



DIGITAL AIR FRYER SHFD 1350 A1

GB IE CY

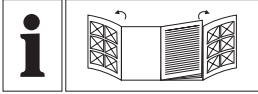
DIGITAL AIR FRYER

Operation and safety notes

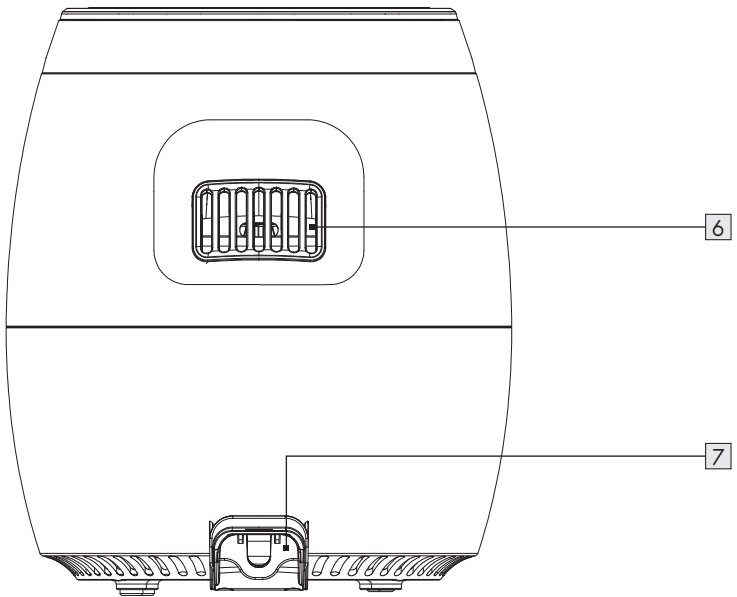
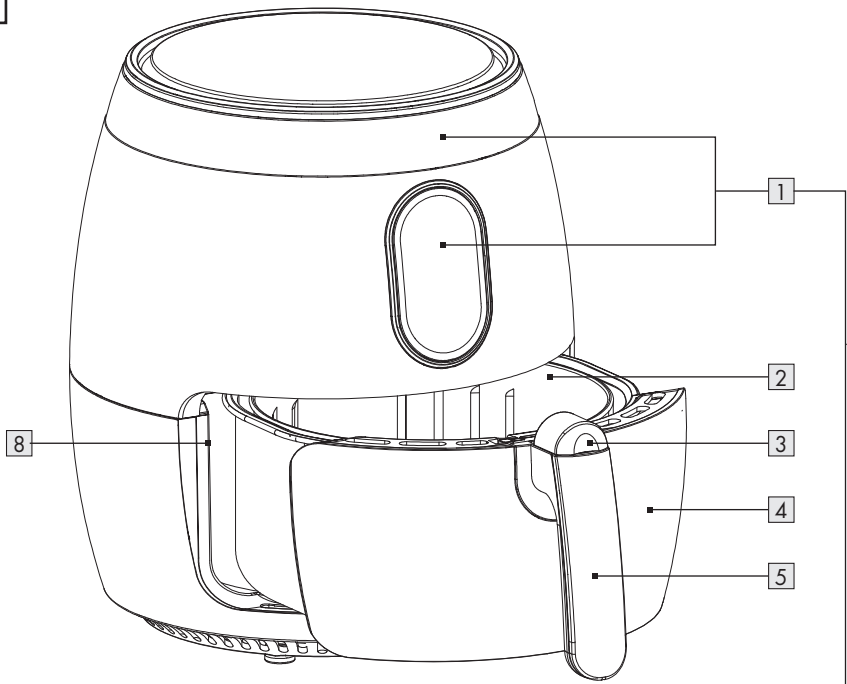
GR CY

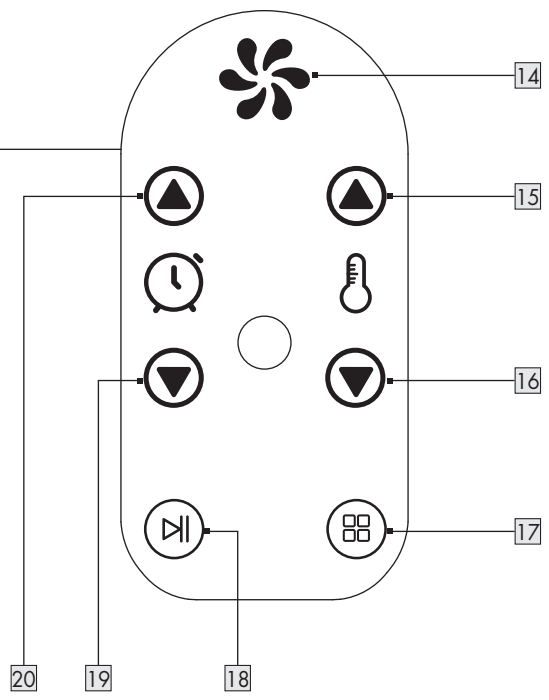
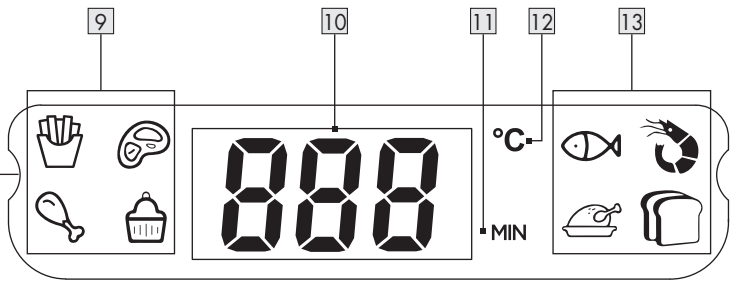
ΨΗΦΙΑΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ

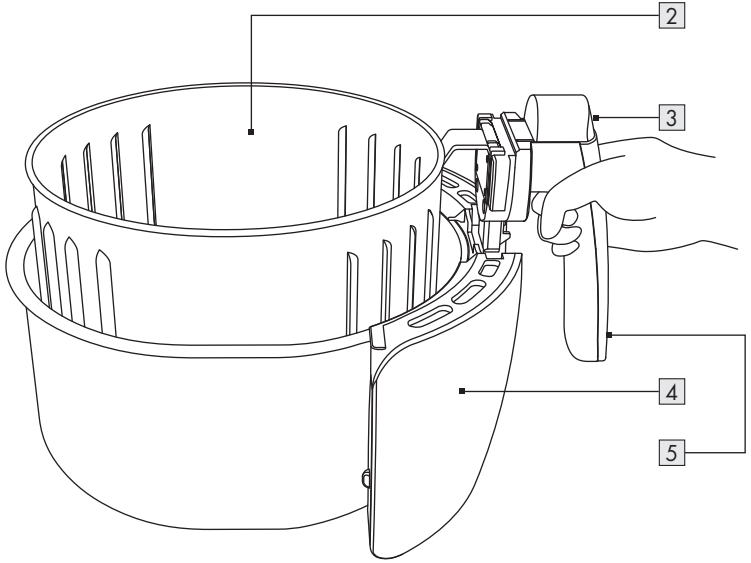
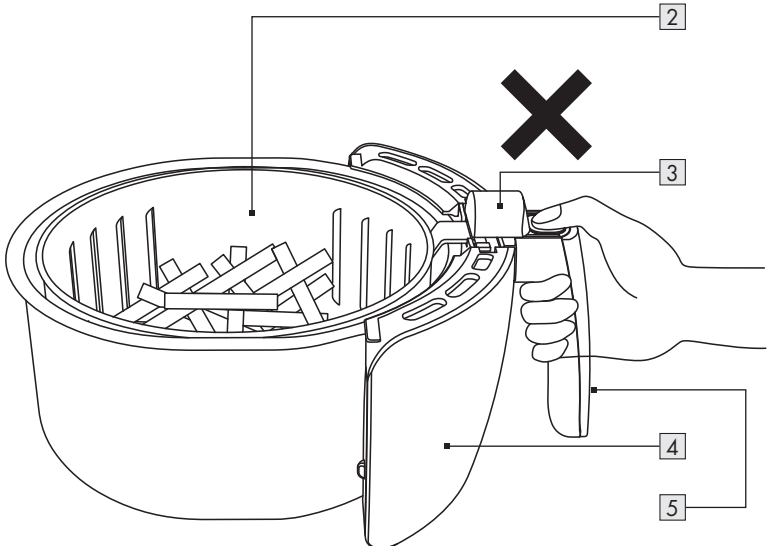
Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας

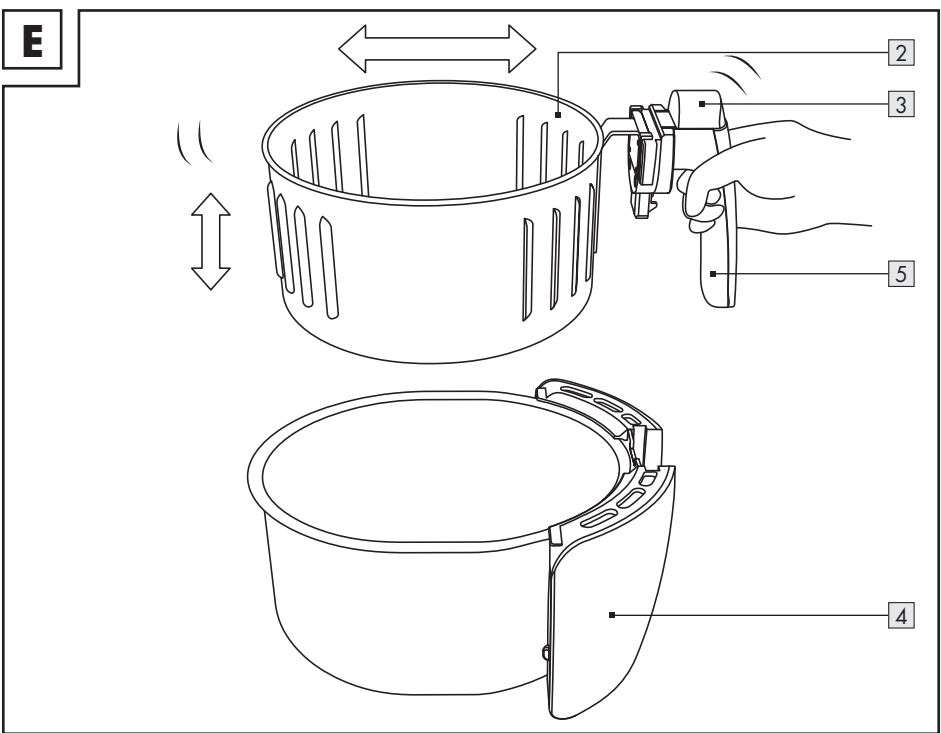
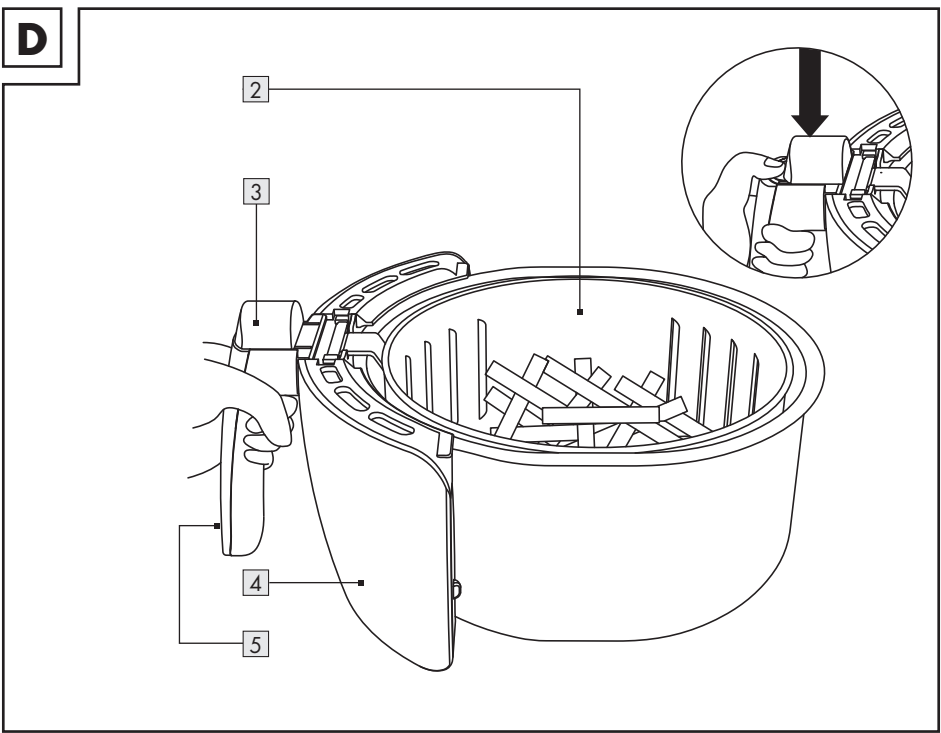


A















B**C**



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	12
Operation	Page	12
Preparation	Page	13
Selecting a program	Page	13
Starting cooking	Page	14
Pausing cooking	Page	14
Cancelling cooking	Page	14
Detaching the basket from the bowl	Page	14
Removing the food	Page	15
Cooking table	Page	15
Recipe suggestions	Page	17
Crispy cheese hot dog	Page	17
Spicy chicken	Page	17
Mushroom, onion and cheese pie	Page	18
Bell pepper ring	Page	18
Baked egg with bacon and spinach	Page	19
Spring chicken	Page	19
Jacket potato	Page	20
Small cake	Page	20
Dinner roll	Page	21
Fish fillet	Page	21
Troubleshooting	Page	22
Cleaning and care	Page	23
Maintenance	Page	23
Storage	Page	23
Disposal	Page	23
Warranty	Page	24

Warnings and symbols used

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

	<p>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.</p>		<p>Warning! Burning hazard: This symbol indicates a hot surface.</p>
	<p>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.</p>		<p>Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.</p>
	<p>NOTE: This symbol with the signal word "Note" provides additional useful information.</p>		<p>Alternating current/voltage</p>
	<p>The basket 2 and the bowl 4 are suitable for the dishwasher.</p>		<p>CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.</p>
	<p>Never leave children unattended with packaging materials or the product.</p>		<p>UKCA mark indicates conformity with relevant Great Britain regulations applicable for this product (The UKCA mark logo is valid in Great Britain only).</p>

DIGITAL AIR FRYER

● Introduction

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

● Intended use

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

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

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

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

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

● Scope of delivery

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

Contact customer service if parts are missing or damaged.

- Digital air fryer
- Instruction manual

● Description of parts

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

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

Display (with control panel)

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

● Technical data

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



Safety instructions

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

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

Children and persons with disabilities



⚠ DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!

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

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

Electrical safety

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

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

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


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

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

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

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

Fire/burn hazard and heat

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Setup instructions

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

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

Operation

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

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

Cleaning and storage

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

● Before first use

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

● Operation

① **NOTES:**

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

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

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

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

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

● Preparation

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

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

● Selecting a program

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

Button Function (temperature)

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

Button Function (time)

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

Selecting a program

You can also select a program that suits your food.


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

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
















ⓘ NOTES:

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

● Starting cooking

- Once you have made the desired settings, press  **18**. Cooking begins.





NOTES:

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



● Pausing cooking

You may want to pause cooking for the following reasons:




- to change settings
- to shake/turn the food

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



NOTES:







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

● Cancelling cooking

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

● Detaching the basket from the bowl

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

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

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

● Removing the food

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

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

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

● Cooking table

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

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 (mins)	Temp. (°C)	Shake/turn required	Preparation
Shrimp	³	100-400	15	180	Y	
Salmon fillet	^{1,3}	100-300	10-12	180	N	
Capelin	^{1,3}	150	8-10	180	Y	
Cod fish fillet	^{1,3}	100-300	12-15	180	N	

Vegetable

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

Snacks

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

Baking

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

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 inside the basket **2**.

● **Recipe suggestions**

● **Crispy cheese hot dog**

Ingredients

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

Preparation

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

● **Spicy chicken**

Ingredients

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

Preparation

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

● Mushroom, onion and cheese pie

Ingredients

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

Preparation

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

● Bell pepper ring

Ingredients

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

Preparation

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

● Baked egg with bacon and spinach

- Required: 4 muffin cups

Ingredients

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

Preparation

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

● Spring chicken

Ingredients

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

Preparation

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

● Jacket potato

Ingredients

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

Preparation

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

● Small cake

- Required: 4 small cupcake papers

Ingredients

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

Preparation

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

● Dinner roll

Ingredients

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

Preparation

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

● Fish fillet





Ingredients

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

Preparation

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

● Troubleshooting

Error	Possible cause	Solution
Not functioning.	No power supply.	Make sure the product is plugged in. Make sure the power outlet is supplied with voltage by plugging in another electrical device.
		Plug the product into another power outlet.
Food too raw or unevenly cooked.	Too much food.	Reduce the amount of food and spread evenly.
	The cooking temperature is too low.	Increase the cooking temperature.
	The food was not mixed at intervals.	Mix the food well at least 1 x in the first half of cooking. For even cooking results, we recommend shaking/turning the food after approximately one third and two thirds of the total cooking time. Shake for 5 to 10 seconds each time. For better cooking results, you may shake/turn the food 3 times during the cooking time.
The food is not crispy.	Some meals are traditionally prepared in a deep fryer.	Dab these foods with oil before cooking.
French fries are not cooked or crispy.	Wrong type of potato.	Use another type of potato.
	Fries were not rinsed after cutting.	Thoroughly rinse the fries after cutting to remove any starch.
	Fries were not dried after rinsing.	Dry the fries after rinsing (e.g. with paper towels).
	Fries were not coated in oil.	Dab the fries with a little oil before cooking.
	Fries are too large.	Cut the fries into smaller or thinner fries.
The bowl  will not insert into the cooking chamber.	The bowl  was not inserted in the middle.	Insert the bowl  at a right angle to the housing.
White smoke rises continuously from the product.	Grease has dripped into the bowl  and is vaporizing.	Use less oil when preparing your meals.
		Prepare meals with less fat.
		Decrease the temperature or cooking time.

● **Cleaning and care**

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

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

● **Maintenance**

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

● **Storage**

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

● **Disposal**

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



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



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



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



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

● **Warranty**

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

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase.

Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

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

Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 384072_2107) available as proof of purchase.

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

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

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

Service

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

IE **Service Ireland**
Tel.: 1800 200736











NI **Service Northern Ireland**
Tel.: 0800 0927852
E-Mail: owim@lidl.ie



Χρησιμοποιούμενες προειδοποιητικές υποδείξεις και σύμβολα	Σελίδα	26
Εισαγωγή	Σελίδα	26
Προβλεπόμενη χρήση	Σελίδα	26
Περιεχόμενο συσκευασίας	Σελίδα	27
Περιγραφή μερών	Σελίδα	27
Τεχνικά δεδομένα	Σελίδα	27
Υποδείξεις ασφαλείας	Σελίδα	27
Πριν την πρώτη χρήση	Σελίδα	32
Χειρισμός	Σελίδα	32
Προετοιμασία	Σελίδα	33
Επιλογή προγράμματος	Σελίδα	33
Έναρξη μαγειρέματος	Σελίδα	34
Διακοπή του μαγειρέματος	Σελίδα	34
Διακοπή μαγειρέματος	Σελίδα	34
Αφαίρεση του καλαθιού από τον κάδο	Σελίδα	34
Αφαίρεση των τροφίμων	Σελίδα	35
Πίνακας μαγειρέματος	Σελίδα	35
Προτεινόμενες συνταγές	Σελίδα	37
Τραχανό χοτ ντογκ με τυρί	Σελίδα	37
Πικάντικο κοτόπουλο	Σελίδα	37
Κις με κρεμμύδια, τυρί και μανιτάρια	Σελίδα	38
Ροδέλες πιπεριάς	Σελίδα	38
Ψητό αβγό με μπέικον και σπανάκι	Σελίδα	39
Ολόκληρο κοτόπουλο	Σελίδα	39
Πατάτες ψητές σε αλουμινοχαρτό	Σελίδα	40
Κεϊκάκια	Σελίδα	40
Ψωμάκια	Σελίδα	41
Φιλέτο ψαριού	Σελίδα	41
Αντιμετώπιση προβλημάτων	Σελίδα	42
Καθαρισμός και φροντίδα	Σελίδα	43
Φροντίδα	Σελίδα	43
Αποθήκευση	Σελίδα	43
Απόσυρση	Σελίδα	43
Εγγύηση	Σελίδα	44

Χρησιμοποιούμενες προειδοποιητικές υποδείξεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης και στη συσκευασία χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιητικές υποδείξεις:

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Κίνδυνος» υποδεικνύει έναν υψηλό βαθμό κινδύνου ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, θα έχει ως αποτέλεσμα σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.		Προειδοποίηση! Κίνδυνος εγκαύματος: Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει μια θερμή επιφάνεια.
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Προειδοποίηση» υποδεικνύει έναν μέτριο βαθμό κινδύνου ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.		Κατάλληλο για τρόφιμα Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει τη γεύση ή την οσμή.
	ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Υπόδειξη» παρέχει περισσότερες χρήσιμες πληροφορίες.		Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση
	Το καλάθι 2 και ο κάδος 4 ενδείκνυνται για το πλυντήριο πιάτων.		Η σήμανση CE υποδηλώνει τη συμμόρφωση με τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ που ισχύουν για αυτό το προϊόν.
	Μην αφήνετε ποτέ τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας ή το προϊόν χωρίς επίβλεψη.		Η σήμανση UKCA υποδηλώνει τη συμμόρφωση με τους σχετικούς κανονισμούς της Μεγάλης Βρετανίας που ισχύουν για αυτό το προϊόν. (Το λογότυπο με το σήμα UKCA ισχύει μόνο στην Μεγάλη Βρετανία.)

ΨΗΦΙΑΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ

● Εισαγωγή

Σας συχαίρουμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια, το χειρισμό και την απόρριψη. Πριν τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις οδηγίες χρήσης και ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για τον τομέα εφαρμογής που αναφέρεται. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος σε τρίτους παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

● Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η φριτέζα αέρα ενδείκνυται για το μαγείρεμα τροφίμων που μαγειρεύονται σε υψηλές θερμοκρασίες ή τηγανίζονται. Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για το μαγείρεμα τροφίμων.

Το προϊόν έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση. Απαγορεύεται η επαγγελματική χρήση.

Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σε ήπιες κλιματικές συνθήκες. Δεν συνιστάται η χρήση σε τροπικά κλίματα.

Η χρήση για σκοπούς που δεν ορίζονται στις οδηγίες χρήσης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη του προϊόντος ή σοβαρούς τραυματισμούς.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για βλάβες λόγω ακατάλληλης χρήσης.

● Περιεχόμενο συσκευασίας

Ελέγξτε το προϊόν μετά την αφαίρεση της συσκευασίας για να βεβαιωθείτε ότι δεν λείπει κανένα μέρος και ότι όλα τα μέρη βρίσκονται σε άριστη κατάσταση. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν τη χρήση, συμπεριλαμβανομένων των υλικών συσκευασίας κάτω από τον κάδο και κάτω από το καλάθι.

Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας αν λείπουν μέρη ή αν κάποιο μέρος έχει υποστεί ζημιά.









- Ψηφιακή φριτέζα θερμού αέρα
- Οδηγίες χρήσης

● Περιγραφή μερών

Πριν διαβάσετε τις οδηγίες, ανοίξτε το διπλωμένο εξώφυλλο με τις εικόνες. Εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες του προϊόντος.

- 1 Οθόνη (με πίνακα ελέγχου)
- 2 Καλάθι (με όριο πλήρωσης **MAX** στην εσωτερική πλευρά)
- 3 Μηχανισμός απασφάλισης καλαθιού (με προστατευτικό κάλυμμα)
- 4 Κάδος
- 5 Λαβή
- 6 Άνοιγμα αερισμού
- 7 Καλώδιο τροφοδοσίας με φισ
- 8 Θάλαμος μαγειρέματος

Οθόνη (με πίνακα ελέγχου)

- 9 Ένδειξη επιλογής μενού
- 10 Ένδειξη τιμής (Θερμοκρασία και Χρόνος)
- 11 Ένδειξη μονάδας χρόνου
- 12 Ένδειξη μονάδας θερμοκρασίας
- 13 Ένδειξη επιλογής μενού
- 14 Λυχνία λειτουργίας ✱
- 15 Κουμπί  (Αύξηση θερμοκρασίας)
- 16 Κουμπί  (Μείωση θερμοκρασίας)
- 17 Κουμπί  (Επιλογή μενού)
- 18 Κουμπί  (Έναρξη/Παύση/Απενεργοποίηση)
- 19 Κουμπί   (Μείωση χρόνου μαγειρέματος)
- 20 Κουμπί   (Αύξηση χρόνου μαγειρέματος)

● Τεχνικά δεδομένα

Τάση εισόδου	220-240 V~, 50-60 Hz
Κατηγορία προστασίας	I
Ισχύς	1350 W
Θερμοκρασία μαγειρέματος	80 έως 200 °C
Χρόνος μαγειρέματος	1 έως 60 λεπτά



Υποδειξεις ασφαλείας

ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ! ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΜΕΤΑΒΙΒΑΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΤΡΙΤΟ ΠΡΟΣΩΠΟ, ΦΡΟΝΤΙΣΤΕ ΝΑ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΑΠΟ ΟΛΑ ΤΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ!

Σε περίπτωση βλαβών που οφείλονται σε μη τήρηση των οδηγιών χρήσης παύει να ισχύει η εγγύηση! Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για επακόλουθες ζημιές! Σε περίπτωση υλικών ζημιών ή τραυματισμών που οφείλονται σε λανθασμένο χειρισμό ή μη τήρηση των σημειώσεων ασφαλείας δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη!

Παιδιά και άτομα με περιορισμένες ικανότητες



⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΖΩΗ ΚΑΙ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΑΤΥΧΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΝΗΠΙΑ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΑ!

Μην αφήνετε ποτέ τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας χωρίς επιτήρηση. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας εξαιτίας του υλικού συσκευασίας. Τα παιδιά υποτιμούν συχνά τους κινδύνους. Μην επιτρέψετε ποτέ στα παιδιά να πλησιάζουν το προϊόν και τα υλικά συσκευασίας.

- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον τελούν υπό επιτήρηση ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τον κίνδυνο που ενέχεται.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός αν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Μην επιτρέψετε σε παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών να πλησιάζουν το προϊόν και το καλώδιο σύνδεσης.
- Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με το προϊόν.

Ηλεκτρική ασφάλεια

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Μην επιχειρείτε να επισκευάσετε το προϊόν μόνοι σας. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μην βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή άλλα υγρά. Μην κρατάτε το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν αν έχει υποστεί βλάβη. Σε περίπτωση βλάβης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο και απευθυνθείτε στο κατάστημα αγοράς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μην τοποθετείτε το προϊόν δίπλα σε νεροχύτη ή σε υγρά μέρη.

- Πριν τη σύνδεση στην παροχή ισχύος βεβαιωθείτε ότι η τάση και το ρεύμα συμφωνούν με τα στοιχεία της πινακίδας τύπου του προϊόντος.
- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε γειωμένες πρίζες. Βεβαιωθείτε ότι το φως έχει συνδεθεί σωστά.

- Για την αποφυγή βλαβών στο καλώδιο τροφοδοσίας μην το συνθλίβετε, μην το λυγίζετε και μην το οδηγείτε πάνω από αιχμηρές ακμές. Κρατήστε το μακριά από καυτές επιφάνειες και ελεύθερες φλόγες.
- Δρομολογήστε το καλώδιο τροφοδοσίας με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποκλείεται το ενδεχόμενο να το τραβήξει κανείς κατά λάθος ή να σκοντάψει πάνω του.
- Αν το καλώδιο του προϊόντος παρουσιάσει βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών ή παρομοίως εξειδικευμένο τεχνικό για την αποφυγή ατυχήματος.
- Τραβάτε το προϊόν από το φως, όχι από το καλώδιο, για να το αποσυνδέσετε από το ρεύμα.
- Μην τυλίγετε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από το προϊόν. Συνδέστε το προϊόν σε μια πρίζα με εύκολη πρόσβαση, ώστε να μπορείτε να το αποσυνδέσετε αμέσως από το ρεύμα σε περίπτωση κινδύνου.

- Το προϊόν δεν ενδείκνυται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν με υγρά χέρια. Μην αγγίζετε το προϊόν με υγρά χέρια.

Κίνδυνος πυρκαγιάς/ εγκαύματος και θερμότητα

-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
**Πολύ θερμή
επιφάνεια!** Μην

επιτρέπετε σε παιδιά και κατοικίδια να πλησιάζουν το προϊόν όσο βρίσκεται σε λειτουργία ή κρυώνει. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ θερμά.

- ▲ **ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος
εγκαύματος!** Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό του προϊόντος όσο βρίσκεται σε λειτουργία ή είναι ακόμη ζεστό.

- ▲ **ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος
πυρκαγιάς!** Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες, τραπεζομάντιλα).

- ▲ **ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος
πυρκαγιάς!** Για την αποφυγή υπερθέρμανσης το προϊόν δεν πρέπει να καλύπτεται κατά τη λειτουργία.

- ▲ **ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος
εγκαύματος!** Μην τοποθετείτε στο προϊόν υγρά που βράζουν ή θερμό λίπος.

- ▲ **ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος
εγκαύματος!** Κατά τη διάρκεια της λειτουργία εξέρχεται θερμός ατμός από τα ανοίγματα αερισμού. Κρατήστε τα χέρια σας και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα αερισμού.

- ▲ **ΠΡΟΣΟΧΗ! Αυτό το
προϊόν δεν είναι παιχνίδι!** Τα παιδιά δεν έχουν επίγνωση των κινδύνων που σχετίζονται με το χειρισμό ηλεκτρικών συσκευών.

- ▲ **ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος
εγκαύματος!** Λάβετε υπόψη ότι κατά το άνοιγμα μπορεί να εξέλθει πολύ θερμός ατμός.

- Σε περίπτωση που παρατηρήσετε καπνό ή ασυνήθιστους θορύβους, αποσυνδέστε αμέσως το προϊόν από το ρεύμα. Απευθυνθείτε σε ειδικό για έλεγχο του προϊόντος πριν συνεχίσετε τη χρήση του.

- Σε περίπτωση πυρκαγιάς, τραβήξτε αρχικά το φιν από την πρίζα ή αποσυνδέστε με άλλον τρόπο το προϊόν από το ρεύμα πριν εφαρμόσετε οποιαδήποτε άλλα κατάλληλα πυροσβεστικά μέτρα.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού του προϊόντος. Διασφαλίστε επαρκή αερισμό. Μην τοποθετείτε το προϊόν σε ντουλάπι.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στο προϊόν.
- Αφήστε απόσταση τουλάχιστον 10 cm προς όλες τις κατευθύνσεις γύρω από το προϊόν για τη διασφάλιση επαρκή αερισμού.

Υποδείξεις τοποθέτησης

- Απαγορεύεται η τοποθέτηση του προϊόντος κάτω από επιτοίχιες πρίζες.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν σε εστίες μαγειρέματος (κουζίνες γκαζιού, ηλεκτρικές κουζίνες, φούρνους με κάρβουνα κτλ.).
- Λειτουργείτε πάντα το προϊόν σε μια επίπεδη, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια.

- Αφήνετε πάντα το προϊόν να κρυώσει πριν το μετακινήσετε.

Λειτουργία

⚠ **Αν γεμίσετε απευθείας τον κάδο με λάδι, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.**

- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό του προϊόντος όσο βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αφήστε όλα τα υλικά στο καλάθι για την αποφυγή επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Μην αφήνετε ποτέ το προϊόν χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε υπερβολικά πολλά υλικά στο προϊόν. Γεμίστε το καλάθι **2** μόνο έως το όριο πλήρωσης **MAX**. Αυτό είναι σημαντικό, ώστε τα τρόφιμα και το τοποθετημένο δοχείο (π.χ. η φόρμα) να μην έρθουν σε άμεση επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
- Μην τοποθετείτε πάνω από 750 g τρόφιμα και μαγειρικά σκεύη (π.χ. ταψί) στο καλάθι **2**. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στο προϊόν.

Καθαρισμός και αποθήκευση

- Προστατεύστε το προϊόν από σταγόνες και πιτσιλιές νερού.
- Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε και πριν τον καθαρισμό.
- Για συμβουλές σχετικά με τον καθαρισμό του προϊόντος βλ. παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».

● Πριν την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Καθαρίστε το προϊόν (βλ. Καθαρισμός και φροντίδα).

● Χειρισμός

❗ ΥΠΟΔΕΙΞΙΣ:

- Το προϊόν μεταβαίνει στη λειτουργία αναμονής αν δεν πατηθεί κανένα κουμπί για 60 δευτερόλεπτα στην κατάσταση επιλογής προγράμματος.
- Με κάθε πάτημα του κουμπιού ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τον κάδο [4] ανά πάσα στιγμή, ακόμη και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
 - Όταν ο κάδος [4] αφαιρείται, το θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας απενεργοποιούνται.
 - Όταν ο κάδος [4] τοποθετηθεί ξανά, το προϊόν συνεχίζει αυτόματα την προηγούμενη λειτουργία.
- Για τις μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων απαιτείται κατά κανόνα λίγο περισσότερο ψήσιμο, ενώ για τις μικρότερες λιγότερο.

- Διαβάστε στο κεφάλαιο «Πίνακας μαγειρέματος» ποια τρόφιμα χρειάζονται ανακίνηση/γύρισμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για ομοιόμορφο μαγείρεμα συνιστάται να ανακινείτε/γυρίζετε τα τρόφιμα μόλις περάσει το ένα τρίτο και τα δύο τρίτα του χρόνου μαγειρέματος. Ανακινείτε για 5 έως 10 δευτερόλεπτα κάθε φορά. Για ακόμη καλύτερο αποτέλεσμα μπορείτε να ανακινήσετε/γυρίσετε τα τρόφιμα 3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αν δυσκολεύεστε να ανακινήσετε/γυρίσετε τα τρόφιμα στη φριτζά, χρησιμοποιήστε ένα βοηθητικό μέσο (π.χ. κουτάλι).

- Για να αφαιρέσετε τον κάδο [4] και το καλάθι [2] από το θάλαμο μαγειρέματος [8], κρατήστε με το ένα χέρι προσεκτικά το πάνω περίβλημα του προϊόντος προς τα πίσω. Τραβήξτε με το άλλο χέρι τη λαβή [5] για να αφαιρέσετε τον κάδο και το καλάθι.
- Τοποθετείτε πάντα το καλάθι [2] σε οριζόντια θέση και χωρίς να ασκείτε πίεση στον κάδο [4]. Ο μηχανισμός ασφάλισης πρέπει να κλειδώσει με χαρακτηριστικό ήχο και αισθητά (εικ. Β).
- Μην τοποθετείτε πάνω από 750 g τρόφιμα και μαγειρικά σκεύη (π.χ. ταψί) στο καλάθι [2]. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στο προϊόν.

- ▲ **ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στο προϊόν!** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρά αντικείμενα στο καλάθι [2] και τον κάδο [4]. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν την επίστρωση.

- ▲ **ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στο προϊόν!** Μην πιέζετε ποτέ το μηχανισμό απασφάλισης καλαθιού [3], όταν κρατάτε το καλάθι [2] και τον κάδο [4] στον αέρα. Διαφορετικά ο κάδος θα αποσυνδεθεί και θα πέσει (εικ. C).

- Για να ανοίξετε το μηχανισμό απασφάλισης καλαθιού [3], πιέστε αρχικά το προστατευτικό κάλυμμα προς τα εμπρός. Στη συνέχεια πιέστε το μηχανισμό απασφάλισης καλαθιού (εικ. D).

● Προετοιμασία

- Συνδέστε το προϊόν σε κατάλληλη πρίζα. Το [18] ανάβει και εμφανίζεται η ένδειξη τιμής [10] «---». Ακούγεται 1 ηχητικό σήμα. Το προϊόν μεταβαίνει στη λειτουργία αναμονής.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο καλάθι [2]. Μην υπερβείτε το όριο πλήρωσης **MAX** (στην εσωτερική πλευρά του καλαθιού).
- Τοποθετήστε τον κάδο [4] με το γεμάτο καλάθι [2] στο θάλαμο μαγειρέματος [8].

⚠ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στο προϊόν! Μην τοποθετείτε υγρά (π.χ. λάδι ή νερό) στον κάδο [4]. Αυτό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του προϊόντος.

● Επιλογή προγράμματος

- Μεταβείτε στην κατάσταση επιλογής προγράμματος: Πατήστε [18]. Η ένδειξη επιλογής μενού [9] [13] αναβοσβήνει για 3 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, σβήνει. Οι υπόλοιπες ενδείξεις ανάβουν, εκτός από το [14].
- Αρχικά η θερμοκρασία είναι ρυθμισμένη στους 180 °C και ο χρόνος μαγειρέματος σε 15 λεπτά. Μπορείτε να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία (σε διαστήματα των 5 °C) και το χρόνο μαγειρέματος (σε διαστήματα του 1 λεπτού):

Κουμπι Λειτουργία (Θερμοκρασία)

ⓘ [15] Αύξηση θερμοκρασίας (μέγ. 200 °C)

ⓘ [16] Μείωση θερμοκρασίας (ελάχ. 80 °C)

Κουμπι Λειτουργία (Χρόνος)

ⓘ [20] Αύξηση χρόνου (μέγ. 60 λεπτά)

ⓘ [19] Μείωση χρόνου (ελάχ. 1 λεπτό)

Επιλογή προγράμματος

Ανάλογα με τα τρόφιμα, μπορείτε να επιλέξετε ένα κατάλληλο πρόγραμμα.


- Πατήστε [17] για εναλλαγή των προγραμμάτων. Το επιλεγμένο πρόγραμμα [9] [13] αναβοσβήνει.

Τρόφιμο	°C	Λεπτά	Ιδανική ποσότητα
Προεπιλεγμένη ρύθμιση	180	15	-
Πατάτες τηγανιτές	200	15	300 g
Μπριζόλα	180	10	200 g
Ψάρι	180	15	300 g
Γαρίδες	180	15	400 g
Μπούτια κοτόπουλου	200	30	500 g
Κέικ	160	15	4 x 50 g
Πουλερικά	200	30	500 g
Ψωμί	160	10	7 x 70 g










ⓘ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Για καλύτερο μαγειρικό αποτέλεσμα συνιστάται να προθερμαίνεται το προϊόν για 3 λεπτά.
- Διαβάστε στο κεφάλαιο «Πίνακας μαγειρέματος» ποια τρόφιμα χρειάζονται ανακίνηση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ο πίνακας μαγειρέματος περιλαμβάνει, επίσης, υποδείξεις σχετικά με τις συνιστώμενες ελάχιστες/μέγιστες ποσότητες για τα διάφορα τρόφιμα.
- Αν το συνδυαστικό βάρος του καλαθιού [2], του κάδου [4] και των τροφίμων είναι μεγάλο, για να ανακατέψετε τα τρόφιμα: Τοποθετήστε τον κάδο σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια και αφαιρέστε το καλάθι (εικ. E).

● Έναρξη μαγειρέματος

- Μετά την εφαρμογή των επιθυμητών ρυθμίσεων, πατήστε  **18**. Το μαγείρεμα ξεκινά.





ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένες οι ακόλουθες ενδείξεις:
 - Το  **14** αναβοσβήνει
 - Η επιλεγμένη ένδειξη επιλογής μενού **9** **13** αναβοσβήνει.
 - Τα  **15**  **16**  **18**  **19**  **20** ανάβουν.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος εμφανίζεται εναλλάξ στην οθόνη **1** η ρυθμισμένη θερμοκρασία και ο υπόλοιπος χρόνος μαγειρέματος.
- Μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί για 1 ακόμη λεπτό, για να κρυώσει το προϊόν. Η ένδειξη τιμής **10** μετρά αντίστροφα τον υπόλοιπο χρόνο (σε δευτερόλεπτα). Τα  **14** και  **17** ανάβουν.
- Για αλλαγή στην ένδειξη επιλογής μενού όσο το προϊόν κρυώνει, πατήστε  **17**.
- Αφού το προϊόν κρυώσει, μεταβαίνει στη λειτουργία αναμονής. Ακούγεται ένα διπλό ηχητικό σήμα 5x.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τον κάδο **4** ανά πάσα στιγμή και δεν χρειάζεται να περιμένετε να απενεργοποιηθεί ο ανεμιστήρας. Όλες οι ενδείξεις σβήνουν και εμφανίζεται η ένδειξη τιμής **10** «---».

● Διακοπή του μαγειρέματος

Μπορείτε να διακόψετε το μαγείρεμα, π.χ. για τους ακόλουθους λόγους:




- για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις
- για να ανακινήσετε/γυρίσετε τα τρόφιμα

- Διακοπή του μαγειρέματος (Κατάσταση παύσης): Πατήστε  **18**.
- Αν το μαγείρεμα διακοπεί:
 - Το  **14** ανάβει
 - Το  **18** αναβοσβήνει
- Συνέχιση του μαγειρέματος: Πατήστε  **18** άλλη μια φορά.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Το θερμαντικό στοιχείο και ο χρονοδιακόπτης απενεργοποιούνται αν διακοπεί το μαγείρεμα. Ο ανεμιστήρας εξακολουθεί να λειτουργεί, ώστε να παραταθεί η διάρκεια ζωής του προϊόντος.
- Αν το μαγείρεμα διακοπεί: Αν αφαιρεθεί ο κάδος **4** από το θάλαμο μαγειρέματος **8**, απενεργοποιείται και ο ανεμιστήρας.

● Διακοπή μαγειρέματος

- Πιέστε παρατεταμένα  **18** για 3 δευτερόλεπτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
 - Τα  **14** και  **17** ανάβουν.
- Μετά τη διακοπή του μαγειρέματος ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί για 1 ακόμη λεπτό, για να κρυώσει το προϊόν.

● Αφαίρεση του καλαθιού από τον κάδο

Το καλάθι **2** μπορεί να αφαιρεθεί από τον κάδο **4**. Αυτό εξυπηρετεί για να ανακατεύετε καλύτερα τα τρόφιμα ή για να πλένετε τα μέρη.

- Αφαιρέστε τον κάδο **4** μαζί με το καλάθι **2** από το θάλαμο μαγειρέματος **8**.
- Τοποθετήστε τον κάδο **4** σε κατάλληλη επιφάνεια (επίπεδη, σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα).
- Πιέστε το κάλυμμα του μηχανισμού απασφάλισης καλαθιού **3** προς τα εμπρός.
- Πατήστε το κουμπί του μηχανισμού απασφάλισης καλαθιού **3**.

- Πιάστε το καλάθι [2] από τη λαβή [5] και αφαιρέστε το από τον κάδο [4].
- Όταν τοποθετείτε το καλάθι [2] στον κάδο [4], πρέπει να κλειδώνει αισθητά και με χαρακτηριστικό ήχο.

● Αφαίρεση των τροφίμων

- Συνιστάται να αφαιρείτε τα τρόφιμα με κατάλληλα σκεύη (π.χ. λαβίδα).

⚠ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στο προϊόν! Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρά αντικείμενα στο καλάθι [2] και τον κάδο [4]. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν την επίστρωση.

- Αν θέλετε να αναποδογυρίσετε τα τρόφιμα από το καλάθι [2], αφαιρέστε το προηγουμένως από τον κάδο [4]. Μπορεί στον κάδο να έχουν συγκεντρωθεί πολύ θερμά υγρά και να αρχίσουν να χύνονται.

● Πίνακας μαγειρέματος

Τρόφιμα	Συνιστώμενη ποσότητα (g)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Θερμ. (°C)	Απαιτείται ανακίνηση/ γύρισμα	Προετοιμασία
---------	--------------------------	-----------------------------	------------	-------------------------------	--------------

Πατάτες και πατάτες τηγανιτές

Κατεψυγμένες πατάτες τηγανιτές (λεπτές)		200-500	15-18	200	N	
Κατεψυγμένες πατάτες τηγανιτές (χοντροκομμένες)		200-500	15-18	200	N	
Σπιτικές πατάτες τηγανιτές (8 x 8 mm)	¹	200-500	15-18	200	N	
Σπιτικές πατάτες κυδωνάτες	¹	300-500	18-22	180	N	Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις κυδωνάτες.
Σπιτικές πατάτες σε κύβους	¹	300-500	12-18	180	N	Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε κύβους.

Κρέας και πουλερικά

Μπριζόλα	³	100-300	6-10	180	N	
Αρνίσια παιδάκια	³	100-300	10-14	180	N	
Χάμπουργκερ	³	100-300	7-14	180	N	
Λουκάνικα	³	100-300	8-10	180	N	
Μπούτια πουλερικών	³	100-500	20-30	200	N	

¹ = Προσθέστε ½ κουταλάκι λάδι

² = Χρησιμοποιήστε φόρμα

³ = Μαρινάρετε με μπαχαρικά (ανάλογα με τα γούστα σας)

Τρόφιμα	Συνιστώμενη ποσότητα (g)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Θερμ. (°C)	Απαιτείται ανακίνηση/ γύρισμα	Προετοιμασία
---------	--------------------------	-----------------------------	------------	-------------------------------	--------------

Στήθος κοτόπουλο	³	100-300	10-15	180	N	
Ολόκληρο κοτόπουλο	^{1,3}	500	30	200	N	Βλ. συνταγή.

Ψάρια και θαλασσινά

Γαρίδες	³	100-400	15	180	N	
Φιλέτο σολομού	^{1,3}	100-300	10-12	180	O	
Καπελάνος	^{1,3}	150	8-10	180	N	
Φιλέτο βακαλάου	^{1,3}	100-300	12-15	180	O	

Λαχανικά

Μπάμιες	¹	100	10	160	O	Κόψτε το κοτσάνι και κόψτε τις στη μέση.
Σπαράγγια	¹	100-300	6-10	180	O	Κόψτε στη μέση.
Καλαμπόκι	¹	200-400	6-9	200	N	Αφαιρέστε τη φλούδα και κόψτε τα μουστάκια.
Πιπεριές	¹	200-400	10	200	N	Αφαιρέστε το κοτσάνι και τα σπόρια. Κόψτε σε 2-4 κομμάτια.

Σνακ

Σαμόσα		100-300	12-15	200	N	
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές		100-400	12-15	200	N	
Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες		100-300	6-10	200	N	
Κατεψυγμένα, παναρισμένα σακ τυριού		100-400	8-12	180	N	

Ζύμες

Κεϊκάκια	²	2 x 50 - 4 x 50	15	160	O	Βλ. συνταγή.
Σάντουιτς		1 ολόκληρο	4-6	180	N	

¹ = Προσθέστε ½ κουταλάκι λάδι

² = Χρησιμοποιήστε φόρμα

³ = Μαρινάρετε με μπαχαρικά (ανάλογα με τα γούστα σας)

Τρόφιμα	Συνιστώμενη ποσότητα (g)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Θερμ. (°C)	Απαιτείται ανακίνηση/ γύρισμα	Προετοιμασία
---------	--------------------------	-----------------------------	------------	-------------------------------	--------------

Κρουτόν	³ 300	6-10	180	N	Κόψτε το ψωμί σε μικρά κομμάτια.
Ψωμάκια	400	Βλ. συνταγή.	160	O	Βλ. συνταγή.

¹ = Προσθέστε ½ κουταλάκι λάδι

² = Χρησιμοποιήστε φόρμα

³ = Μαρινάρετε με μπαχαρικά (ανάλογα με τα γούστα σας)

- Ελέγχετε τακτικά τα τρόφιμα μέχρι να μαγειρευτούν ή να ροδίσουν στον επιθυμητό βαθμό. Ο απαιτούμενος χρόνος μαγειρέματος μπορεί να είναι μικρότερος ή μεγαλύτερος σε σχέση με τις συνταγές.
- Για να αποφύγετε τους μεγάλους χρόνους μαγειρέματος, τα τρόφιμα δεν πρέπει να έχουν πολύ μεγάλο πάχος.
- Το ύψος της φόρμας ή του ταψιού δεν πρέπει να υπερβαίνει το όριο πλήρωσης **MAX** στο καλάθι [2].

● Προτεινόμενες συνταγές

● Τραγανό χοτ ντογκ με τυρί

Υλικά

- 2 Λουκάνικα
- 2 Ψωμάκια για χοτ ντογκ
- Τριμμένο τυρί τσένταρ (κατά προτίμηση)
- (Προαιρετικά) Κέτσαπ
- (Προαιρετικά) Μουστάρδα

Διαδικασία

- Θερμάνετε το προϊόν στους 180 °C.
- Τοποθετήστε τα λουκάνικα στο καλάθι [2]. Ψήστε για 8 λεπτά στους 180 °C. Αφαιρέστε τα λουκάνικα από το καλάθι.
- Τοποθετήστε τα μαγειρεμένα λουκάνικα στα ψωμάκια για χοτ ντογκ.
- Ρίξτε το τυρί τσένταρ στα λουκάνικα και τα ψωμάκια για χοτ ντογκ.
- Τοποθετήστε ξανά το χοτ ντογκ στο καλάθι [2]. Ψήστε για 1 έως 2 λεπτά, μέχρι το τυρί να λιώσει.
- Μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος τοποθετήστε τα χοτ ντογκ σε πιάτο.
- Αν θέλετε, σερβίρετε με κέτσαπ και μουστάρδα.

● Πικάντικο κοτόπουλο

Υλικά

- 6 μπουτία κοτόπουλο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 κουταλάκι μουστάρδα
- 3 κουταλάκια ζάχαρη
- 2 κουταλάκια τσίλι
- 2 κουταλάκια ελαιόλαδο
- Πιπέρι και αλάτι (κατά προτίμηση)

Διαδικασία

- Θερμάνετε το προϊόν στους 200 °C.
- Σε ένα μπολ τεμαχίστε το σκόρδο και αναμειξτε το με τη ζάχαρη, το ελαιόλαδο, το τσίλι και τη μουστάρδα.
- Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
- Αλείψτε τα μπουτία κοτόπουλο με τη μαρινάδα. Αφήστε τα να μαριναριστούν για 20 λεπτά.
- Τοποθετήστε τα μπουτία κοτόπουλο στη συσκευή. Ψήστε για 10 λεπτά.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 140 °C. Συνεχίστε το μαγείρεμα για άλλα 10 λεπτά.
- Όταν τα μπουτία κοτόπουλο είναι έτοιμα, τοποθετήστε τα σε μια πιπέτα.
- Βάρος υλικών: 400 g

● Κις με κρεμμύδια, τυρί και μανιτάρια

Υλικά

- 3 αβγά
- 2 κούπες μανιτάρια, καθαρισμένα
- 1 κόκκινο κρεμμύδι
- 1 κουταλιά ελαιόλαδο
- 3 κουταλιές τυρί, τριμμένο
- 1 πρέζα αλάτι

Διαδικασία

- Καθαρίστε ένα κόκκινο κρεμμύδι και κόψτε το σε λεπτές φέτες πάχους 5 mm. Καθαρίστε τα μανιτάρια και, στη συνέχεια, κόψτε τα σε λεπτές φέτες πάχους 5 mm.
- Σοτάρετε τα κρεμμύδια και τα μανιτάρια σε ένα τηγάνι με ελαιόλαδο, σε μέτρια φωτιά, μέχρι να μαλακώσουν. Αφαιρέστε από τη φωτιά και ακουμπήστε σε μια στεγνή πετσέτα κουζίνας να παγώσουν τα υλικά.
- Θερμάνετε το προϊόν στους 180 °C.
- Χτυπήστε σε ένα μπολ 3 αβγά. Ανακατέψτε τα καλά και με δύναμη. Προσθέστε μια πρέζα αλάτι.
- Αλείψτε την εσωτερική πλευρά και τον πάτο μιας ανθεκτικής στη θερμότητα φόρμας με μια λεπτή στρώση σπρέι λαδιού.
- Προσθέστε στη φόρμα τα αβγά, στη συνέχεια το μείγμα κρεμμυδιών-μανιταριών και στη συνέχεια το τυρί.
- Τοποθετήστε τη φόρμα στο καλάθι [2] και ψήστε για 20 λεπτά στο προϊόν.
- **Συμβουλή:** 5 έως 8 λεπτά πριν το τέλος του μαγειρέματος: Προσθέστε, αν θέλετε, περισσότερο τυρί στην κις.
- Η κις είναι έτοιμη όταν τοποθετείτε στο κέντρο της ένα μαχαίρι και βγαίνει καθαρό.
- Βάρος υλικών: 260 g

● Ροδέλες πιπεριάς

Υλικά

- 30 g αλεύρι
- 1 αβγό
- 10 ml νερό
- 2 κουταλιές φυτικό λάδι
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 1 κουταλάκι πιπέρι
- 1 κουταλάκι πάπρικα
- 30 g τριμμένη φρυγανιά
- 1 πιπεριά

Διαδικασία

- Θερμάνετε το προϊόν στους 200 °C.
- Τοποθετήστε το αλεύρι σε ένα μπολ.
- Χτυπήστε το αβγό με το νερό σε ένα άλλο μικρό μπολ.
- Προσθέστε το φυτικό λάδι, το αλάτι, το πιπέρι, την πάπρικα και τη φρυγανιά σε ένα άλλο μπολ και ανακατέψτε καλά.
- Κόψτε το κοτσάνι της πιπεριάς και αφαιρέστε τα σπόρια.
- Κόψτε την πιπεριά σε 4 κομμάτια και πετάξτε το κάτω μέρος της.
- Αλευρώστε την κομμένη πιπεριά.
- Βουτήξτε την πιπεριά στο χτυπημένο αβγό.
- Περάστε την πιπεριά από το μείγμα φρυγανιάς και φροντίστε να καλυφθεί καλά.
- Τοποθετήστε την πιπεριά στο καλάθι [2]. Ψήστε κάθε πλευρά για 5 λεπτά.

● Ψητό αβγό με μπέικον και σπανάκι

- Θα χρειαστείτε: 4 Φόρμες για μάφιν

Υλικά

- 2 φέτες μπέικον
- Φυτικό λάδι
- 4 αβγά
- 4 κουταλιές γάλα
- 20 g σπανάκι
- Τριμμένο τυρί τσένταρ (κατά προτίμηση)
- Αλάτι και πιπέρι (κατά προτίμηση)

Διαδικασία

- Θερμάνετε το προϊόν στους 200 °C.
- Τοποθετήστε το μπέικον στο καλάθι [2]. Ψήστε κάθε πλευρά για 2 λεπτά.
- Αφαιρέστε το μπέικον, κόψτε το σε κομμάτια και αφήστε το στην άκρη.
- Αλείψτε τις φόρμες για μάφιν με λάδι.
- Σε κάθε φόρμα για μάφιν ρίξτε από 1 αβγό. Μην ανακατεύετε τα αβγά.
- Προσθέστε το γάλα, το σπανάκι και το μπέικον στις φόρμες για μάφιν.
- Προσθέστε το τυρί τσένταρ, το αλάτι, και το πιπέρι στις φόρμες για μάφιν.
- Τοποθετήστε τις φόρμες για μάφιν στο καλάθι [2]. Ψήστε για 8 λεπτά στους 160 °C.

● Ολόκληρο κοτόπουλο

Υλικά

- 500 g κοτόπουλο
- 2 κουταλάκια ελαιόλαδο
- Πιπέρι και αλάτι (κατά προτίμηση)
- 20 g βούτυρο
- 20 g μέλι

Διαδικασία

- Αλείψτε το κοτόπουλο με ελαιόλαδο, πιπέρι και αλάτι. Αφήστε τις να μαρινarisτεί για 1 ώρα.
- Θερμάνετε το προϊόν στους 200 °C.
- Λιώστε το βούτυρο και ανακατέψτε με το μέλι.
- Αλείψτε το μείγμα βουτύρου-μελιού στο κοτόπουλο.
- Τοποθετήστε το κοτόπουλο στο καλάθι [2]. Ψήστε για 15 λεπτά στους 200 °C.
- Γυρίστε το κοτόπουλο. Ψήστε για άλλα 15 λεπτά.

● Πατάτες ψητές σε αλουμινόχαρτο

Υλικά

- 1 πατάτα (200–400 g)
- 20 g κρεμμύδι
- 40 g μπέικον
- 1 κουταλάκι ελαιόλαδο
- Πιπέρι και αλάτι (κατά προτίμηση)
- 10 g τυρί
- 10 g μαγιονέζα

Διαδικασία

- Καθαρίστε την πατάτα με μια βούρτσα.
- Αλείψτε την πατάτα με το ελαιόλαδο.
- Κόψτε το μπέικον και το κρεμμύδι σε μικρά κομμάτια.
- Τυλίξτε την πατάτα σε αλουμινόχαρτο για να μην παραψηθεί.
- Τοποθετήστε την πατάτα στο προϊόν. Ψήστε για 50 λεπτά στους 200 °C.
- Τρυπήστε την πατάτα με ένα πιρούνι. Η πατάτα είναι έτοιμη όταν τρυπιέται εύκολα με το πιρούνι.
- Αφαιρέστε την πατάτα και κόψτε την μέχρι τη μέση. Μην την κόβετε στα δύο.
- Αλατοπιπερώστε.
- Προσθέστε το μπέικον, το κρεμμύδι και το τυρί στην πατάτα.
- Τοποθετήστε την πατάτα στο καλάθι [2]. Ψήστε για 10 λεπτά στους 180 °C.
- Σεβρίρετε την πατάτα με μαγιονέζα.

● Κεϊκάκια

- Θα χρειαστείτε: 4 Χάρτινα φορμάκια για κέικ

Υλικά

- 85 g αλατισμένο βούτυρο
- 85 g τρούφα
- 2 αβγά
- 120 g άσπρο αλεύρι
- 3 g μπέικιν πάουντερ
- 1/8 κουταλάκι αλάτι

Διαδικασία

- Ανακατέψτε το βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι το μείγμα να μαλακώσει και να ασπρίσει.
- Χτυπήστε μέσα στο μείγμα το αβγό.
- Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι στο μείγμα.
- Γυρίστε το μείγμα στα χάρτινα φορμάκια για κέικ.
- Θερμάνετε το προϊόν στους 160 °C.
- Τοποθετήστε τα χάρτινα φορμάκια για κέικ με το μείγμα στο καλάθι [2]. Ψήστε για 15 λεπτά.

● Ψωμάκια

Υλικά

- 250 g αλεύρι για ψωμί
- 1 αβγό
- 25 g ζάχαρη
- 3 g μαγιά
- 110 ml γάλα
- 10 g κρέμα γάλακτος
- 15 g βούτυρο

Διαδικασία

- Χτυπήστε το αβγό και ανακατέψτε το αλεύρι, τη ζάχαρη και τη μαγιά.
- Προσθέστε το γάλα και την κρέμα γάλακτος στη ζύμη. Ζυμώστε για 15–20 λεπτά.
- Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για περ. 1 ώρα (μέχρι να διπλασιαστεί).
- Κόψτε τη ζύμη σε 7 κομμάτια. Ζυμώστε για 10–15 λεπτά.
- Τοποθετήστε τα 7 κομμάτια στο καλάθι [2]. Αφήστε τα να ξεκουραστούν για άλλα 30 λεπτά.
- Ψήστε για 10 λεπτά στους 160 °C.
- Λιώστε το βούτυρο και αλείψτε τα ψωμάκια. Ψήστε για άλλα 2 λεπτά.

● Φιλέτο ψαριού

Υλικά

- 300 g Φιλέτο ψαριού
- Πιπέρι και αλάτι (κατά προτίμηση)
- 1 Λεμόνι
- 2 Σκελίδες σκόρδο
- 1 Κρεμμύδι
- 20 g Βούτυρο

Διαδικασία

- Αλατοπιπερώστε το ψάρι.
- Κόψτε το λεμόνι στη μέση. Κόψτε το μισό λεμόνι σε φέτες και τοποθετήστε τις κάτω από το φιλέτο ψαριού.
- Ψιλοκόψτε 1 σκελίδα σκόρδο, κόψτε το κρεμμύδι σε φέτες και τοποθετήστε τα πάνω στο φιλέτο ψαριού.
- Τοποθετήστε το φιλέτο ψαριού στο καλάθι [2]. Ψήστε για 15 λεπτά στους 180 °C.
- Λιώστε το βούτυρο και προσθέστε 1 σκελίδα σκόρδου.
- Προσθέστε το βούτυρο με το σκόρδο στο φιλέτο ψαριού.
- Στύψτε το υπόλοιπο μισό λεμόνι στο φιλέτο ψαριού.

● Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Καμία λειτουργία	Δεν υπάρχει παροχή τάσης	Ελέγξτε αν το προϊόν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα. Ελέγξτε αν η πρίζα λειτουργεί κανονικά συνδέοντας σε αυτήν μια άλλη ηλεκτρική συσκευή. Συνδέστε το προϊόν σε μια άλλη πρίζα.
Τα τρόφιμα είναι ωμά ή δεν έχουν ψηθεί ομοιόμορφα.	Υπερβολική ποσότητα τροφίμων Η θερμοκρασία μαγειρέματος είναι πολύ χαμηλή. Τα τρόφιμα δεν ανακατεύτηκαν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Μειώστε την ποσότητα των τροφίμων και μοιράστε τα ομοιόμορφα. Αυξήστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Ανακατέψτε τα τρόφιμα τουλάχιστον 1x στο μισό του χρόνου μαγειρέματος. Για ομοιόμορφο μαγείρεμα συνιστάται να ανακινείτε/γυρίζετε τα τρόφιμα μόλις περάσει το ένα τρίτο και τα δύο τρίτα του χρόνου μαγειρέματος. Ανακινείτε για 5 έως 10 δευτερόλεπτα κάθε φορά. Για ακόμη καλύτερο αποτέλεσμα μπορείτε να ανακινήσετε/γυρίσετε τα τρόφιμα 3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Τα τρόφιμα δεν είναι τραγανά.	Μερικά φαγητά είναι καλύτερο να μαγειρεύονται σε απλή φριτζά.	Αλείψτε τα τρόφιμα με λίγο λάδι πριν το μαγείρεμα.
Οι φρέσκες τηγανιτές πατάτες είναι άψητες ή δεν είναι τραγανές.	Λάθος ποικιλία πατάτας Οι πατάτες δεν πλύθηκαν, αφού κόπηκαν. Οι κομμένες πατάτες δεν στέγνωσαν μετά το πλύσιμο. Οι κομμένες πατάτες δεν λαδώθηκαν. Οι κομμένες πατάτες είναι πολύ μεγάλες.	Επιλέξτε μια άλλη ποικιλία πατάτας. Πλύνετε καλά τις κομμένες πατάτες για να απομακρυνθεί το άμυλο. Στεγνώστε καλά τις κομμένες πατάτες μετά το πλύσιμο (π.χ. με χαρτί κουζίνας). Αλείψτε τις κομμένες πατάτες με λίγο λάδι πριν το μαγείρεμα. Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια ή λεπτότερες φέτες.
Ο κάδος 4 δεν μπαινεί στο θάλαμο μαγειρέματος.	Ο κάδος 4 δεν βρίσκεται στη μέση.	Τοποθετήστε τον κάδο 4 στο περίβλημα με τη σωστή γωνία.
Βγαίνει λευκός καπνός από το προϊόν.	Στάζει λάδι στον κάδο 4 και εξατμίζεται.	Χρησιμοποιήστε λιγότερο λάδι για το μαγείρεμα των τροφίμων. Χρησιμοποιήστε τρόφιμα με λιγότερο λίπος. Μειώστε τη θερμοκρασία ή το χρόνο μαγειρέματος.

● Καθαρισμός και φροντίδα

- i ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Για να διατηρήσετε τη λειτουργία και την εμφάνιση του προϊόντος, συνιστάται να το καθαρίζετε καλά μετά από κάθε χρήση.

Μέρος	Καθαρισμός
<ul style="list-style-type: none">■ Προϊόν και όλα τα εξαρτήματα■ Περιβλήμα■ Θάλαμος μαγειρέματος■ Καλώδιο τροφοδοσίας με φικ	<p>⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της λειτουργίας το προϊόν δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό ή άλλα υγρά. Μην κρατάτε το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα πριν τον καθαρισμό.■ Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά, διαβρωτικά διαλυτικά ή σκληρές βούρτσες για τον καθαρισμό.■ Καθαρίστε το προϊόν με ένα ελαφρώς υγρό πανί. Αν χρειάζεται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και ήπιο απορρυπαντικό πιάτων.
<ul style="list-style-type: none">■ Καλάθι	<p>2 ■ Μπορείτε να πλύνετε τον κάδο και το καλάθι στο χέρι, όπως τα απλά πιάτα: Καθαρίστε τα μέρη καλά με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Κρατήστε προσεκτικά με το ένα χέρι το πάνω περίβλημα του προϊόντος προς τα πίσω. Τραβήξτε με το άλλο χέρι τη λαβή 5 για να αφαιρέσετε τον κάδο και το καλάθι.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Αν στο καλάθι ή στον πάτο του κάδου κολλήσουν ακαθαρσίες, γεμίστε τον κάδο με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Τοποθετήστε το καλάθι στον κάδο και αφήστε τα δύο μέρη να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά.■ Το καλάθι και ο κάδος ενδείκνυται για το πλυντήριο πιάτων.
<ul style="list-style-type: none">■ Κάδος	<p>4</p>

- Πριν τη νέα χρήση και πριν την αποθήκευση: Σκουπίστε όλα τα μέρη με ένα καθαρό πανί.

● Φροντίδα

- Ελέγχετε το προϊόν πριν από κάθε χρήση για ορατές βλάβες.
- Εκτός από τον τακτικό καθαρισμό, το προϊόν δεν χρειάζεται άλλη συντήρηση.

● Αποθήκευση

- Αποθηκεύστε το προϊόν στην αρχική συσκευασία όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Αποθηκεύστε το προϊόν σε στεγνό χώρο στον οποίο δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.

● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.



Προσέξτε τον χαρακτηρισμό των υλικών συσκευασίας για τον διαχωρισμό απορριμμάτων, αυτά είναι χαρακτηρισμένα από συντόμευσεις (α) και αριθμούς (b) με την ακόλουθη σημασία: 1-7: πλαστικά / 20-22: χαρτί και χαρτόνι / 80-98: σύνθετο υλικό.



Το προϊόν και το υλικό συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμα, απορρίψτε τα χωριστά για μια καλύτερη κατεργασία απορριμμάτων.

Το λογότυπο Trimap ισχύει μόνο για τη Γαλλία.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Για την προστασία του περιβάλλοντος, μην απορρίψετε το άχρηστο πλέον προϊόν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε το στα ειδικά Κέντρα απόρριψης. Για τα σημεία συλλογής και τις ώρες λειτουργίας τους απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες.

● Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε προσεκτικά κάτω από αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την αποστολή. Σε περίπτωση βλαβών στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα προς τον πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρατίθεται παρακάτω.

Για το παρόν προϊόν σάς παρέχεται δικαίωμα εγγύησης 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Η εγγύηση ισχύει από την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλείσθε να φυλάξετε με προσοχή την ταμειακή απόδειξη. Το συγκεκριμένο έγγραφο θα απαιτηθεί ως αποδεικτικό αγοράς.

Σε περίπτωση που εντός του διαστήματος των 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτού του προϊόντος προκύψει κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς - κατόπιν επιλογής μας - δωρεάν. Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει αν το προϊόν πάθει βλάβη, χρησιμοποιηθεί ή συντηρηθεί εκτός των προδιαγραφών.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Αυτή η εγγύηση δεν επεκτείνεται σε μέρη προϊόντος, τα οποία εκτέθηκαν σε φυσιολογική φθορά και για αυτό το λόγο μπορούν να θεωρηθούν ως φθαρτά μέρη (π.χ. μπαταρίες) ή για βλάβες σε εύθραυστα μέρη, π.χ. διακόπτες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες ή παρόμοια, τα οποία είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 384072_2107) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάραξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας, (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν λειτουργικά σφάλματα ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά τηλεφωνικά ή μέσω email με το παρακάτω αναφερόμενο τμήμα service.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και πότε προέκυψε.

Σέρβις

 **Σέρβις Ελλάδα**

Τηλ: 00800 491800674

Email: owim@lidl.gr

 **Σέρβις Κύπρος**

Τηλ: 8009 4211

Email: owim@lidl.com.cy



OWIM GmbH & Co. KG

Siftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG07188-BS

Version: 01/2022

IAN 384072_2107

