje.
	Niekuomet nepalikite vaikų be priežiūros su pakavimo medžiagomis arba gaminių.		CE ženklas patvirtina gaminiui galiojančių ES direktyvų atitikimą.
 	Saugos nuorodos Veiksmų nurodymai		

XL DYDŽIO SKAITMENINĖ KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖ

● Įžanga

Sveikiname Jus įsigijus naują gaminį. Tai aukštos kokybės gaminy. Naudojimo instrukcija yra neatskiriama šio gaminio dalis. Joje yra svarbių nurodymų dėl saugos, naudojimo ir grąžinamojo perdavimo. Prieš naudodami šį gaminį, gerai susipažinkite su visais jo naudojimo ir saugos nurodymais. Naudokite gaminį tik pagal aprašymą ir nurodytą paskirtį. Perduodami šį gaminį kitiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

● Naudojimas pagal paskirtį

- Šis gaminy tinka maistui ruošti, kuriam reikia aukštos virimo temperatūros arba norima kitaip paskrudinti. Gaminy yra skirtas tikta maisto produktų ruošimui.
- Produktas skirtas tik buitiniams reikmėms. Jis neskirtas komerciniams reikmėms.
- Gaminį naudokite tik nuosaikaus klimato sąlygomis. Naudojimas atogrąžų klimato zonoje yra nerekomenduojamas.
- Naudojimo instrukcijoje nenurodyti naudojimo būdai gali sugadinti gaminį arba sukelti rimtų sužalojimų.
- Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą, kuri atsirado dėl netinkamo naudojimo.

● Kompletas

Išpakavus, patikrinkite, ar gaminys yra pilnas ir ar nėra visų dalių būklės pažeidimų. Prieš naudodami pašalinkite visas pakuotės medžiagas:

- Pakavimo medžiaga, naudojama gaminiui padengti (pvz., plastikiniai maišeliai)
- Keptuvėje ir krepšyje esančios medžiagos (pvz., apsauginė plokštė)

Kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą, jei trūksta dalių arba jos yra pažeistos.

- 1 XL dydžio skaitmeninė karšto oro gruzdintuvė
- 1 Naudojimo instrukcija

● Dalių aprašymas

- 1 Ekranas (su valdymo skydu)
- 2 Krepšys
- 3 Krepšio atrakinimo įtaisas (su apsauginiu dangteliu)
- 4 Pildymo linija **MAX** (vidinė pusė)
- 5 Keptuvė
- 6 Gaminimo kamera
- 7 Rankena
- 8 Vėdinimo plyšiai
- 9 Maitinimo laido saugykla
- 10 Maitinimo laidas su kištuku

Ekranas (su valdymo skydu)

- 11 Meniu pasirinkimo rodinys
- 12 Šilumos palaikymo rodinys
- 13 Atidėjimo laikmačio rodinys
- 14 Verčių rodinys (temperatūra ir laikas)
- 15 Temperatūros vienetų rodinys
- 16 Minučių rodinys
- 17 Meniu pasirinkimo rodinys
- 18 Mygtukas (pailginti gaminimo laiką)
- 19 Mygtukas (sutrumpinti gaminimo laiką)
- 20 Mygtukas (aliarmas)
- 21 Mygtukas (atidėjimo laikmatis)
- 22 Mygtukas (budėjimo režimas)
- 23 Ventilatoriaus rodinys
- 24 Mygtukas (paleisti/pristabdyti)
- 25 Mygtukas (šilumos palaikymas)
- 26 Mygtukas (menu pasirinkimas)
- 27 Mygtukas (temperatūros sumažinimas)
- 28 Mygtukas (temperatūros padidinimas)

● Techniniai duomenys

Įėjimo įtampa:	220–240 V~, 50–60 Hz
Apsaugos klasė:	I
Energijos sunaudos:	2150 W
Energijos suvartojimas budėjimo režimu:	0,4 W
Gaminimo temperatūra:	nuo 60 °C iki 200 °C
Gaminimo trukmė:	Nuo 1 iki 60 minučių



Saugos nurodymai

**PRIEŠ NAUDODAMI GAMINĮ
SUSIPAŽINKITE SU VISA
SAUGOS INFORMACIJA
IR NAUDOJIMO
INSTRUKCIJOMIS!
PERDUODAMI GAMINĮ
TRETIESIEMS ASMENIMS,
TAIPOGI PERDUOKITE VISUS
DOKUMENTUS!**

Atsiradus pažeidimams, kurie yra padaromi dėl šios naudojimo instrukcijos nesilaikymo, garantinės pretenzijos nustoja galioti! Garantija netaikoma pasekminei žalai! Atsiradus žalai turtui ar asmenims, kuri buvo padaryta dėl netinkamo valdymo arba saugos nuorodų nesilaikymo, atsakomybė neprisiimama!

Vaikai ir neįgalūs asmenys



⚠ PERSPĖJIMAS! PAVOJUS GYVYBEI IR NELAIMINGO ATSITIKIMO RIZIKA KŪDIKIAMS IR VAIKAMS!

Niekuomet nepalikite vaikų be priežiūros šalia pakuočių medžiagos. Galimas pavojus uždusti dėl pakuočių medžiagų. Vaikai dažnai neįvertina pavojų. Nepalikite vaikų vienų šalia produkto ir pakuočių.

- Šiuo produktą gali naudoti vaikai nuo 8 metų bei fizinę, jutiminę ar psichinę negalią turintys ar mažai patirties ir žinių turintys žmonės, jei jie prižiūrimi arba buvo instruktuoti apie saugų produkto naudojimą ir supranta kylančius pavojus.
- Valymą ir naudotojo vykdomą techninę priežiūrą draudžiama atlikti vaikams, nebent jie yra 8 metų arba vyresni, ir yra prižiūrimi.
- Jaunesniems nei 8 metų vaikams produktas ir jo maitinimo laidas turi būti nepasiekiami.
- Vaikams žaisti su gaminiu draudžiama.

Elektros sauga

⚠ PAVOJUS! Elektros šoko pavojus! Nebandykite gaminio taisyti savarankiškai. Gedimo atveju remonto darbus turi atlikti tik kvalifikuoti darbuotojai.

⚠ PERSPĖJIMAS! Elektros šoko pavojus! Nemerkite produkto į vandenį arba kitą skystį. Nelaikykite produkto po tekančiu vandeniu.

⚠ PERSPĖJIMAS! Elektros šoko pavojus! Nenaudokite pažeisto gaminio. Atjunkite gaminį nuo elektros maitinimo tinklo ir kreipkitės į savo mažmenininką, jei jis būtų pažeistas.

⚠ PERSPĖJIMAS! Elektros šoko pavojus! Nestatykite prietaiso po vandens purkštuku ar į drėgną vietą.

- Prieš prijungdami maitinimą, įsitikinkite, kad įtampa ir srovė sutampa su gaminio specifikacijų lentelėje nurodytais duomenimis.
- Prijunkite produkto tinklo kištuką prie tinkamo kištukinio lizdo. Įsitikinkite, kad tinklo kištukas tinkamai prijungtas.

- Kad nebūtų pažeistas maitinimo laidas, nelenkite ar nesukite jo ir netieskite virš aštrių kraštų. Laikykite maitinimo laidą toliau nuo karštų paviršių ir atvirų liepsnų.
- Tieskite maitinimo laidą taip, kad niekas netyčia jo nepatrauktų ar už jo neužkliūtų.
- Jei šio gaminio maitinimo laidas pažeistas, kad būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos asmuo.
- Norėdami atjungti produktą nuo maitinimo tinklo, traukite tinklo kištuką, o ne maitinimo laidą.
- Nevyniokite maitinimo laido aplink gaminį. Produktąjunkite prie lengvai pasiekiamo elektros lizdo, kad prireikus galėtumėte nedelsdami atjungti produktą nuo maitinimo šaltinio.
- Šio gaminio negalima naudoti su laikmačiu arba nuotolinio valdymo sistema.
- Nelieskite tinklo adapterio drėgnomis rankomis. Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis.

Gaisro/nusideginimo pavojus ir karštis



PERSPĖJIMAS!

Karštas paviršius!

Naudojant gaminį durelės ir išoriniai paviršiai gali įkaisti. Vaikus ir gyvūnus laikykite atokiai nuo veikiančio arba vis dar įkaitusio produkto. Pasiekiamos dalys yra karštos.

⚠️ATSARGIAI! Pavojus nusideginti!

Niekada nelieskite gaminio vidaus, kol jis veikia arba dar yra karštas.

⚠️ATSARGIAI! Gaisro pavojus!

Nestatykite gaminio arti lengvai užsiliepsnojančių medžiagų (pvz., užuolaidų, staltiesių).

⚠️ATSARGIAI! Gaisro pavojus!

Siekiant išvengti perkaitimo, draudžiama gaminį darbo metu uždengti.

⚠️ATSARGIAI! Pavojus nusideginti!

Nenaudokite gaminio su verdančiais skysčiais arba karštais riebalais.

⚠️ATSARGIAI! Pavojus nusideginti!

Darbo metu iš vėdinimo plyšių išeina karštas garas. Laikykite rankas ir veidą saugiu atstumu nuo garo ir vėdinimo plyšių.

⚠️ ATSARGIAI! Šis produktas nėra žaislas vaikams!

Vaikai nesuvokia pavojų, kylančių dirbant su elektriniais gaminiais.

⚠️ ATSARGIAI! Pavojus nusideginti! Atminkite, kad atidarant gali pakilti karštas garas.

- Jei tik pastebite dūmų ar neįprastų garsų, iš karto atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo. Prieš naudodami patikėkite gaminį patikrinti specialistui.
- Jei kils gaisras, prieš pradėdami atitinkamas priešgaisrines priemones, ištraukite kištuką iš elektros lizdo arba atjunkite gaminį nuo maitinimo šaltinio.
- Neuždenkite gaminio vėdinimo angų. Atkreipkite dėmesį į pakankamą vėdinimą. Nestatykite gaminio į spintą.
- Ant gaminio nedėkite jokių daiktų.
- Palikite mažiausiai 10 cm visomis kryptimis aplink prietaisą, kad būtų užtikrintas tinkamas vėdinimas.

Pastatymo nuorodos

- Produkto negalima statyti tiesiai po sieniniu lizdu.

- Nestatykite gaminio ant kaitlenčių (dujinės, elektrinės, anglinės viryklės ir t. t.).
- Visada naudokite produktą padėję ant lygaus, stabilaus, švaraus, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus.
- Visada pirma leiskite gaminiui atvėsti, prieš jį judindami.

Naudojimas

⚠️ Jei tiesiai į keptuvę pilate aliejų, kyla gaisro rizika.

- Niekada nelieskite gaminio vidaus, kai jis veikia.
- Palikite visus ingredientus krepšyje, kad išvengtumėte sąlyčio su kaitinimo elementais.
- Niekada nepalikite gaminio be priežiūros, kol jis yra naudojamas.
- Neperpildykite produkto. Prietaisą pildykite ne daugiau nei iki pildymo linijos **MAX** 4. Tai yra svarbu dėl to, kad nei maisto produktai, nei aliuminio folija, nei naudojamas indas tiesiogiai nesiliestų su kaitinimo elementu.
- Nedėkite daugiau nei 1,4 kg maisto ir indų (pvz., aliuminio folijos arba įdėto indo) į krepšelį 2. Tai galėtų gaminį pažeisti.

Valymas ir laikymas

- Produktas turi būti apsaugotas nuo varvančio ir tykšančio vandens.
- Prieš valydami ir nenaudodami atjunkite gaminį nuo maitinimo tinklo.
- Prietaiso valymo instrukcijų ieškokite sk. „Valymas ir priežiūra“.

● Prieš pirmą kartą naudodami

1. Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.
- ① **PASTABA:** Galimos gamybos liekanos per pirmąjį paleidimą lemia kvapo susidarymą. Tai yra normalu ir nerodo, kad jūsų gaminys yra pažeistas.
2. Paleiskite gaminį su tuščia keptuve  veikti maždaug 10–15 minučių 200 °C temperatūroje, kad pašalintumėte visus gamybos likučius. Pasirūpinkite pakankamu vėdinimu.
3. Produktą nuvalykite (žr sk. „Valymas ir priežiūra“).

● Naudojimas

Rodiny	Būsena	Paspausti (Taip/Ne)	Funkcija
Mygtukas     	Ijungta (šviečia)	Taip	Paspauskite vieną kartą, kad suaktyvintumėte funkciją. Pasigirsta 1 garso signalas.
Mygtukas  	Ijungta (šviečia) ir mirksi	Taip	Pristabdytos programos metu paspauskite vieną kartą, norėdami redaguoti funkciją arba tęsti programą.
Funkcijų nustatymų mygtukas   	Mirksi	Taip	Atitinkama funkcija yra aktyvinta ir yra vykdoma. Paspauskite ir laikykite nuspaudę 3 sekundes, kad atšauktumėte funkciją. Pasigirsta 1 garso signalas.
	Ijungta (šviečia)	Taip	Funkciją galima pasirinkti programos pasirinkimo režimu. Funkcija įjungta gaminimo režimu. Paspauskite vieną kartą, kad paleistumėte funkciją. Paspauskite ir laikykite nuspaudę 3 sekundes, kad atšauktumėte funkciją. Pasigirsta 1 garso signalas.
Meniu pasirinkimo rodinys  	Ijungta (šviečia)	Ne	Funkciją galima pasirinkti programos pasirinkimo režimu. Funkcija įjungta gaminimo režimu.
	Mirksi	Taip	Atitinkama funkcija yra aktyvinta ir yra vykdoma.
	Ijungta (šviečia)	Ne	Kaitinimo elementas ir ventiliatorius veikia.
	Mirksi	Ne	Veikia tik ventiliatorius.
 	Ijungta (šviečia)	Ne	Veikia atitinkama funkcija.

❗ PASTABOS:

- Keptuvę [5] galima išimti bet kada, net gaminimo metu.
 - Kai keptuvė [5] išimama, kaitinimo elementas ir ventiliatorius išsijungia.
 - Jei keptuvė [5] vėl įdedama per 3 minutes po jos išėmimo, gaminys vėl persijungs į ankstesnį veikimo režimą.
 - Jei keptuvė [5] vėl įdedama praėjus daugiau nei 3 minutėms po keptuvės išėmimo, gaminys persijungs į parengties režimą.

- Didesni gaminamo produkto kiekiai paprastai reikalauja šiek tiek ilgesnės gaminimo trukmės, mažesni – šiek tiek trumpesnės.
- Dar kartą skaitykite skyriuje „Gaminimo lentelė“, kuriuos patiekalus reikėtų kratyti gaminimo metu. Mes rekomenduojame 5–10 sekundžių pakratyti gaminamą produktą maždaug po trečdaliao ir po dviejų trečdalių paskirtos gaminimo trukmės. Tokiu būdu Jūs pasieksite tolygų gaminimo rezultatą.

Pasiekite geresnių gaminimo rezultatų:

Gaminimo metu maistą kelis kartus pakratykite/apverskite pagal kratymo signalą (pavyzdys: Kepimo metu gruzdintas bulvytes pakratykite 3–4 kartus).

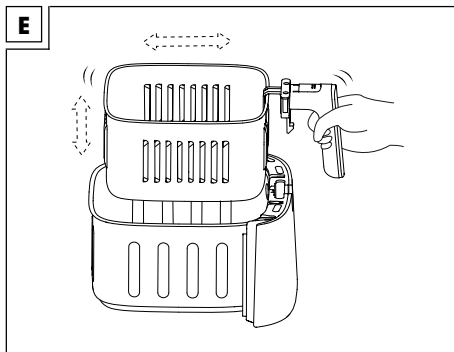
Jei kratymas Jums sekasi sunkiai, naudokite pagalbinę priemonę (pvz., šaukštą).

Patarimas: Rekomenduojame nustatyti įspėjimo aliarmą (žr. „Aliarmo nustatymas“).

Atlikite toliau nurodytus veiksmus, kad pakratytumėte maisto produktus (E pav.):

- Laikykite rankeną [7] ir ištraukite keptuvę [5]. Padėkite talpyklą ant karščiui atsparaus paviršiaus.
- Paspauskite krepšelio atblokovimo mygtuką [3] ir išimkite krepšėlį [2].

- Pakratykite maistą pirmyn ir atgal. (Pakartokite E pav.)



- Norėdami išimti keptuvę [5] ir krepšėlį [2] iš gaminimo kameros [6], atsargiai laikykite viršutinį gaminio korpusą viena ranka. Patraukite rankeną [7] su kita ranka, kad ištrauktumėte keptuvę ir krepšėlį.
- Visada įdėkite krepšėlį [2] horizontaliai ir nespausdami į keptuvę [5]. Užraktas turi girdimai spragtelėdamas užsifiksuoti (B pav.).
- Nedėkite daugiau nei 1,4 kg maisto ir priedų (pvz., kepimo skardos) į krepšėlį [2]. Tai galėtų gaminį pažeisti.

⚠ DĖMESIO! Rizika pažeisti gaminį!

Niekuomet nespauskite krepšio atrakinimo įtaiso [3], kai laikote krepšį [2] ir keptuvę [5] ore. Keptuvė atsilaisvintų ir galėtų nukristi (C pav.).

- Norėdami naudoti krepšelio atblokovimo mygtuką [3], paspauskite jo apsauginį dangtelį priekyje. Tik tada paspauskite krepšelio atblokovimo mygtuką (D pav.).

● Budėjimo režimas

- Gaminys automatiškai persijungia į budėjimo režimą, kai tik yra prijungiamas prie maitinimo šaltinio. Verčių rodyne [14] rodoma „---“.
- Jei programos pasirinkimo režimu per 60 sekundžių nepaspaudžiamas joks mygtukas, prietaisas persijungia į budėjimo režimą.

● Pasirengimas

1. Prietaisą įjunkite į tinkamą elektros lizdą.
⌚ 22 šviečia ir verčių rodinyje 14 rodoma „---“. Pasigirsta 1 garso signalas.
2. Pripildykite krepšelį 2 norimų gruzdinti produktų. Neperženkite pildymo linijos **MAX** 4 (vidinėje krepšio pusėje).
3. Įstatykite keptuvę 5 su pripildytu krepšeliu 2 į gaminimo kamerą 6.

⚠ DĖMESIO! Rizika pažeisti gaminį!

Nepilkite jokių skysčių (pvz., aliejaus ar vandens) į keptuvę 5. Tai galėtų pakenkti gaminio veikimui.

● Pasirinkti programą

- Pereikite į programos pasirinkimo režimą:
– Paspauskite ⌚ 22.
– Visi rodiniai, išskyrus 12, 13 ir 23, šviečia.
- Pradžioje yra nustatyta 180 °C temperatūra ir 15 minučių gaminimo laikas.
Temperatūrą (intervalais po 5 °C) ir gaminimo trukmę (intervalais po 1 minutę) galima priderinti:

Mygtukas	Funkcija (temperatūra)
⬆ + 28	Temperatūros padidinimas (maks. 200 °C)
⬆ - 27	Temperatūros sumažinimas (min. 60 °C)

Mygtukas	Funkcija (trukmė)
⌚ + 18	Laiko padidinimas (maks. 60 minučių)
⌚ - 19	Laiko sumažinimas (min. 1 minutę)

Pasirinkti programą

Jūs galite, priklausomai nuo gaminamo produkto, pasirinkti tinkamą programą.

- Paspauskite ⌚ 26, norėdami pasirinkti programas. Pasirinkta programa 11 17 mirksi. Nepasirinktos programos šviečia.

Gaminamas produktas	°C	min	Pasir. Kiekis	Intervalai*
Išankstinis nuostatas	180	15	-	-
Žuvis	160	25	500 g	kas 10 min
Pyragas	160	15	6 x 50 g	-
Daržovės	180	10	400 g	kas 3 min
Šoninė	200	8	200 g	kas 4 min
Vištienos kulšis	200	25	500 g	kas 7 min
Gruzdintos bulvytės	180	20	500 g	kas 5 min
Viščiukas	200	35	1000 g	kas 10 min
Kepsnys	180	15	500 g	kas 7 min
Krevetės	160	20	600 g	kas 5 min
Duona	180	10	200 g	kas 5 min
* Intervalai: Kratymas, sukimas, vartymas				

① PASTABOS:

- Dėl geresnių virimo rezultatų rekomenduojame iš anksto pašildyti gaminį 3 minutes.
- Dar kartą skaitykite skyriuje „Gaminimo lentelė“, kuriuos patiekalus reikėtų kratyti gaminimo metu. Gaminimo lentelėje taip pat yra nuorodų dėl rekomenduojamo minimalaus/maksimalaus įvairių maisto produktų kiekio.
- Kratymo priminimas yra iš anksto nustatytas programoje. Galite nutildyti aliarmą spausdami mygtuką ⌚ 20 3 sekundes. Tada iš naujo nustatykite aliarmą, kaip norite.

Nustatyti aliarmą

Galite nustatyti aliarmą, kuris įspėtų po numatyto laiko tarpo pamašyti gaminamus produktus.

- Paruošimas: Nustatykite nustatymus (žr. „Pasirinkite programą“).

- Įjungti aliarmą: Paspauskite **20**.
20 mirksi. Iš anksto būna nustatytas aliarmas kas 5 minutes.
 Pasirenkami intervalai: nuo 1 iki 60 minučių (1 minutės intervalais).

Mygtukas	Funkcija (trukmė)
18	Laiko padidinimas (maks. 60 minučių)
19	Laiko sumažinimas (min. 1 minutę)

- Nustačius aliarmo trukmę, nereikia paspausti jokio mygtuko, kad iš naujo aktyvinti aliarmą.
- Nustatę aliarmą: Jei norite redaguoti gaminimo temperatūrą/laiką arba pasirinkti kitą meniu, paspauskite **26** arba palaukite 10 sekundžių, kad tęstumėte pagrindinius programos nustatymus.
- Jei norite įjungti/redaguoti šilumos palaikymo funkciją arba atidėjimo laikmatį, paspauskite **25** arba **21**.
- Prasidėjus gaminimo procesui, taip pat paleidžiama aliarmo funkcija. **20** šviečia toliau.
- Nutraukti aliarmą: Paspauskite **24**, norėdami nutraukti gaminimo procesą. Laikykite nuspaustą **20** 3 sekundes.

❗ PASTABOS:

- Kai pasigirsta aliarmas, gaminimo procesas NĖRA pertraukiamas. Aliarmas pasileidžia iš naujo ir pasigirsta kito aliarmo intervalo pabaigoje.
 - Darbas yra pertraukiamas tik tada, kai išimate keptuvę **5** iš gaminimo kameros **6**.
 - Išlačius keptuvę **5** atgal, gaminimas tęsis automatiškai.
- Jei bendras krepšelio **2**, keptuvės **5** ir maisto svoris yra pernelyg didelis, kad išmaišytumėte: Padėkite keptuvę ant karščiui atsparaus paviršiaus ir išimkite krepšėlį (E pav.).

● Paleisti gaminimo procesą

- Nustatę norimus nustatymus, paspauskite **24**. Gaminimo procesas pasileidžia.

❗ PASTABOS:

- Gaminimo metu aktyvūs toliau nurodyti rodiniai:
 - 23** šviečia
 - Pasirinkto meniu pasirinkimo rodinys **11** **17** šviečia. Likęs nepasirinktas meniu užgesa.
- Norėdami atsisakyti visų nustatymų ir atšaukti operaciją, paspauskite ir palaikykite nuspaudę **26** 3 sekundes. Gaminys persijungia į programos pasirinkimo režimą.
- Gaminimo metu ekrane **1** pakaitomis rodoma nustatyta temperatūra ir likęs gaminimo laikas. Temperatūrą **18** **19** ir laikmatį **27** **28** galima nustatyti bet kuriuo gaminimo proceso metu.
- Pasibaigus gaminimo procesui, ventiliatorius gaminio aušinimui dar toliau veikia 1 minutę. Verčių rodinys **14** atvirkščiai skaičiuoja likusią trukmę (sekundėmis). **22** ir **23** mirksi atvėsimo metu.
- Kad įjungtumėte parengties režimą atvėsimo metu, laikykite **22** 3 sekundes paspaustą.
- Pasibaigus ataušinimo procesui, gaminys persijungia į budėjimo režimą. Girdimas dvigubas signalas 5 kartus.
- Jūs galite keptuvę **5** bet kada išimti ir neturite laukti, kol išsijungs ventiliatorius. Visi rodiniai užgesa ir verčių rodytyje **14** rodoma „---“.

● Pertraukti gaminimo procesą

Jūs galite gaminimo procesą pertraukti, kad, pvz., vėliau pakeistumėte nuostatus.

- Pertraukti gaminimo procesą (pristabdymo režimas): Paspauskite **24**.
- Kai gaminimo procesas yra pertrauktas: **23**, **24**, **26** ir pasirinktas meniu pasirinkimo rodinys **11** **17** mirksi.
- Tęsti gaminimo procesą: Paspauskite **24** dar kartą.

❗ PASTABOS:

- ❑ Kaitinimo elementas ir laikmatis išsijungia, kai yra pertraukiamas gaminimo procesas. Ventilatorius veikia toliau, kad prailgintų gaminio eksploatacijos trukmę.
- ❑ Kai gaminimo procesas yra pertrauktas: Kai keptuvė **5** yra imama iš gaminimo kameros **6**, taip pat išsijungia ventilatorius.
- ❑ Kai gaminimo procesas yra pertrauktas:
 - Galima nustatyti tokius nustatymus:
 - Taisyti gaminimo temperatūrą/trukmę
 - Aktyvinti/taisyti aliarmo intervalus
 - Aktyvinti/taisyti šilumos palaikymo funkciją
 - Šių nustatymų negalima nustatyti:
 - Meniu pasirinkimas
 - Atidėjimo laikmatis (jau baigėsi/baigtas)

● Nutraukti gaminimo procesą

- ❑ Gaminimo metu laikykite nuspaustą **22** 3 sekundes.
- ❑ Nutraukus gaminimo procesą, ventilatorius gaminio aušinimui dar toliau veikia 1 minutę.
- ❑ Paspauskite ir laikykite nuspaudę **26** 3 sekundes, kad atstumtumėte visus nustatymus ir atšauktumėte operaciją. Gaminys persijungia į programos pasirinkimo režimą. Šiuo metu gaminyje nevykdoma vėsinimo funkcija.

● Šilumos palaikymas

- ❑ Paspauskite **25** po to, kai pertraukėte gaminimo procesą paspausdami **24**, kad gaminimo proceso pabaigoje automatiškai įsijungtų šilumos palaikymo funkcija. **25** mirksi, kai nustatote šilumos palaikymo funkciją, ir šviečia, kai suaktyvinta šilumos palaikymo funkcija.
- ❑ Pradžioje yra nustatyta 80 °C temperatūra ir 30 minučių gaminimo laikas. Galima koreguoti tik trukmę:

Mygtukas	Funkcija (trukmė)
18	Laiko padidinimas (maks. 60 minučių)
19	Laiko sumažinimas (min. 1 minutę)

- ❑ Nustačius šilumos palaikymo trukmę, nebereikia spausiti mygtuko šilumos palaikymo funkcijai suaktyvinti iš naujo.
- ❑ Nustatę šilumos palaikymo funkciją: Jei norite redaguoti gaminimo temperatūrą/laiką arba pasirinkti kitą meniu, paspauskite **26** arba palaukite 10 sekundžių, kad tęstumėte pagrindinius programos nustatymus.
- ❑ Jei norite įjungti/redaguoti aliarmo funkciją arba atidėjimo laikmatį, paspauskite **20** arba **21**.
- ❑ Gaminimo metu šviečia **25** ir nurodo, kad šilumos palaikymo funkcija suaktyvinta.
- ❑ Pasibaigus gaminimo procesui, gaminys automatiškai persijungia į šilumos palaikymo režimą. Girdimas 1 dvigubas signalas 5 kartus. **12** šviečia.
- ❑ Nutraukti šilumos palaikymo režimo aktyvinimą: Paspauskite **24**, norėdami nutraukti gaminimo procesą. Laikykite nuspaustą **25** 3 sekundes.
- ❑ Nutraukti šilumos palaikymo režimą: Palaikykite nuspaudę **22** 3 sekundes.

● Atidėjimo laikmatis

Jūs galite gaminimo procesą paleisti pasibaigus atvirkštiniam skaičiavimui. Atidėjimo laikmatį galima nustatyti bet kurio programos pasirinkimo metu, taip pat kaip ir aliarmo bei šilumos palaikymo režimo funkcijas.

- ❑ Paspauskite **21**, norėdami paleisti atidėjimo laikmačio funkciją. Iš anksto būna nustatytas 5 minučių atvirkštinis skaičiavimas.
- ❑ Nustačius atidėjimo laikmatį: Jei norite redaguoti gaminimo temperatūrą/laiką arba pasirinkti kitą meniu, paspauskite **26** arba palaukite 10 sekundžių, kad tęstumėte pagrindinius programos nustatymus.
- ❑ Jei norite įjungti/redaguoti aliarmo funkciją arba šilumos palaikymo funkciją, paspauskite **20** arba **25**.

Mygtukas	Funkcija (trukmė)
18	Laiko padidinimas (maks. 60 minučių)
19	Laiko sumažinimas (min. 1 minutę)

- Paspauskite **24**, **27** ir **28** išsijungia. Funkcijos laiką galima nustatyti paspaudus **18** ir **19**. Skaičiuojant laiką užsidega **13**. Likusi trukmė yra rodoma verčių rodinyje **14**.
- Pasibaigus atvirkštiniam skaičiavimui, yra paleidžiamas gaminimo procesas. **21** ir **13** išsijungia.
- 23** šviečia. Pasigirsta 1 garso signalas.

● Atskirti krepšį nuo keptuvės

Krepšelį **2** ir keptuvę **5** galima atskirti viena nuo kito. Tai gali būti naudinga, kad galima būtų geriau išmaišyti gaminamą produktą arba kad išvalyti dalis.

● Gaminimo lentelė

Maisto produktai	Rekomenduojamas kiekis (g)	Gaminimo trukmė (min)	Temp. (°C)	Reikia papurtyti	Pasirengimas
Bulvės ir gruzdintos bulvytės					
Giliai užšaldytos gruzdintos bulvytės (plonos)	500–1400	20–30	180	T	
Giliai užšaldytos gruzdintos bulvytės (storos)	500–1400	20–30	180	T	
Naminės gruzdintos bulvytės (8 x 8 mm)	¹ 500–1400	20–30	180	T	
Naminės bulvių puselės	¹ 300–800	18–22	180	T	
Naminės bulvių lazdelės	¹ 300–750	12–18	180	T	
Tarkuotos bulvės	500	20	180	T	
Bulvių gratinas	500	30–40	160	T	
¹ = pridėti +½ arbatinio šaukštelio aliejaus ² = naudoti kepimo formą ³ = marinuoti su prieskoniais (pagal skonį)					

- Išimkite keptuvę **5** su krepšeliu **2** iš gaminimo kameros **6**.
- Padėkite keptuvę **5** ant tinkamo paviršiaus (lygus, stabilus, atsparus karščiui).
- Pastumkite krepšio atrakinimo įtaiso **3** dangtelį pirmyn.
- Paspauskite krepšelio atblokovimo mygtuką **3**.
- Iškelkite krepšelį **2** už rankenos **7** iš keptuvės **5**.
- Kai krepšelį **2** įstatote į keptuvę **5**, jis turi spragtelėdamas užsifiksuoti.

● Išimti gaminamą produktą

- Rekomenduojame išimti gaminamą maistą tinkamais virtuvininiais įrankiais (pvz., virtuvinėmis žnyplėmis).
- Jei norite išberti maistą iš krepšelio **2**, jį išimkite iš keptuvės **5**. Keptuvėje galėtų būti susikaupę karštų skysčių, kurie galėtų nekontroliuojamai ištekti.

Maisto produktai		Rekomen- duojamas kiekis (g)	Gaminimo trukmė (min)	Temp. (°C)	Reikia papurtyti	Pasirengimas
Mėsa ir paukštiena						
Kepsnys	³	100–500	7–15	180	T	
Avienos nugarinė	³	100–500	10–14	180	N	
Mėsainiai	³	100–500	7–14	180	N	
Dešra	³	100–500	8–10	180	N	
Vištienos gabaliukai	³	300–1000	25	200	T	
Vištienos krūtinėlė	³	100–500	10–15	180	N	
Žuvis ir jūros gėrybės						
Krevetės	³	100–600	20	160	T	
Lašišos filė	^{1, 3}	100–500	16–21	160	N	
Kapelinai	^{1, 3}	300	15	160	T	
Menkės filė	^{1, 3}	100–500	20–25	160	N	
Daržovės						
Okra	¹	100–200	8	160	N	Nupjaukite viršūnę ir perpjaukite per pusę.
Smidrai	¹	100–500	6–10	180	N	Padalykite pusiau.
Kukurūzai	¹	200–600	6–9	200	T	Išlukštenkite ir pašalinkite kukurūzų plaukus.
Paprika	¹	200–400	8	200	T	Nupjaukite viršūnę ir pašalinkite sėklas. Supjaustykite į 2–4 dalis.
¹ = pridėti +½ arbatinio šaukštelio aliejaus ² = naudoti kepimo formą ³ = marinuoti su prieskoniais (pagal skonį)						

Maisto produktai	Rekomenduojamas kiekis (g)	Gaminimo trukmė (min)	Temp. (°C)	Reikia papurtyti	Pasirengimas
Užkandžiai					
Indiški trikampiai pyragėliai	100–400	12–15	200	T	
Užšaldyti vištienos gabalėliai	100–700	6–10	200	T	
Užšaldyti žuvies piršteliai	100–400	6–10	200	N	
Užšaldyti, paniruoti sūrio užkandžiai	100–400	8–12	180	N	
Įdarytos daržovės	100–400	10	180	N	
Kepimas					
Pyragas ²	6 x 50–9 x 50	15	160	N	
Sumuštinis	2 vnt.	4–6	180	N	
Skrebučiai	400	6–10	180	N	
¹ = pridėti +½ arbatinio šaukštelio aliejaus ² = naudoti kepimo formą ³ = marinuoti su prieskoniais (pagal skonį)					

- Reguliariai tikrinkite ingredientus, kol jie bus pagaminti arba pasieks pageidaujamą apskrudimo laipsnį. Reikalinga gaminimo trukmė gali būti trumpesnė arba ilgesnė, nei nurodyta receptuose.
- Siekiant išvengti ilgesnės gaminimo trukmės, ingredientai turėtų būti ne per stori.
- Kepimo formos ar indo aukštis neturi viršyti pildymo linijos **MAX** [4] krepšelyje [2].

● Receptų pasiūlymai

● Traškus dešrainis su sūriu

Ingredientai

4	Dešrelės
4	Dešrainių bandelės
Pagal skonį	Čederio sūrio, tarkuoto
Pasirinktinai	Kečiupo
Pasirinktinai	Garstyčių

Paruošimas

- Pakaitinkite gaminį iki 180 °C.
- Įdėkite dešreles į krepšį [2]. Gaminkite 8 minutes, esant 180 °C. Išimkite dešreles iš krepšio.
- Įdėkite išvirtas dešreles į dešrainių bandeles.
- Užberkite sutarkuotą čederio sūrį ant dešrelių ir dešrainių bandelių.

5. Vėl įdėkite dešrainį į krepšelį [2]. Gaminkite 1–2 minutes, kol sūris ištirps.
6. Baigę gaminti padėkite dešrainį į lėkštę.
7. Jei pageidaujama, patiekite su kečupu ir garstyčiomis.

● Svogūnų ir sūrio kišas su grybais

Ingredientai

3	Kiaušiniai
2 puodeliai	Grybų, išvalytų
1	Raudonasis svogūnas
1 VŠ	Alyvuogių aliejaus
3 VŠ	Sūrio, sutrupinto
1 žiupsnelis	Druskos

Paruošimas

1. Nulupkite raudonąjį svogūną ir supjaustykite į plonus 5 mm griežinėlius. Išvalykite grybus; tada supjaustykite į plonus 5 mm griežinėlius.
 2. Keptuvėje su alyvuogių aliejumi apkepkite svogūnus su grybais ant vidutinės ugnies, kol suminkštės. Nukelkite nuo viryklės ir padėkite ant sauso virtuvinio rankšluosčio, kad atvėsintumėte gaminamą produktą.
 3. Pakaitinkite gaminį iki 180 °C.
 4. Maišymo dubenyje sumuškite 3 kiaušinius. Kruopščiai ir stipriai suplakite. Įberkite žiupsnelį druskos.
 5. Karščiui atsparioje apkepo formoje vidinę pusę ir dugną aptepkite plonu sluoksniu keptuvės purškalo.
 6. Supilkite kiaušinius į apkepo formą, tada svogūnų ir grybų mišinį, ir tada sūrį.
 7. Įdėkite apkepo formą į krepšį [2]. Gaminkite prietaise 20 minučių.
- **Patarimas:** Likus nuo 5 iki 8 minučių iki gaminimo pabaigos: Užpilkite, jei pageidaujama, daugiau sūrio ant kišo.
- Kišas yra iškepęs, kai įbedus peilį jis ištraukiamas švarus.

● Aštriais prieskoniais pagardintas viščiukas

Ingredientai

6	Vištienos kulšys
1	Skiltelė česnako
1 AŠ	Garstyčių
3 AŠ	Cukraus
2 AŠ	Čili miltelių
2 AŠ	Alyvuogių aliejaus
Pagal skonį	Pipirų ir druskos

Paruošimas

1. Pakaitinkite gaminį iki 200 °C.
2. Dubenyje sutraiškykite česnaką ir sumaišykite su cukrumi, alyvuogių aliejumi, čili milteliais ir garstyčiomis.
3. Pagardinkite druska ir pipirais.
4. Ištrinkite marinatą vištienos kulšis. Palikite stovėti 20 minučių.
5. Įdėkite vištienos kulšį į gaminį. Gaminkite jį 10 minučių.
6. Nustatykite 140 °C karštį. Gaminkite dar 10 minučių.
7. Pasibaigus gaminimui, padėkite vištienos kulšį ant lėkštės.

● Paprikos žiedai

Ingredientai

50 g	Miltų
2	Kiaušiniai
20 ml	Vandens
2 VŠ	Augalinio aliejaus
1 AŠ	Druskos
1 AŠ	Pipirų
1 AŠ	Paprikos miltelių
50 g	Duonos trupinių
2	Paprikos

Paruošimas

1. Pakaitinkite gaminį iki 200 °C.
2. Dėkite miltus į mažą dubenį.

- Kitame mažame dubenyje išplakite kiaušinius su vandeniu.
- Kitame mažame dubenyje sumaišykite augalinį aliejų, druską, pipirus, paprikos miltelius ir džiovėsius, kol visi ingredientai gerai susimaišys.
- Nupjaukite paprikų galvutes ir išimkite sėklas.
- Kiekvieną papriką supjaustykite į 4 dalis ir pašalinkite apačią.
- Supjaustytas paprikas pabarstykite miltais.
- Paprikas pamerkite į plaktą kiaušinį.
- Panardinkite paprikas į džiovėsių mišinį, kol paprika visiškai pasidengs.
- Sudėkite paprikas į krepšį [2]. Kepkite iš abiejų pusių po 5 minutes.

● Keptas kiaušinis su šonine ir špinatais

- Reikia: 6 keksiukų formelių

Ingredientai

4 riekės	Šoninės
Keli lašai	Augalinio aliejaus
6	Kiaušiniai
6 VŠ	Pieno
30 g	Špinatų
Pagal skonį	Čederio sūrio, tarkuoto
Pagal skonį	Druskos ir pipirų

Paruošimas

- Pakaitinkite gaminį iki 200 °C.
- Įdėkite šoninę į krepšį [2]. Kepkite iš abiejų pusių po 2 minutes.
- Išimkite šoninę, supjaustykite gabalėliais ir atidėkite.
- Keksiukų formeles ištepkite aliejumi.
- Į kiekvieną keksiuko formelę įmuškite po 1 kiaušinį. Neplakite kiaušinių.
- Į kiekvieną keksiuko formelę įpilkite pieno, įdėkite špinatų ir šoninės.
- Į kiekvieną keksiuko formelę įberkite tarkuoto čederio sūrio, druskos ir pipirų.
- Įdėkite keksiukų formeles į krepšį [2]. Gaminkite 8 minutes, esant 160 °C.

● Viščiukas

Ingredientai

1000 g	Viščiuko
5 AŠ	Alyvuogių aliejaus
30 g	Sviesto
40 g	Medaus
Pagal skonį	Pipirų ir druskos

Paruošimas

- Vištieną įtrinkite alyvuogių aliejumi, pipirais ir druska. Marinuokite 1 valandą.
- Pakaitinkite gaminį iki 200 °C.
- Ištirpinkite sviestą ir sumaišykite su medumi.
- Viščiuką įtrinkite sviesto ir medaus mišiniu.
- Įdėkite viščiuką į krepšį [2]. Gaminkite 20 minučių, esant 200 °C.
- Apverskite viščiuką. Kepkite dar 20 minučių.

● Bulvės folijoje

Ingredientai

3	Bulvės (200–300 g)
60 g	Svogūno
80 g	Šoninės
3 AŠ	Alyvuogių aliejaus
30 g	Sūrio
30 g	Majonezo
Pagal skonį	Pipirų ir druskos

Paruošimas

- Bulves nuvalykite šepetėliu.
- Bulves įtrinkite alyvuogių aliejumi.
- Šoninę ir svogūną supjaustykite mažais gabalėliais.
- Bulves suvyniokite į aliuminio foliją, kad neperkeptų.
- Sudėkite bulves į krepšį [2]. Gaminkite 30 minučių, esant 200 °C.
- Bulves subadykite šakute. Bulvės yra paruoštos, kai šakutė galima lengvai įkišti ir ištraukti.
- Išimkite bulves ir perpjaukite per pusę. Neperpjaukite bulvių iki galo.

- Pagardinkite pipirais ir druska.
- Į bulves suberkite šoninę, svogūną ir sūrį.
- Sudėkite bulves į krepšį [2]. Gaminkite 10 minučių, esant 180 °C.
- Patiekite bulves su majonezu.

● Mažas pyragas

- Reikia: 6 popieriniai keksiukų formelių

Ingredientai

110 g	Sūdyto sviesto
110 g	Miltelinio cukraus
3	Kiaušiniai
150 g	Baltų kvietinių miltų
5 g	Kepimo miltelių
1/8 AŠ	Druskos

Paruošimas

- Kiaušinius išplakite iki putų ir sumaišykite su cukrumi.
- Leiskite sviestui suminkštėti ir sumaišykite su visais ingredientais, kol mišinys taps minkštas ir šviesios spalvos.
- Supilkite mišinį į keksiukų popierines formeles.
- Pakaitinkite gaminį iki 160 °C.
- Į krepšį įdėkite keksiukų popierines formeles su mišiniu [2].
- Pasirinkite automatinę pyrago kepimo programą ir kepkite 15 minučių 160 °C temperatūroje.

● Bandelės

Ingredientai

230 g	Miltų
1	Kiaušinis
25 g	Cukraus
3 g	Mielų
100 ml	Pieno
10 g	Grietinė
15 g	Sviesto

Paruošimas

- Kiaušinį išplakite iki putų ir sumaišykite su miltais, cukrumi ir mielėmis.
- Į tešlą įpilkite pieno ir grietinės. Minkykite 15–20 minučių.
- Atidėkite maždaug 1 valandai (kol padvigubės).
- Tešlą supjaustykite į 7 dalis. Minkykite 10–15 minučių.
- Įdėkite 7 bandeles į krepšį [2]. Palaukite dar 30 minučių.
- Gaminkite 15 minučių, esant 160 °C.
- Ištirpinkite sviestą ir patepkite bandeles. Kepkite dar 5 minutes.

● Žuvies filė

Ingredientai

300 g	Žuvies filė
1	Citrina
2	Skiltelės česnako
1	Valgomasis svogūnėlis
20 g	Sviesto
Pagal skonį	Pipirų ir druskos

Paruošimas

- Pagardinkite žuvį pipirais ir druska.
- Perpjaukite citriną per pusę. Pusę citrinos supjaustykite griežinėliais ir padėkite po žuvies filė.
- Susmulkinkite 1 skiltelę česnako, supjaustykite valgomąjį svogūnėlį ir sudėkite ant žuvies filė.
- Įdėkite žuvies filė į krepšį [2]. Gaminkite 15 minučių, esant 180 °C.
- Ištirpinkite sviestą ir įdėkite 1 česnako skiltelę.
- Žuvies filė aptepkite česnakiniu sviestu. Gaminkite 3 minutes, esant 180 °C.
- Ant žuvies filė išspauskite kitą citrinos pusę.

● Gedimų šalinimas

Klaida	Galima priežastis	Priemonė
Jokios funkcijos	Nėra įtampas	Patikrinkite, ar prietaisas yra prijungtas.
		Patikrinkite, ar maitinimo lizde yra elektra, prie jo prijungdami kitą elektros prietaisą.
		Prijunkite prietaisą prie kito lizdo.
Gaminamas maistas neiškepęs arba paruoštas netolygiai.	Per daug gaminamo maisto	Sumažinkite gaminamo maisto kiekį ir paskirstykite tolygiai.
	Gaminimo temperatūra yra per žema.	Padidinkite gaminimo temperatūrą.
Gaminamas maistas neiškepęs arba paruoštas netolygiai.	Gaminamas maistas nebuvo maišomas gaminimo metu.	Pamaišykite maistą mažiausiai 1 kartą, praėjus pusei gaminimo laiko. Mes rekomenduojame 5–10 sekundžių pakratyti gaminamą produktą maždaug po trečdaliu ir po dviejų trečdalių paskirtos gaminimo trukmės. Tokiu būdu Jūs pasieksite tolygų gaminimo rezultatą. Rekomenduojame nustatyti įspėjimo aliarmą (žr. „Aliarmo nustatymas“). Pasiekite geresnių gaminimo rezultatų: Gaminimo metu maistą kelis kartus pakratykite/apverskite pagal kratymo signalą (pavyzdys: Kepimo metu gruzdintas bulvytes pakratykite 3–4 kartus).
Gaminamas maistas netampa traškus.	Kai kurie patiekalai turėtų būti ruošiami tradicinėje gruzdintuvėje.	Teptuku išdažykite patiekalus prieš gaminimo procesą trupučiu aliejaus.
Šviežių bulvių lazdelės nepasigamina arba netampa traškos.	Netinkama bulvių rūšis	Naudokite kito tipo bulves.
	Nenuplovėte supjaustytų bulvių gabaliukų.	Supjaustę kruopščiai nuplaukite bulvių gabalėlius, kad pašalintumėte krakmolą.
	Nuplautų bulvių gabaliukų nenudžiovino.	Nuplovę kruopščiai nusausinkite bulvių gabalėlius (pvz., virtuviniu popieriumi).
	Bulvių gabaliukai nepatepti aliejumi.	Prieš gaminimą teptuku išdažykite bulvių gabalėlius trupučiu aliejaus.
	Bulvių gabaliukai per dideli.	Supjaustykite bulvių gabalėlius mažesniais arba plonesniais juostelėmis.
Nepavyksta įdėti keptuvės [5] į gaminimo kamerą.	Keptuvė [5] nėra viduryje.	Įdėkite keptuvę [5] stačiu kampu korpuso atžvilgiu.
Balti dėmai kyla iš gaminio.	Riebalai nuvarvėjo į keptuvę [5] ir garuoja.	Ruošdami patiekalus, naudokite mažiau aliejaus.
		Naudokite mažesnio riebumo patiekalus.
		Sumažinkite temperatūrą arba gaminimo trukmę.

● Valymas ir priežiūra

- ① **PASTABA:** Siekiant išsaugoti gaminio funkcionalumą ir išvaizdą, rekomenduojame kruopščiai jį valyti po kiekvieno naudojimo.

Dalis	Valymas
☐ Gaminys ir visi priedai ☐ Korpusas ☐ Gaminimo kamera [6] ☐ Maitinimo laidas su kištuku [10]	⚠ PERSPĖJIMAS! Valymo ar darbo metu draudžiama gaminį merti į vandenį ar kitus skysčius. Nelaikykite produkto po tekančiu vandeniu. ☐ Prieš valydami atjunkite gaminį nuo elektros maitinimo tinklo. ☐ Valymui nenaudokite šveitiklių, agresyvių tirpalų ar kietų šepetėlių. ☐ Valykite produktą šiek tiek sudrėkinta šluoste. Jei reikia, galite naudoti švelnų ploviklį.
☐ Krepšys [2] ☐ Keptuvė [5]	☐ Keptuvė ir krepšelis gali būti plaunami įprastu būdu kaip kiti indai: Kruopščiai išvalykite abi dalis karštu vandeniu ir plovikliu. Viena ranka atsargiai laikykite viršutinį prietaiso korpusą. Patraukite rankeną [7] su kita ranka, kad ištrauktumėte keptuvę ir krepšelį. ☐ Jei nešvarumai prilimpa prie krepšelio ar apačios, pripildykite keptuvę karšto vandens su šiek tiek ploviklio. Įstatykite krepšį į keptuvę ir palikite abi dalis apie 10 minučių mirkti. ☐ Krepšį ir keptuvę galima plauti indaplovėje.

- ☐ Prieš pakartotinį naudojimą ir prieš laikymą: Nusausinkite visas dalis šluoste.

● Priežiūra

- ☐ Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite, ar nėra matomos žalos.
☐ Prietaiso niekaip prižiūrėti nereikia, tik tinkamai nuvalyti.

● Sandėliavimas

- ☐ Kai nesinaudojate, laikykite gaminį originalioje pakuotėje.
☐ Sandėliuokite gaminį sausoje, vaikams neprieinamoje vietoje.

● Išmetimas

Pakuotė pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galite išmesti įprastose grąžinamojo perdirbimo vietose.



Rūšiuodami atliekas, atkreipkite dėmesį į pakuočių ženklinimą, kurį sudaro santrumpos (a) ir skaičiai (b), reiškiantys: 1–7: plastikai/20–22: popierius ir kartonas/80–98: kombinuotosios pakuotės.

● Produktas:



Daugiau informacijos apie nebetinkamo naudoti gaminio išmetimą sužinosite savo savivaldybės ar miesto administracijoje.



Aplinkos apsaugos sumetimais neišmeskite nebetinkamo naudoti gaminio kartu su buitinėmis atliekomis; pristatykite jį į nurodytus surinkimo punktus. Informacijos apie surinkimo punktus ir jų darbo laiką suteiks vietos kompetentingos institucijos.

● Garantija

Gaminys buvo pagamintas laikantis griežtų kruopštumo principų ir prieš pristatant buvo atidžiai patikrintas. Esant medžiagų ar gamybos defektams, jūs turite įstatymines teises gaminio pardavėjo atžvilgiu. Ši garantija jokiais būdais neapriboja įstatymais nustatytų jūsų teisių.

Šiam produktui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Pirkimo kvito originalą laikykite saugioje vietoje, nes šis dokumentas reikalingas kaip pirkimo įrodymas.

Išpakavus gaminį, būtina nedelsiant pranešti apie bet kokius pažeidimus ar defektus, kurie jau buvo pirkimo metu.

Jei per 3 metus nuo šio produkto pirkimo datos išryškės medžiagų ar gamybos trūkumų, produktą savo nuožiūra nemokamai pataisysime arba pakeisime. Patvirtinus garantinį reikalavimą garantinis laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei pataisytoms dalims.

Garantija netaikoma, jei šis produktas apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas.

Garantija taikoma medžiagų ir gamybos trūkumams. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios paprastai susidėvi ir todėl yra laikomos susidėvinčiomis dalimis (pvz., baterijos, akumulatoriai, žarnos, rašalo kasetės), taip pat netaikoma trapioms dalims, pvz., jungikliams arba dalims iš stiklo.

● Veiksmi norint pasinaudoti garantija

Kad galėtume greitai apdoroti jūsų prašymą, vadovaukitės toliau pateikiamais nurodymais:

Kreipdamiesi koku nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 500732_2407).

Gaminio numerį rasite produkto duomenų lentelėje, išgraviruotą, ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą produkto užpakalinėje pusėje ar apačioje.

Jei išryškėtų produkto veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia telefonu arba elektroniniu paštu kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.

Tada sugedusiu pripažintą produktą, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

● Klientų aptarnavimas

 **Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva**

Tel.: 880033500

El. paštas: owim@lidl.lt



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 106
Einleitung	Seite 106
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite 107
Lieferumfang	Seite 107
Teilebeschreibung	Seite 107
Technische Daten	Seite 107
Sicherheitsanweisungen	Seite 108
Vor der ersten Verwendung	Seite 112
Bedienung	Seite 113
Standby-Modus	Seite 114
Vorbereitung	Seite 114
Programm auswählen	Seite 114
Garvorgang starten	Seite 116
Garvorgang unterbrechen	Seite 116
Garvorgang abbrechen	Seite 117
Warmhalten	Seite 117
Verzögerungs-Zeitschaltuhr	Seite 117
Korb von Pfanne trennen	Seite 118
Gargut entnehmen	Seite 118
Kochtabelle	Seite 118
Rezeptvorschläge	Seite 120
Knuspriger Hot Dog mit Käse	Seite 120
Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen	Seite 120
Scharf gewürztes Hähnchen	Seite 121
Paprikaringe	Seite 121
Gebackenes Ei mit Speck und Spinat	Seite 121
Poularde	Seite 122
Folienkartoffeln	Seite 122
Kleiner Kuchen	Seite 122
Brötchen	Seite 123
Fischfilet	Seite 123
Fehlerbehebung	Seite 124
Reinigung und Pflege	Seite 125
Pflege	Seite 125
Lagerung	Seite 125
Entsorgung	Seite 126
Garantie	Seite 126
Abwicklung im Garantiefall	Seite 126
Service	Seite 127

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

DIGITALE HEISSLUFT-FRITTEUSE XL

● Einleitung

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

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

● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

● Lieferumfang

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

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

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

- 1 Digitale heißluft-fritteuse XL
- 1 Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

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

Display (mit Bedienpaneel)

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

● Technische Daten

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



Sicherheitsanweisungen

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen



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

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

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

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

Elektrische Sicherheit

⚠ GEFAHR!

Stromschlagrisiko!

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

⚠ WARNUNG!

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

⚠ WARNUNG!

Stromschlagrisiko!

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

⚠ WARNUNG!

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

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

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

Brand-/Verbrennungsrisiko und Hitze

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

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

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

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

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

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsrisiko!

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

⚠ VORSICHT! Dieses

Produkt ist kein Spielzeug für Kinder!

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

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsrisiko!

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

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

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

Aufstellhinweise

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

Betrieb

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

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

Reinigung und Lagerung

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

● **Vor der ersten Verwendung**

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

● Bedienung

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

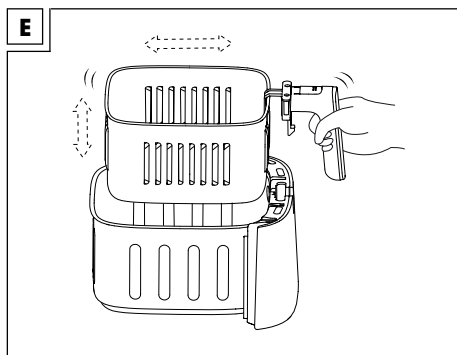
❗ HINWEISE:

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

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

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um das Essen zu schütteln (Abb. E):

- Halten Sie den Griff [7] und ziehen Sie die Pfanne [5] heraus. Stellen Sie die Pfanne auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Drücken Sie auf die Korbentriegelung [3] und nehmen Sie den Korb [2] heraus.
- Das Essen hin und her schütteln und aufschäumen.
(Hier Abb. E wiederholen)



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

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

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

● Standby-Modus

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

● Vorbereitung

1. Schließen Sie das Produkt an eine geeignete Steckdose an. ☺ [22] leuchtet und in der Wertanzeige [14] erscheint „---“. 1 Signalton ertönt.
2. Befüllen Sie den Korb [2] mit dem Gargut. Überschreiten Sie nicht die Befüllungs Grenze **MAX** [4] (auf der Korbinnenseite).
3. Setzen Sie die Pfanne [5] mit dem gefüllten Korb [2] in den Garraum [6] ein.

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

● Programm auswählen

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

Taste	Funktion (Temperatur)
28	Temperatur erhöhen (max. 200 °C)
27	Temperatur verringern (min. 60 °C)

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

Programm auswählen

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

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

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

* Intervalle: Schütteln, umdrehen, wenden

HINWEISE:

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

Alarm einstellen

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

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

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

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

- Alarm abbrechen: Drücken Sie  , um den Garvorgang zu unterbrechen. Halten Sie dann  3 Sekunden lang gedrückt.

HINWEISE:

- Wenn der Alarm ertönt, wird der Garvorgang NICHT unterbrochen. Der Alarm startet erneut und ertönt zum Ablauf des nächsten Alarmintervalls.
 - Der Betrieb wird erst unterbrochen, wenn Sie die Pfanne  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  . Der Garvorgang startet.

HINWEISE:

- Während des Garens sind die folgenden Anzeigen aktiv:
 -   leuchtet
 - Die ausgewählte Menüauswahl-Anzeige   leuchtet auf. Das verbleibende nicht gewählte Menü erlischt.
- Um alle Einstellungen zu verworfen und den Betrieb abzubrechen, halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt. Das Produkt wechselt in den Programm-Auswahlmodus.
- Während des Garens werden im Display  abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Garzeit angezeigt. Die Temperatur   und der Timer   können während des Garvorgangs jederzeit eingestellt werden.
- Nachdem der Garvorgang beendet wurde, läuft der Ventilator zur Kühlung des Produkts noch 1 Minute weiter.

Die Wertanzeige  zählt die verbleibende Zeit (in Sekunden) herunter.  und  blinken während des Abkühlvorgangs.

- Um während des Abkühlvorgangs in den Standby-Modus zu wechseln, halten Sie  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  jederzeit entnehmen und müssen nicht warten, bis sich der Ventilator ausgeschaltet hat. Alle Anzeigen erlöschen und in der Wertanzeige  erscheint „---“.

● **Garvorgang unterbrechen**

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

- Garvorgang unterbrechen (Pausen-Modus): Drücken Sie  .
- Wenn der Garvorgang unterbrochen ist: , ,  und die ausgewählte Anzeige der Menüauswahl   blinken.
- Garvorgang fortsetzen: Drücken Sie   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  aus dem Garraum  genommen wird, schaltet sich auch der Ventilator aus.
- Wenn der Garvorgang unterbrochen ist:
 - Folgende Einstellungen können vorgenommen werden:
 - Gartemperatur/-zeit bearbeiten
 - Alarmintervalle aktivieren/bearbeiten
 - Warmhaltefunktion aktivieren/bearbeiten
 - Folgende Einstellungen können nicht vorgenommen werden:
 - Menüauswahl
 - Verzögerungstimer (bereits abgelaufen/abgeschlossen)

● Garvorgang abbrechen

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

● Warmhalten

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

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

- Nach dem Einstellen der Warmhaltezeit muss keine Taste gedrückt werden, um die Warmhaltefunktion erneut zu aktivieren.
- Nach dem Einstellen der Warmhaltefunktion: Falls Sie die Gartemperatur/-zeit bearbeiten oder ein anderes Menü wählen möchten, drücken Sie  **26** oder warten Sie 10 Sekunden lang, um die Einstellungen des Hauptprogramms fortzusetzen.
- Falls Sie die Alarmfunktion oder die Verzögerungs-Zeitschaltuhr aktivieren/bearbeiten möchten, drücken Sie  **20** oder  **21**.
- Während des Garvorgangs leuchtet  **25**, um zu signalisieren, dass die Warmhaltefunktion aktiviert wurde.

- Nachdem der Garvorgang beendet wurde, wechselt das Produkt automatisch in den Warmhaltemodus.
1 doppelter Signalton ertönt 5x.  **12** leuchtet.
- Aktivierung des Warmhaltemodus abbrechen: Drücken Sie  **24**, um den Garvorgang zu unterbrechen. Halten Sie dann  **25** 3 Sekunden lang gedrückt.
- Warmhaltemodus abbrechen: Halten Sie  **22** 3 Sekunden lang gedrückt.

● Verzögerungs-Zeitschaltuhr

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

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

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

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

● Korb von Pfanne trennen

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

1. Nehmen Sie die Pfanne [5] mit dem Korb [2] aus dem Garraum [6].
2. Platzieren Sie die Pfanne [5] auf einer geeigneten Oberfläche (eben, stabil, hitzebeständig).
3. Schieben Sie die Abdeckung der Korbentriegelung [3] nach vorne.
4. Drücken Sie die Taste der Korbentriegelung [3].

5. Heben Sie den Korb [2] am Griff [7] aus der Pfanne [5].
6. Wenn Sie den Korb [2] in die Pfanne [5] einsetzen, muss dieser spürbar und hörbar einrasten.

● Gargut entnehmen

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

● Kochtabelle

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

Lebensmittel	Empfohlene Menge (g)	Kochzeit (min)	Temp. (°C)	Schütteln erforderlich	Vorbereitung
Geflügelschenkel ³	300-1000	25	200	J	
Hähnchenbrust ³	100-500	10-15	180	N	
Fisch und Meeresfrüchte					
Garnelen ³	100-600	20	160	J	
Lachsfilet ^{1, 3}	100-500	16-21	160	N	
Lodde ^{1, 3}	300	15	160	J	
Kabeljaufilet ^{1, 3}	100-500	20-25	160	N	
Gemüse					
Okra ¹	100-200	8	160	N	Kopf abschneiden und halbieren.
Spargel ¹	100-500	6-10	180	N	Halbieren.
Mais ¹	200-600	6-9	200	J	Enthülsen und Maishaar entfernen.
Paprika ¹	200-400	8	200	J	Kopf und Kerne entfernen. In 2-4 Stücke schneiden.
Snacks					
Samosa	100-400	12-15	200	J	
Gefrorene Hühnernuggets	100-700	6-10	200	J	
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200	N	
Gefrorene, panierte Käsesnacks	100-400	8-12	180	N	
Gefülltes Gemüse	100-400	10	180	N	
Backen					
Kuchen ²	6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Sandwich	2 Stück	4-6	180	N	
Croutons	400	6-10	180	N	
¹ = +½ Teelöffel Öl zufügen ² = Backform verwenden ³ = mit Gewürzen marinieren (je nach Geschmack)					

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

● Rezeptvorschläge

● Knuspriger Hot Dog mit Käse

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen

Zutaten

3	Eier
2 Tassen	Pilze, gereinigt
1	Rote Zwiebel
1 EL	Oliveöl
3 EL	Käse, zerbröckelt
1 Prise	Salz

Zubereitung

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

● Scharf gewürztes Hähnchen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Produkt auf 200 °C vorheizen.
2. In einer Schüssel Knoblauch zerdrücken und mit Zucker, Olivenöl, Chilipulver und Senf vermischen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Marinade über die Hähnchenkeulen reiben. 20 Minuten stehen lassen.
5. Legen Sie die Hähnchenkeulen in das Produkt. Kochen Sie sie 10 Minuten lang.
6. Stellen Sie die Hitze auf 140 °C ein. Kochen Sie weitere 10 Minuten lang.
7. Wenn das Kochen beendet ist, legen Sie die Hähnchenkeulen auf einen Teller.

● Paprikaringe

Zutaten

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

Zubereitung

1. Produkt auf 200 °C vorheizen.
2. Das Mehl in eine kleine Schüssel geben.

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

● Gebackenes Ei mit Speck und Spinat

- Benötigt: 6 Muffin-Formen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Produkt auf 200 °C vorheizen.
2. Speck in den Korb **2** legen. Beide Seiten 2 Minuten lang garen.
3. Speck herausnehmen, in Stücke schneiden und beiseitelegen.
4. Muffin-Formen mit Öl einfetten.
5. In jede Muffin-Form 1 Ei aufschlagen. Die Eier nicht verquirlen.
6. Milch, Spinat und Speck in jede Muffin-Form hinzugeben.

7. Geriebenen Cheddar-Käse, Salz und Pfeffer in jede Muffin-Form hinzugeben.
8. Muffin-Formen in den Korb **2** legen. 8 Minuten lang bei 160 °C garen.

● Poularde

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Folienkartoffeln

Zutaten

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

Zubereitung

1. Kartoffeln mit einer Bürste säubern.
2. Kartoffeln mit Oliveöl einreiben.
3. Speck und Zwiebel in kleine Stücke schneiden.

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

● Kleiner Kuchen

- ☐ Benötigt: 6 Cupcake-Papierförmchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Brötchen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Ei schaumig schlagen und mit Mehl, Zucker und Hefe vermischen.
2. Milch und Sahne zum Teig hinzugeben. 15–20 Minuten lang kneten.
3. Für ca. 1 Stunde beiseitestellen (bis sich die Größe verdoppelt hat).
4. Teig in 7 Stücke schneiden. 10–15 Minuten lang kneten.
5. Die 7 Stücke in den Korb **2** legen. Weitere 30 Minuten lang warten.
6. 15 Minuten lang bei 160 °C garen.
7. Butter schmelzen und Brötchen damit einreiben. Weitere 5 Minuten lang garen.

● Fischfilet

Zutaten

300 g	Fischfilet
1	Zitrone
2	Knoblauchzehen
1	Shalotte
20 g	Butter
Je nach Geschmack	Pfeffer und Salz

Zubereitung

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

● Fehlerbehebung

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

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahme
Weißer Rauch steigt aus dem Produkt hervor.	Fett ist in die Pfanne 5 getropft und verdampft.	Verwenden Sie weniger Öl bei der Vorbereitung der Gerichte.
		Verwenden Sie fettärmere Gerichte.
		Verringern Sie die Temperatur oder die Garzeit.

● **Reinigung und Pflege**

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

Teil	Reinigung
☐ Produkt und alle Zubehörteile ☐ Gehäuse ☐ Garraum 6 ☐ Anschlussleitung mit Netzstecker 10	⚠ WARNUNG! Während der Reinigung oder des Betriebs darf das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Produkt nicht unter laufendes Wasser halten. ☐ Trennen Sie das Produkt vor der Reinigung vom Stromnetz. ☐ Verwenden Sie keine Scheuermittel, aggressiven Lösungen oder harten Bürsten für die Reinigung. ☐ Reinigen Sie das Produkt mit einem leicht angefeuchteten Lappen. Bei Bedarf können Sie ein mildes Spülmittel verwenden.
☐ Korb 2 ☐ Pfanne 5	☐ Pfanne und Korb können Sie wie gewöhnliches Geschirr von Hand spülen: Säubern Sie beide Teile gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel. Halten Sie mit einer Hand vorsichtig das obere Gehäuse des Produkts zurück. Ziehen Sie mit der anderen Hand am Griff 7 , um Pfanne und Korb heraus zu ziehen. ☐ Falls Schmutz am Korb oder am Boden der Pfanne kleben bleiben sollte, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie beide Teile etwa 10 Minuten lang einweichen. ☐ Der Korb und die Pfanne sind spülmaschinengeeignet.

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

● **Pflege**

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

● **Lagerung**

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

● Entsorgung

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



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

Produkt:



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



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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 500732_2407) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch

