

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank, dass du dich für einen Gasgrill von LANDMANN mit integrierter Heißluftfritteuse entschieden hast.

In dieser Gebrauchsanleitung geben wir dir wichtige Hinweise zum richtigen Gebrauch, zum sicheren Umgang und zur Pflege der Heißluftfritteuse.

Wenn du Fragen zum Gerät hast oder weitere Unterstützung benötigst, hilft dir unser Service-Team gerne weiter. Die entsprechenden Kontaktdaten findest du auf der Rückseite dieser Montage- und Gebrauchsanleitung.

Viel Spaß und eine leckere Grillzeit wünscht dir
dein LANDMANN-Team.

INHALT

Auf einen Blick	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Sicherheitshinweise	2
Vor dem ersten Gebrauch	3
Benutzung	3
Reinigung und Aufbewahrung	4
Problembehebung	5
Technische Daten	5
Entsorgung	5



**WICHTIGE HINWEISE!
UNBEDINGT AUFBEWAHREN!**

Zu dieser Gebrauchsanleitung

Lies vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und befolge die Sicherheitshinweise. Bewahre sie für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

Symbole



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an. Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Für Lebensmittel geeignet.



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Wechselstrom

Signalwörter

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

GEFAHR – hohes Risiko, hat schwere Verletzung oder Tod zur Folge

WARNUNG – mittleres Risiko, kann schwere Verletzung oder Tod zur Folge haben

VORSICHT – niedriges Risiko, kann geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

Weitere Erläuterungen

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1)

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (Bild A)

AUF EINEN BLICK

(Bild A)

- 1 Bedienfläche
- 2 Korbinsatz
- 3 Schublade
- 4 Entriegelungstaste des Korbinsatzes mit Abdeckung
- 5 Griff
- 6 Lüftungsöffnungen
- 7 Garraum mit Heizelement und Lüfter

(Bild B, Bedienfläche)

- 8 Anzeige (Temperatur in °C, Garzeit)
- 9  (Min) Feld „Garzeit erhöhen“
- 10  (Min) Feld „Garzeit verringern“
- 11 Programmfelder:
 -  „Pommes frites“
 -  „Gemüse“
 -  „Nuggets“
 -  „Auftauern“
 -  „Rosmarinkartoffeln“
 -  „Kuchen / Dessert“
- 12  Feld „Ein/Aus“
- 13  (Temp) Feld „Temperatur verringern“
- 14  (Temp) Feld „Temperatur erhöhen“
- 15 Kontrollleuchte, zeigt an, dass der Lüfter läuft

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

- Die im Grill integrierte Heißluftfritteuse (Gerät) ist zum Backen, Auftauen und Aufwärmen von Lebensmitteln bestimmt.
- **Die Heißluftfritteuse ist ein Einbaugerät. Sie darf nur dann verwendet werden, wenn sie im zugehörigen Gasgrill GG-II-492 (Modell 22150) ordnungsgemäß eingebaut ist.**
- **Das Gerät arbeitet mit Heißluft. Es ist keine herkömmliche Fritteuse, in der Lebensmittel in Öl frittiert werden.**
- Das Gerät eignet sich **nicht** zur Zubereitung von flüssigen Gerichten, wie Suppen, Soßen oder Eintöpfen!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bebilderungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät sowie der zugehörige Gasgrill versehen sind, beachten. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen verursachen.

Auch die Gebrauchsanleitung des Gasgrills beachten!

Anweisungen zum sicheren Betrieb

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



VORSICHT: heiße Oberflächen!

Das Gerät und Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiß. Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen! Ausschließlich Griff und Bedienfläche berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird. Küchenhandschuhe im Umgang mit dem heißen Zubehör benutzen.

- Keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) direkt in das Gerät oder in die Schublade schütten oder ein mit Flüssigkeit gefülltes Gefäß in das Gerät stellen. Es arbeitet ausschließlich mit Heißluft.
- Das Gerät ist bei Nichtbenutzung oder nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Transportieren oder Reinigen stets vom Stromnetz zu trennen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Auch die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät, die Anschlussleitung oder das Zubehör des Gerätes beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt ersetzt bzw. repariert werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.
- Die Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nicht bei Regen verwenden.
- Das Gerät und Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn es eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist, um Gefährdungen zu vermeiden. Vor erneuter Inbetriebnahme in einer Fachwerkstatt überprüfen lassen.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit lagern.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Substanzen betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Kunststoff) auf oder in das Gerät legen.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden, das Gerät könnte überhitzen. Das Gerät nicht abdecken, solange es heiß ist, um einen Brand zu vermeiden.
- Nach dem Gebrauch des Gerätes läuft der Lüfter noch einige Zeit, bis sich das Gerät abgekühlt hat, weiter. So lange der Lüfter läuft, das Gerät weder am Hauptschalter ausschalten noch den Netzstecker ziehen. Das Gerät könnte überhitzen.
- Sicherstellen, dass keine weiteren Geräte mit hoher Leistungsaufnahme am gleichen Stromkreis angeschlossen sind, während das Gerät in Betrieb ist, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel, die länger als 3 m sind, oder Kabeltrommeln benutzen.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von jungen Kindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Während des Betriebes und beim Herausziehen der Schublade kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen (z. B. des Grills) in Berührung kommt.
- Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- Das Gerät vor einem Gewitter oder beim Stromausfall vom Stromnetz trennen.
- Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen.

- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung ziehen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung schützen vor: Feuer, lang anhaltender Feuchtigkeit oder Stößen.
- Niemals schwere Gegenstände auf die Anschlussleitung stellen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden oder Gefahren zu vermeiden.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Ziehe die Schublade (3) aus dem Garraum (7) heraus und stelle sie ab.
2. Nimm den Korbeinsatz (2) wie folgt heraus: Schiebe die durchsichtige Abdeckung von der Entriegelungstaste (4) weg, drücke diese und hebe den Korbeinsatz heraus.
3. Spüle die Schublade und den Korbeinsatz mit Spülmittel und warmem Wasser ab. Trockne danach beide gut ab.
4. Die erste Inbetriebnahme des Gerätes sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte.
Lasse das Gerät ca. 15 Minuten lang ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen. Befolge dazu die Anweisungen im Kapitel „Benutzung“.
5. Reinige den Korbeinsatz und die Schublade anschließend noch einmal.

BENUTZUNG



BEACHTEN!!

- Stelle vor jeder Benutzung sicher, dass das Gerät (inklusive Anschlussleitung) unbeschädigt ist.
- Schließe das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Wickle die Anschlussleitung vor dem Anschließen des Gerätes vollständig auseinander.
- Die Speisen werden in der Schublade mit Korbeinsatz zubereitet. Beide müssen im Garraum eingesetzt sein, damit das Gerät in Betrieb genommen werden kann.
- Lasse das Gerät **nicht** längere Zeit leer eingeschaltet. Eine Ausnahme ist die erste Inbetriebnahme ohne Lebensmittel (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“).
- Lege Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät.
- Achte darauf, dass die Speisen nicht das Heizelement des Gerätes berühren.
- Befülle den Korbeinsatz maximal zu $\frac{2}{3}$, damit die heiße Luft optimal zirkulieren kann.
- Sollte Rauch aus dem Gerät aufsteigen, ziehe sofort den Netzstecker. Eine Ausnahme ist die erste Inbetriebnahme ohne Lebensmittel (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“).
- Stelle die Schublade immer auf einer stabilen Fläche ab, bevor du die Entriegelungstaste des Korbeinsatzes betätigst.
- Stelle die heiße Schublade und den heißen Korbeinsatz nach der Benutzung immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. **Es ist keine herkömmliche Fritteuse, in der Lebensmittel mit viel Öl frittiert werden!**

Generell lassen sich alle Speisen zubereiten, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen.

**EINIGE TIPPS VORWEG:**

- Für die Zubereitung von Speisen wird i. d. R. kein bzw. nur wenig Öl benötigt. Öl kann als Geschmacksträger zu Speisen hinzugefügt werden, indem die Lebensmittel mit wenig Öl aus dem Ölzerstäuber besprüht werden.
- Die Garzeit ist abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Gartemperatur. Im Allgemeinen ist die Garzeit kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Fange mit einer kürzeren Garzeit an und passe die Garzeit nach und nach dem persönlichen Geschmack an.
- Bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten solltest du dich nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers richten. Prüfe jedoch bereits vor Ablauf der angegebenen Garzeit, ob die Speisen durchgegart sind, da die Garzeit etwas kürzer als in einem handelsüblichen Backofen sein kann.
- Bei einigen Lebensmitteln (z. B. Pommes frites o. Ä.) empfehlen wir, die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten.

Programme

Zur einfacheren Bedienung verfügt das Gerät über 6 Programme mit jeweils voreingestellter Garzeit und Temperatur:

Symbol	Programm	Temperatur	Garzeit
	Pommes frites	200 °C	15 Minuten
	Gemüse	160 °C	17 Minuten
	Nuggets	200 °C	12 Minuten
	Auftauen	115 °C	12 Minuten
	Rosmarinkartoffeln	180 °C	20 Minuten
	Kuchen/Dessert	160 °C	30 Minuten



Die bei den Programmen hinterlegten Zeiten und Temperaturen sind lediglich Vorschläge. Passe sie bei Bedarf manuell an, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel (insbesondere Geflügel) durchgegart sind.

Korbeinsatz entnehmen

- Ziehe die Schublade (3) aus dem Garraum (7) heraus und stelle sie ab.
- Schiebe die durchsichtige Abdeckung von der Entriegelungstaste (4) am Griff (5) weg.
- Drücke die Entriegelungstaste und hebe den Korbeinsatz (2) der Schublade heraus.

Korbeinsatz einsetzen

- Lege den Korbeinsatz (2) in die Schublade (3) ein und drücke ihn hinunter, bis er hörbar einrastet.
- Schiebe die Abdeckung über die Entriegelungstaste (4).
- Schiebe die Schublade bis zum Anschlag in den Garraum (7).

Speisen zubereiten

- Wickle die Anschlussleitung auseinander und stecke den Netzstecker in eine Steckdose. Die Bedienfläche (1) wird aktiviert und das Feld (12) leuchtet.
- Gib die Lebensmittel, die zubereitet werden sollen, in den Korbeinsatz (2).
- Setze den Korbeinsatz in die Schublade (3) ein.
- Schiebe die Schublade bis zum Anschlag in den Garraum (7).
- Berühre das Feld , um die übrigen Felder der Bedienfläche zu aktivieren.

- Stelle die Garzeit und Temperatur entweder manuell ein oder wähle eines der 6 Programme aus (siehe Abschnitt „Programme“):
 - Zum manuellen Einstellen der Gartemperatur berühre das Feld (Temp) (14) bzw. (Temp) (13) und zum Einstellen der Garzeit das Feld (Min) (9) bzw. (Min) (10).
 - Um ein Programm zu wählen, berühre das entsprechende Programmfeld (11). Die Garzeit und Temperatur können bei Bedarf manuell angepasst werden.



Für einen Schnelldurchlauf der Werte den Finger auf dem jeweiligen Feld lassen.

- Berühre das Feld , um den Garvorgang zu starten.
- Möchtest du den Garvorgang unterbrechen (z. B. um das Gargut durchzumengen), ziehe die Schublade ein Stück heraus. Nach dem Zurückschieben der Schublade in den Garraum wird der Garvorgang fortgesetzt.
Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich das Gerät automatisch aus. Der Lüfter läuft noch ca. 30 Sekunden nach, bis alle Anzeigen, außer dem Feld , erlöschen.



Zum vorzeitigen Stoppen des Garvorganges berühre das Feld .

- Ziehe die Schublade am Griff (5) aus dem Garraum heraus und lege sie auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Nimm den Korbeinsatz aus der Schublade heraus und serviere die Lebensmittel. **Kippe niemals den Korbeinsatz zusammen mit der Schublade aus!** Es könnte sich Öl oder Flüssigkeit auf dem Schubladenboden gesammelt haben und beim Herauslaufen Verbrühungen verursachen.
- Ziehe den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lasse den Korbeinsatz und die Schublade abkühlen und reinige sie anschließend (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG**BEACHT!**

- Die Schublade und der Korbeinsatz sind **nicht** für die Spülmaschine geeignet.
- Verwende keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads. Diese können die Oberflächen beschädigen.

Reinige die Schublade (3), den Korbeinsatz (2) und ggf. den Garraum (7), nach jedem Gebrauch, um Keimbildung und dem Anbrennen von Lebensmittelrückständen vorzubeugen. Lasse keine Lebensmittelreste antrocknen.

- Spüle den Korbeinsatz und die Schublade mit Spülmittel und warmem Wasser ab. Lasse ggf. Angebranntes vorher im warmen Wasser mit etwas Spülmittel einweichen.
- Wenn der Garraum (7) und das Heizelement verschmutzt sind, wische sie mit einem feuchten Tuch ab und verwende ggf. etwas Spülmittel.
- Lasse alle Teile vollständig trocknen oder trockne sie ab.
- Lagere den Grill mit der Heißluftfritteuse und alle Zubehörteile bei längerem Nichtgebrauch vor Witterung geschützt an einem sauberen, trockenen, für Kinder und Tiere unzugänglichen Ort. Wir empfehlen, den Grill mit einer Wetterschutzhaube abzudecken.

PROBLEMBEHEBUNG

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfe, ob ein Problem selbst behoben werden kann. Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, kontaktiere den Kundenservice.



Versuche nicht, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- Korrigiere den Sitz des Netzsteckers.

Die Steckdose ist defekt.

- Probiere eine andere Steckdose aus.

Es ist keine Netzspannung vorhanden.

- Überprüfe die Sicherung des Netzanschlusses.

Die Schublade (3) und der Korbinsatz (2) sitzen nicht korrekt im Garraum (7).

- Die Schublade mit dem Korbinsatz muss vollständig in den Garraum eingeschoben sein, damit sich das Gerät einschaltet.

Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.

- Ziehe den Netzstecker aus der Steckdose und lasse das Gerät vollständig abkühlen. Versuche es danach erneut.

Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Es sind zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.

- Reduziere die Anzahl der Geräte im Stromkreis.

Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.

Es wurden verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig zubereitet.

- Gib Lebensmittel mit längerer Garzeit zuerst in das Gerät, füge später Zutaten mit kürzerer Garzeit hinzu.

Es wurden Lebensmittel, für die unterschiedliche Gartemperaturen vorgesehen sind, gleichzeitig zubereitet.

- Bereite Lebensmittel mit unterschiedlichen Gartemperatur nacheinander zu.

Der Korbinsatz (2) ist zu voll.

- Verringere die Lebensmittelmenge. Befülle den Korbinsatz maximal zu $\frac{3}{4}$ mit Lebensmitteln.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- Verteile die Lebensmittel und menge sie von Zeit zu Zeit durch.

Pommes frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig.

Die Kartoffeln sind zu wasserhaltig.

- Schneide die Kartoffeln in schmalere Stücke. Tupfe die Kartoffelstücke mit einem Küchenpapier trocken und beträufle sie dann mit etwas Speiseöl.

Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen. / Es kommt Qualm aus dem Gerät.

Das Gerät ist verschmutzt.

- Befolge die Anweisungen des Kapitels „Reinigung und Aufbewahrung“.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.

- Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.

Zu viel Öl oder Fett.

- Entferne überschüssiges Öl bzw. Fett.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	01991; 06601; 06196; 05157; 06603
Modellnummer:	22150
Spannungsversorgung:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Leistung:	max. 1320 W
Schutzklasse:	I
Schutzart Gerät:	IPX4
Schutzart Netzkabel:	IP44
Timer:	bis 90 Minuten
Temperaturbereich:	80 °C – 200 °C
Fassungsvermögen:	3,5 Liter
ID Gebrauchsanleitung:	Z 22150 M II LM CE V3 0422 md



Hergestellt in China.

ENTSORGUNG



Entsorge das Verpackungsmaterial umweltgerecht und führe es der Wertstoffsammlung zu.



Das nebenstehende Symbol (durchgestrichene Mülltonne mit Unterstrich) bedeutet, dass Altgeräte nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme gehören.

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.



Dear Customer,

Thank you for choosing a gas barbecue from LANDMANN with an integrated hot air fryer.

In these operating instructions, we provide you with important notices about how to use and handle the device safely and how to look after the hot air frying machine.

If you have any questions about the device or require further support, our Service team will be happy to help. You will find the relevant contact details on the back of these assembly and operating instructions.

**Your LANDMANN team hopes
you enjoy many delicious barbecues with it.**

CONTENTS

At A Glance	7
Intended Use	7
Safety Notices	7
Before Initial Use	8
Use	8
Cleaning and Storage	9
Troubleshooting	9
Technical Data	10
Disposal	10



**IMPORTANT NOTICES!
PLEASE KEEP FOR REFERENCE!**

About These Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and follow the safety notices. Keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

Symbols



Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Suitable for use with food.



Caution: hot surfaces!



Alternating current

Signal Words

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

DANGER – high risk, results in serious injury or death

WARNING – medium risk, may result in serious injury or death

CAUTION – low risk, may result in minor or moderate injury

NOTICE – may result in risk of damage to material

Further Explanations

Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

AT A GLANCE

(Picture A)

- 1 Control panel
- 2 Basket insert
- 3 Drawer
- 4 Release button of the basket insert with cover
- 5 Handle
- 6 Ventilation openings
- 7 Cooking chamber with heating element and fan

(Picture B, control panel)

- 8 Display (temperature in °C, cooking time)
- 9  (Min) "Increase cooking time" field
- 10  (Min) "Reduce cooking time" field
- 11 Programme fields:
 -  "Chips"
 -  "Vegetables"
 -  "Nuggets"
 -  "Defrost"
 -  "Rosemary potatoes"
 -  "Cake/dessert"
- 12  "On / Off" field
- 13  (Temp) "Reduce temperature" field
- 14  (Temp) "Increase temperature" field
- 15 Control lamp which indicates that the fan is running

INTENDED USE

- The hot air frying machine integrated in the barbecue (device) is intended to be used for baking, defrosting and warming up food.
- **The hot air frying machine is a built-in device. It may only be used if it is properly fitted inside the associated gas barbecue GG-II-492 (model 22150).**
- **The device works with hot air. It is not a conventional fryer in which food is deep-fried in oil.**
- The device is **not** suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.

SAFETY NOTICES



WARNING: Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device and the associated gas barbecue. Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

Also follow the operating instructions for the gas barbecue!

Instructions for Safe Operation

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised

or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from this.

- **Children** must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must not be performed by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.



CAUTION: hot surfaces!

The device and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the handle and the control panel while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves when handling the hot accessories.

- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or the drawer or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is not in use or not being supervised, before transporting or cleaning it.
- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the connecting cable or the accessory of the device are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Note the cleaning instructions in the "Cleaning and Storage" chapter!



DANGER – Danger of Electric Shock

- Do not use the device when it is raining.
- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet.
- Do not use the device if it has malfunctioned, been dropped or fallen in water in order to avoid any hazards. Have it checked in a specialist workshop before using it again.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.
- Do not store the device in rooms with high humidity.



WARNING – Danger of Fire

- Do not operate the device in the vicinity of combustible substances. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- The ventilation openings must not be covered; the device could overheat. Do not cover the device while it is still hot to prevent a fire.
- After the device has been used, the fan continues to run for a little while until the device has cooled down. While the fan is running, you should neither switch off the device on the main switch nor pull out the mains plug. The device could overheat.
- Make sure that no other devices with high power consumption are connected to the same circuit while the device is in operation in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Do not use multiple sockets, extension cables which are more than 3 m long, or cable extension reels.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could ignite.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.



WARNING – Danger of Injury

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of young children and animals. There is a danger of strangulation.
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard.
- The device must not be moved during operation. There is a danger of burns.
- Hot steam can escape from the device during operation and when the drawer is pulled out. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Make sure that the steam which emerges does not come into contact directly with electrical devices and equipment containing electrical components.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the barbecue).
- Pull out the mains plug if a fault occurs during operation. Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out of the plug socket.
- Disconnect the device from the mains power before a thunderstorm or if there is a power cut.
- Always pull the mains plug and never the mains cable when disconnecting the device from the mains power.
- Do not pull the device by the connecting cable.
- Protect the device and its connecting cable from: fire, persistent moisture or impacts.
- Never place heavy objects on the connecting cable.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage or hazards.

BEFORE INITIAL USE

1. Pull the drawer (3) out of the cooking chamber (7) and place it down.
2. Take out the basket insert (2) as follows: Slide the transparent cover off the release button (4), press it and lift out the basket insert.
3. Rinse the drawer and the basket insert with detergent and warm water. Then dry them both thoroughly.
4. The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues.
Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 15 minutes without any food in it. To do this, follow the instructions in the "Use" chapter.
5. Then clean the basket insert and the drawer once more.

USE



PLEASE NOTE!!

- Prior to using it, make sure that the device (including the connecting cable) is undamaged.
- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Unwind the connecting cable fully before connecting up the device.
- The food is prepared in the drawer with the basket insert. Both must be inserted in the cooking chamber to allow the device to start operating.
- Do **not** leave the device switched on for a prolonged period when it is empty. One exception is the first time it is operated without any food in it (see the "Before Initial Use" chapter).
- Do not place food that is still wrapped in cling film or in plastic bags in the device.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating element of the device.
- Fill the basket insert no more than $\frac{2}{3}$ full so that the hot air can circulate optimally.
- If smoke rises from the device, pull out the mains plug immediately. One exception is the first time it is operated without any food in it (see the "Before Initial Use" chapter).
- Always place the drawer down on a stable surface before you press the release button of the basket insert.
- After you have used them, always place the hot drawer and the hot basket insert down on a heat-resistant surface.

This device works with hot air. **It is not a conventional fryer in which food is deep-fried using lots of oil!** In general, you can prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven.



A FEW TIPS TO START WITH:

- Generally no oil or only a small amount of oil is required for preparing food. You can add oil to your food to enhance the taste by spraying your food with a little oil from the oil atomiser.
- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the cooking temperature. In general, the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time and gradually adjust the cooking time to suit your personal taste.
- When preparing mass-produced frozen products, you should follow the times and temperatures specified by the manufacturer. However, before the specified cooking time elapses, check

whether the food is already cooked through because the cooking time can be slightly shorter than in a conventional oven.

- With some food (e.g. chips and similar items), we advise mixing the food around from time to time to obtain an even cooking result.

Programmes

To make it easier to operate, the device features 6 programmes which each have a preset cooking time and temperature:

Symbol	Programme	Temperature	Cooking time
	Chips	200°C	15 minutes
	Vegetables	160°C	17 minutes
	Nuggets	200°C	12 minutes
	Defrost	115°C	12 minutes
	Rosemary potatoes	180°C	20 minutes
	Cake/dessert	160°C	30 minutes



The times and temperatures which are set for the programmes are merely suggestions. Manually adjust them if necessary to ensure that the food (in particular poultry) is fully cooked through.

Removing the Basket Insert

1. Pull the drawer (3) out of the cooking chamber (7) and place it down.
2. Slide the transparent cover off the release button (4) on the handle (5).
3. Press the release button and lift out the basket insert (2) of the drawer.

Inserting the Basket Insert

1. Place the basket insert (2) inside the drawer (3) and press it down until you hear it engage in place.
2. Slide the cover over the release button (4).
3. Slide the drawer as far as it will go into the cooking chamber (7).

Preparing Food

1. Unwind the connecting cable and insert the mains plug into a plug socket.
The control panel (1) is activated and the field  (12) lights up.
2. Place the food that is to be prepared in the basket insert (2).
3. Insert the basket insert into the drawer (3).
4. Slide the drawer as far as it will go into the cooking chamber (7).
5. Touch the field  to activate the rest of the fields on the control panel.
6. Either set the cooking time and temperature manually or select one of the 6 programmes (see the "Programmes" section):
 - To set the cooking temperature manually, touch the field  (Temp) (14) or  (Temp) (13), and to set the cooking time, touch the field  (Min) (9) or  (Min) (10).
 - To select a programme, touch the corresponding programme field (11). The cooking time and temperature can be manually adjusted if necessary.



To scroll through the values quickly, leave your finger on the respective field.

7. Touch the field  to start the cooking process.
8. If you want to interrupt the cooking process (e.g. to mix around the ingredients), pull the drawer out a little. Once the drawer

is slid back into the cooking chamber, the cooking process resumes.

After the set cooking time elapses, the device switches off automatically. The fan continues to run for about 30 seconds longer until all displays, apart from the field , go out.



To stop the cooking process prematurely, touch the field .

9. Pull the drawer out of the cooking chamber by the handle (5) and place it down on a heat-resistant surface.
10. Take the basket insert out of the drawer and serve the food.
Never tip out the basket insert together with the drawer! Oil or liquid could have collected on the bottom of the drawer and could cause scalding if it ran out.
11. Pull the mains plug out of the plug socket.
12. Allow the basket insert and the drawer to cool down and then clean them (see the "Cleaning and Storage" chapter).

CLEANING AND STORAGE



PLEASE NOTE!

- The drawer and the basket insert are **not** dishwasher-safe.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads. They may damage the surfaces.

Clean the drawer (3), the basket insert (2) and if necessary the cooking chamber (7) after every use to prevent the formation of germs and to prevent food residues from burning on. Do not allow any food residues to dry on.

- Rinse the basket insert and the drawer with detergent and warm water. Soak any burnt residues in warm water with a little detergent first.
- If the cooking chamber (7) and the heating element are dirty, wipe them down with a damp cloth and use a little detergent if necessary.
- Allow all parts to dry completely or dry them.
- If you will not be using them for a little while, store the barbecue with the hot air frying machine and all accessories protected from the weather in a clean, dry place that is not accessible to children and animals. We recommend that you cover the barbecue with a weatherproof cover.

TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

The mains plug is not inserted correctly in the plug socket.

- Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- Check the fuse of the mains connection.

The drawer (3) and the basket insert (2) are not fitted correctly in the cooking chamber (7).

- The drawer with the basket insert must be pushed all the way into the cooking chamber for the device to switch on.

The overheating protection has been triggered.

- Pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to cool down fully. Then try again.

The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices are connected to the same circuit.

- Reduce the number of devices in the circuit.

The food has not been cooked evenly.

Different items of food with different cooking times have been prepared at the same time.

- Place food with a longer cooking time in the device first, then add ingredients with a shorter cooking time later.

Items of food which require different cooking temperatures have been prepared at the same time.

- Prepare items of food with different cooking temperatures one after the other.

The basket insert (2) is too full.

- Reduce the amount of food. Fill the basket insert no more than $\frac{2}{3}$ full with food.

The items of food are piled on top of one another.

- Spread around the food and mix it around from time to time.

Chips made from fresh potatoes are not crispy.

The potatoes contain too much water.

- Cut the potatoes into narrower pieces. Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.

During use, an unpleasant smell is detected. / Smoke emerges from the device.

The device is dirty.

- Follow the instructions in the "Cleaning and Storage" chapter.

The device is being used for the first time.

- A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.

Too much oil or fat.

- Remove excess oil or fat.

TECHNICAL DATA

Article number:	01991; 06601; 06196; 05157; 06603
Model number:	22150
Voltage supply:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Power:	max. 1320 W
Protection class:	I
Protection degree device:	IPX4
Protection degree connecting cable:	IP44
Timer:	up to 90 minutes
Temperature range:	80 °C – 200 °C
Capacity:	3.5 litres
ID of operating instructions:	Z 22150 M II LM CE V3 0422 md



Made in China.

DISPOSAL



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



The adjacent symbol (crossed-out bin underlined) means that used devices should not be disposed of in the domestic waste, but should instead be taken to special collection and return systems.

Owners of used devices from private households can take them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or the disposal points which are set up by manufacturers and distributors under the Electrical Equipment Act. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi un barbecue à gaz de LANDMANN avec friteuse à chaleur tournante intégrée.

Dans ce mode d'emploi, nous vous donnons des consignes importantes sur la bonne utilisation, le maniement sûr et l'entretien de la friteuse à chaleur tournante.

Si vous avez des questions sur l'appareil ou avez besoin de plus de soutien, notre équipe de service après-vente se fera un plaisir de vous aider. Vous trouverez les coordonnées correspondantes au verso de ce guide de montage et d'utilisation.

Votre équipe LANDMANN vous souhaite beaucoup d'agrément à l'utilisation et des barbecues savoureux.

SOMMAIRE

Aperçu général	12
Utilisation conforme	12
Consignes de sécurité	12
Avant la première utilisation	13
Utilisation	13
Nettoyage et rangement	14
Résolution des problèmes	15
Caractéristiques techniques	15
Mise au rebut	15



AVIS IMPORTANTS ! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !

À propos de ce mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et suivre les consignes de sécurité. Conservez-le précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions que contient ce mode d'emploi.

Symboles



Symboles de danger : ces symboles signalent des dangers possibles. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Pour usage alimentaire.



Attention : surfaces chaudes !



Courant alternatif

Mentions d'avertissement

Les mentions d'avertissement désignent les risques qu'implique le non-respect des consignes correspondantes.

DANGER – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

AVERTISSEMENT – Risque moyen pouvant induire des blessures graves, voire mortelles

ATTENTION – Risque faible pouvant induire des blessures bénignes ou de moyenne gravité

AVIS – Risque de dégâts matériels

Explications complémentaires

Les numéros de légende sont représentés de la façon suivante : (1)

Les renvois aux illustrations sont représentés de la façon suivante : (Illustration A)

APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration A)

- 1 Panneau de commande
- 2 Panier
- 3 Tiroir
- 4 Touche de déverrouillage du panier avec cache
- 5 Poignée
- 6 Orifices d'aération
- 7 Espace de cuisson avec élément chauffant et ventilateur

(Illustration B, panneau de commande)

- 8 Affichage (température en °C, temps de cuisson)
- 9  (Min) champ « augmenter le temps de cuisson »
- 10  (Min) champ « diminuer le temps de cuisson »
- 11 Champs de programmes :
 -  « Frites »
 -  « Légumes »
 -  « Nuggets »
 -  « Décongélation »
 -  « Pommes de terre au romarin »
 -  « Gâteaux / desserts »
- 12  Champ « Marche / arrêt »
- 13  (Temp) Champ « Baisser la température »
- 14  (Temp) Champ « Augmenter la température »
- 15 Témoin de contrôle, indiquant le fonctionnement du ventilateur

UTILISATION CONFORME

- La friteuse à chaleur tournante (appareil) intégrée au barbecue est destinée à la cuisson au four, à la décongélation et au réchauffage d'aliments.
- **La friteuse à chaleur tournante est un appareil incorporé. Son utilisation est permise seulement si elle a été incorporée correctement au barbecue à gaz correspondant GG-II-492 (modèle 22150).**
- **Cet appareil fonctionne à la chaleur tournante. Cet appareil n'est pas une friteuse conventionnelle avec laquelle les aliments sont plongés dans de l'huile.**
- L'appareil n'est **pas** conçu pour la préparation de plats liquides comme les soupes, les sauces ou les ragoûts.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT : prière d'observer l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil ainsi que le barbecue à gaz correspondant. Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures.

Observez également le mode d'emploi du barbecue à gaz.

Instructions pour un fonctionnement sûr

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
- Le nettoyage et l'**entretien utilisateur** ne doivent pas être réalisés par des **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon de raccordement hors de portée des animaux et des enfants de moins de 8 ans.



ATTENTION : surfaces chaudes !

À l'utilisation, l'appareil et ses accessoires deviennent très chauds. Ne pas entrer en contact avec les parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls la poignée et le panneau de commande peuvent être saisis. Attendre que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utiliser des gants de cuisine pour manipuler les accessoires chauds.

- Ne verser aucun liquide (par exemple de l'huile ou de l'eau) directement dans l'appareil ou dans le tiroir, et ne placer aucun récipient rempli de liquide dans l'appareil. Il fonctionne exclusivement à la chaleur tournante.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé ou se trouve sans surveillance, avant d'être transporté ou nettoyé.
- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. De même, ne pas remplacer le cordon de raccordement soi-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même, de son cordon de raccordement ou de ses accessoires, il faut les faire remplacer ou réparer par le fabricant, le service après-vente ou un atelier spécialisé, afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Il est essentiel d'observer les consignes de nettoyage données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



DANGER – Risque d'électrocution

- Ne pas utiliser l'appareil en cas de pluie.
- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon de raccordement dans de l'eau ou tout autre liquide et s'assurer que ceux-ci ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Afin d'éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil en cas de dysfonctionnement, de chute ou s'il est tombé dans l'eau. Avant toute remise en service, le faire contrôler dans un atelier spécialisé.
- Ne jamais saisir l'appareil ni le cordon de raccordement avec les mains humides lorsque l'appareil est raccordé au secteur.
- Ne pas ranger l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité de l'air.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de substances inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables (par exemple du carton, du papier, du plastique) ni sur l'appareil, ni à l'intérieur.
- Ne pas recouvrir les orifices d'aération, faute de quoi l'appareil pourrait surchauffer. Ne pas couvrir l'appareil tant qu'il est chaud, afin d'éviter un incendie.
- Après l'utilisation de l'appareil, le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi. Tant que le ventilateur tourne, ne pas mettre l'appareil hors tension en utilisant l'interrupteur principal ou en retirant la fiche secteur, faute de quoi l'appareil pourrait surchauffer.
- Pour éviter une surcharge ou le cas échéant un court-circuit (incendie), s'assurer qu'aucun autre appareil à puissance absorbée élevée n'est raccordé au même circuit électrique pendant que l'appareil est en marche.
- Ne pas utiliser de multiprises ou de prolongateurs de plus de 3 m ou de tambours d'enroulement de câble.
- Veiller à éviter la surchauffe des aliments riches en huile et en graisse, sans quoi ils pourraient s'enflammer.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Éteuffer les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.



AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

- Tenir l'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- S'assurer de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de trébucher.
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Risque de brûlure !
- De la vapeur brûlante peut s'échapper pendant le fonctionnement ainsi qu'à l'extraction du tiroir. Tenir de ce fait la tête et les mains éloignées de la zone de danger. Risque de brûlure par la chaleur, le dégagement de vapeur très chaude ou d'eau de condensation.

AVIS – Risque de dégâts matériels

- Veiller à ce que la vapeur qui se dégage ne puisse pas entrer en contact avec des appareils électriques ou des installations comportant des composants électriques.
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par exemple du barbecue).
- Retirer la fiche secteur de la prise de courant si un défaut survient au cours de l'utilisation de l'appareil. Dans les autres cas,

toujours éteindre l'appareil avant de retirer la fiche secteur de la prise de courant.

- Débrancher l'appareil du secteur en cas de panne d'électricité ou d'orage.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche secteur, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon de raccordement.
- Veiller à ce que l'appareil et son cordon de raccordement ne soient pas exposés au feu, à l'humidité prolongée ou soumis à des chocs.
- Ne jamais poser d'objets lourds sur le cordon de raccordement.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant afin de ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et d'éviter tout éventuel dommage ou danger.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez le tiroir (3) hors de l'espace de cuisson (7) et déposez-le.
2. Prélevez le panier (2) de la façon suivante : repoussez le cache transparent de la touche de déverrouillage (4), pressez-la et retirez le panier.
3. Lavez le tiroir et le panier à l'eau chaude avec du produit à vaisselle et de l'eau chaude. Séchez bien les deux ensuite.
4. La première mise en service de l'appareil doit être effectuée à vide, donc sans aliments, en raison du dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Laissez l'appareil chauffer à vide environ 15 minutes au niveau de température maximal. Suivez à cet effet les instructions au paragraphe « Utilisation ».
5. Ensuite, nettoyez de nouveau le panier et le tiroir.

UTILISATION



À OBSERVER !!

- Assurez-vous avant chaque utilisation que l'appareil (y compris le cordon de raccordement) est intact.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. La prise de courant doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement la connexion au secteur.
- Déroulez intégralement le cordon de raccordement avant de raccorder l'appareil.
- Les aliments sont préparés dans le tiroir avec le panier. Tous deux doivent être logés dans l'espace de cuisson pour que l'appareil puisse être mis en service.
- Ne laissez **pas** l'appareil allumé à vide sur une période prolongée. Seule exception : la première mise en service à vide, sans aliments (voir paragraphe « Avant la première utilisation »).
- Ne mettez pas dans l'appareil des aliments sous film ou enveloppés dans des sachets en plastique.
- Veillez à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec l'élément chauffant de l'appareil.
- Remplissez le panier au maximum aux $\frac{2}{3}$ afin que l'air chaud puisse circuler de manière optimale.
- Si de la fumée émane de l'appareil, retirez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant. Seule exception : la première mise en service à vide, sans aliments (voir paragraphe « Avant la première utilisation »).
- Posez toujours le tiroir sur une surface stable avant d'actionner la touche de déverrouillage du panier.
- Après utilisation, posez toujours le tiroir chaud et le panier chaud sur un support résistant à la chaleur.

Cet appareil fonctionne à la chaleur tournante. **Cet appareil n'est pas une friteuse conventionnelle avec laquelle les aliments sont plongés dans un bain de friture à l'huile.** De manière générale, il permet de préparer tous les aliments que l'on peut également cuisiner dans un four à chaleur tournante traditionnel.



QUELQUES CONSEILS POUR COMMENCER :

- En règle générale, la préparation des aliments ne nécessite aucun ajout d'huile, ou alors en très petite quantité. Il est possible d'ajouter de l'huile en tant que vecteur gustatif en en vaporisant un peu sur les aliments.
- Le temps de cuisson est fonction de la taille et de la quantité d'aliments ainsi que de la température de cuisson. En général, le temps de cuisson est plus bref que pour la cuisson au four traditionnel. Commencez avec un temps de cuisson bref et adaptez le temps de cuisson au goût personnel.
- Lors de la préparation de produits industriels surgelés, il faut se reporter aux indications du fabricant sur le temps de cuisson et la température. Avant la fin du temps de cuisson donné, vérifiez malgré tout si les plats sont cuits, car le temps de cuisson peut s'avérer un peu plus court que dans un four traditionnel.
- Pour certaines denrées (par exemple les frites ou autres préparations similaires), nous recommandons de mélanger les ingrédients de temps à autres pour assurer une cuisson uniforme.

Programmes

Pour faciliter sa manipulation, l'appareil est doté de 6 programmes, chacun avec un temps de cuisson et une température de cuisson pré-réglés :

Symbole	Programme	Température	Temps de cuisson
	Frites	200 °C	15 minutes
	Légumes	160 °C	17 minutes
	Nuggets	200 °C	12 minutes
	Décongélation	115 °C	12 minutes
	Pommes de terre au romarin	180 °C	20 minutes
	Gâteaux / desserts	160 °C	30 minutes



Les temps de cuisson et les températures enregistrés pour les programmes sont donnés à titre purement indicatif. Si nécessaire, ils peuvent être ajustés manuellement pour s'assurer que les aliments (notamment la volaille) seront bien cuits.

Extraction du panier

- Retirez le tiroir (3) hors de l'espace de cuisson (7) et déposez-le.
- Repoussez le cache transparent de la touche de déverrouillage (4) sur la poignée (5).
- Pressez la touche de déverrouillage et extrayez le panier (2) hors du tiroir.

Mise en place du panier

- Insérez le panier (2) dans le tiroir (3) et pressez-le vers le bas jusqu'à ce que son enclenchement produise un déclic audible.
- Faites glisser le cache au-dessus de la touche de déverrouillage (4).
- Poussez le tiroir jusqu'à la butée dans l'espace de cuisson (7).

Préparation de plats

- Déroulez le cordon de raccordement et enfoncez la fiche secteur dans une prise de courant. Le panneau de commande (1) s'active et le champ (12) s'allume.
- Mettez dans le panier les aliments à préparer (2).
- Insérez le panier dans le tiroir (3).
- Insérez le tiroir jusqu'à la butée dans l'espace de cuisson (7).
- Effleurez le champ pour activer les autres champs du panneau de commande.
- Ajustez le temps de cuisson et la température soit manuellement, soit en sélectionnant un des 6 programmes (voir section « Programmes ») :
 - Pour le réglage manuel de la température de cuisson, effleurez le champ (Temp) (14) ou (Temp) (13) et, pour régler le temps de cuisson, le champ (Min) (9) ou (Min) (10).
 - Pour choisir un programme, effleurez le champ de programme correspondant (11). Si nécessaire, la température et le temps de cuisson peuvent être ajustés manuellement.



Pour un défilement rapide des valeurs, laissez le doigt appuyé sur le champ correspondant.

- Effleurez le champ afin de démarrer la cuisson.
- Si vous souhaitez interrompre l'opération de cuisson (par exemple pour mélanger l'aliment à cuire), faites légèrement sortir le tiroir. La cuisson reprend dès la remise en place du tiroir dans l'espace de cuisson.

Une fois que le temps de cuisson réglé s'est écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement. Le ventilateur continue de tourner pendant environ 30 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que tous les affichages, hormis le champ , s'éteignent.



Pour arrêter prématurément la cuisson, effleurez le champ .

- Retirez le tiroir hors de l'espace de cuisson sur la poignée (5) et placez-le sur un support résistant à la chaleur.
- Retirez le panier du tiroir et servez les aliments. **Ne basculez jamais le panier en même temps que le tiroir !** De l'huile ou du liquide éventuellement accumulé au fond du tiroir peut causer des brûlures lorsqu'il est ainsi versé.
- Retirez la fiche secteur de la prise de courant.
- Laissez refroidir le panier et le tiroir puis nettoyez-les (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

NETTOYAGE ET RANGEMENT

⚠ À OBSERVER :

- Le tiroir et le panier ne sont **pas** conçus pour être lavés au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs ni de tampons à récurer. Ceux-ci pourraient endommager les surfaces.

Nettoyez le tiroir (3), le panier (2) et le cas échéant l'espace de cuisson (7), après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes et d'éviter que des résidus alimentaires ne brûlent. Ne laissez pas sécher de restes d'aliments.

- Lavez le panier et le tiroir à l'eau chaude avec du produit à vaisselle et de l'eau chaude. Le cas échéant, faites préalablement tremper les aliments brûlés dans de l'eau chaude avec un peu de produit à vaisselle.
- Si l'espace de cuisson (7) et l'élément chauffant sont encrassés, nettoyez-les avec un chiffon humide et utilisez le cas échéant un peu de produit à vaisselle.

- Laissez toutes les pièces sécher complètement ou séchez-les.
- En cas de non-utilisation prolongée du barbecue avec la friteuse à chaleur tournante et tous les accessoires, rangez-les à l'abri des intempéries, dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux. Nous recommandons de recouvrir le barbecue avec une housse de protection contre les intempéries.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez le problème pour constater s'il est possible d'y remédier par soi-même. S'il n'est pas possible de résoudre le problème selon les indications suivantes, contactez le service après-vente.



N'essayez pas de réparer vous-même un appareil électrique !

L'appareil ne fonctionne pas.

La fiche secteur n'est pas branchée correctement à la prise de courant.

- Corrigez la position de la fiche secteur dans la prise de courant.

La prise de courant est défectueuse.

- Essayez avec une autre prise de courant.

Il n'y a pas de tension secteur.

- Contrôlez le fusible du branchement au secteur.

Le tiroir (3) et le panier (2) ne sont pas positionnés correctement dans l'espace de cuisson (7).

- Le tiroir et le panier doivent être entièrement insérés dans l'espace de cuisson afin que l'appareil se mette en marche.

La protection anti-surchauffe s'est déclenchée.

- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement. Ensuite, essayez de nouveau.

Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles.

Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.

- Réduisez le nombre d'appareils sur le circuit électrique.

Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.

Différents aliments nécessitant des temps de cuisson différents ont été cuits en même temps.

- Placez en premier dans l'appareil les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long, puis ajoutez plus tard les ingrédients au temps de cuisson plus court.

Des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes ont été cuits en même temps.

- Faites cuire les aliments nécessitant des températures de cuisson différentes les uns après les autres.

Le panier (2) est trop plein.

- Réduisez la quantité d'aliments. Remplissez le panier au maximum aux $\frac{2}{3}$ avec des aliments.

Les aliments sont empilés.

- Répartissez les aliments et mélangez-les de temps en temps.

Les frites à base de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes.

Les pommes de terre présentent une trop forte teneur en eau.

- Coupez les pommes de terre en morceaux plus fins. Séchez les morceaux de pommes de terre à l'aide de papier essuie-tout, puis versez un peu d'huile de cuisson dessus.

Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation. / De la fumée s'échappe de l'appareil.

L'appareil est encrassé.

- Suivez les instructions données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».

L'appareil est utilisé pour la première fois.

- Une odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.

Présence trop importante d'huile ou de graisse.

- Enlevez l'excédent d'huile ou de graisse.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	01991 ; 06601 ; 06196 ; 05157 ; 06603
Numéro de modèle :	22150
Alimentation électrique :	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Puissance :	max. 1320 W
Classe de protection :	I
Degré de protection, appareil :	IPX4
Degré de protection, cordon raccordement :	IP44
Minuterie :	jusqu'à 90 Minutes :
Plage de température :	80 °C – 200 °C
Contenance :	3,5 litres
Identifiant mode d'emploi :	Z 22150 M II LM CE V3 0422 md



Fabriquée en Chine.

MISE AU REBUT



Jetez le matériel d'emballage dans le respect de l'environnement et apportez-le dans le point de collecte prévu à cet effet.



Le symbole ci-contre (conteneur à déchets barré et souligné) signifie que les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais déposés dans des centres de collecte et de recyclage spécifiques.

Les particuliers propriétaires d'appareils usagés peuvent les déposer gratuitement dans les points de collecte d'organismes de recyclage de droit public ou bien dans les points de recyclage mis en place par les fabricants et les revendeurs au sens de la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques. Les commerces qui mettent des équipements électriques et électroniques sur le marché sont également tenus de les reprendre.



Beste klant,

Hartelijk bedankt voor de aanschaf van een gasbarbecue van LANDMANN met geïntegreerde airfryer.

In deze gebruiksaanwijzing geven we je belangrijke aanwijzingen om de airfryer correct te gebruiken, er veilig mee om te gaan en hem goed te onderhouden.

Mocht je vragen hebben over het apparaat of verdere hulp nodig hebben, dan helpt ons service-team je met alle plezier verder. De contactgegevens hiervoor vind je op de achterkant van deze montage- en gebruiksaanwijzing.

**Je LANDMANN-team wenst je
veel plezier en een lekker barbecueseizoen.**

INHOUD

Overzicht	17
Doelmatig gebruik	17
Veiligheidsaanwijzingen	17
Vóór het eerste gebruik	18
Gebruik	18
Reinigen en opbergen	19
Oplossen van problemen	20
Technische gegevens	20
Verwijdering	20



**BELANGRIJKE AANWIJZINGEN!
GOED BEWAREN!**

Over deze gebruiksaanwijzing

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en volg de veiligheidsaanwijzingen. Bewaar deze voor latere vragen en andere gebruikers. Ze is een bestanddeel van het apparaat. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruiksaanwijzing niet in acht wordt genomen.

Symbolen



Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren. Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees vóór gebruik de gebruiksaanwijzing!



Geschikt voor levensmiddelen.



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Wisselstroom

Signaalwoorden

Signaalwoorden duiden op gevaren die ontstaan als de bijhorende instructies niet in acht worden genomen.

GEVAAR – hoog risico, heeft ernstige verwonding of de dood tot gevolg

WAARSCHUWING – gemiddeld risico, kan ernstige verwonding of de dood tot gevolg hebben

VOORZICHTIG – laag risico, kan lichte tot matige verwonding tot gevolg hebben

LET OP – kan materiële schade tot gevolg hebben

Verdere uitleg

Legendanummers worden als volgt weergegeven: (1)

Verwijzingen naar afbeeldingen worden als volgt weergegeven: (afbeelding A)

OVERZICHT

(Afbeelding A)

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Mand
- 3 Lade
- 4 Ontgrendelingsknop voor de mand met afdekking
- 5 Handvat
- 6 Ventilatieopeningen
- 7 Bakruimte met verwarmingselement en ventilator

(Afbeelding B, bedieningspaneel)

- 8 Indicator (temperatuur in °C, baktijd)
- 9  (Min) veld 'Baktijd verhogen'
- 10  (Min) veld 'Baktijd verlagen'
- 11 Programmavelden:
 -  'Friet'
 -  'Groente'
 -  'Nuggets'
 -  'Ontdooien'
 -  'Aardappels met rozemarijn'
 -  'Cake / dessert'
- 12  Veld 'Aan / Uit'
- 13  (Temp) veld 'Temperatuur verlagen'
- 14  (Temp) veld 'Temperatuur verhogen'
- 15 Controlelampje, geeft aan dat de ventilator draait

DOELMATIG GEBRUIK

- De in de barbecue geïntegreerde airfryer (apparaat) is bedoeld voor het bakken, ontdooien en opwarmen van levensmiddelen.
- **De airfryer is een inbouwapparaat. Hij mag alleen worden gebruikt wanneer hij correct is ingebouwd in de bijbehorende gasbarbecue GG-II-492 (model 22150).**
- **Het apparaat werkt met hete lucht. Het is geen gewone friteuse waarin levensmiddelen in olie worden gebakken.**
- Het apparaat is **niet** geschikt voor het bereiden van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of eenpansgerechten!
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privégebruik, niet voor commercieel of semi-huishoudelijk gebruik in bijv. hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat alleen voor het genoemde doel en uitsluitend zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



WAARSCHUWING: neem alle veiligheidsaanwijzingen, instructies, afbeeldingen en technische gegevens in acht die op dit apparaat en op de bijbehorende gasbarbecue zijn aangebracht. Nalatigheid bij het naleven van de veiligheidsaanwijzingen en instructies kan een elektrische schok, brand en/of letsel tot gevolg hebben.

Neem ook de gebruiksaanwijzing van de gasbarbecue in acht!

Aanwijzingen voor een veilig gebruik

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en ook door personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of personen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en mits zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.
- **Kinderen** mogen **niet** met het apparaat spelen.
- Reiniging en **gebruikersonderhoud** mogen niet door **kinderen** worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.



VOORZICHTIG: hete oppervlakken!

Het apparaat en toebehoren worden tijdens het gebruik zeer heet. Zorg dat je tijdens en na gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met verwarmde delen! Raak tijdens de werking van het apparaat of direct na het uitschakelen ervan uitsluitend het handvat en het bedieningspaneel aan. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het getransporteerd, gereinigd of opgeborgen wordt. Gebruik keukenhandschoenen bij het hanteren met heet toebehoren.

- Giet geen vloeistoffen (bijv. olie of water) rechtstreeks in het apparaat of in de lade en plaats geen met vloeistof gevulde bak of pan in het apparaat. Het apparaat werkt uitsluitend met hete lucht.
- Als het apparaat niet wordt gebruikt of er geen toezicht op is, en voor het transporteren of reinigen, moet altijd de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat. Vervang ook het aansluitsnoer niet zelf. Wanneer het apparaat, het aansluitsnoer of het toebehoren zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden vervangen resp. gerepareerd door de fabrikant, de klantenservice of door een speciaalzaak.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Neem de reinigingsinstructies in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht!



GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok

- Gebruik het apparaat niet bij regen.
- Dompel het apparaat en aansluitsnoer nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Gebruik het apparaat om gevaren te vermijden niet als er een defect is, of als het op de grond of in het water is gevallen. Laat het controleren in een speciaalzaak alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- Raak het apparaat en het aansluitsnoer nooit aan met vochtige handen als het is aangesloten op het lichtnet.
- Bewaar het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare stoffen. Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, papier, kunststof) op of in het apparaat.
- De ventilatieopeningen mogen niet worden afgedekt omdat het apparaat oververhit zou kunnen raken. Dek het apparaat niet af zolang het heet is, om brand te voorkomen.
- Na gebruik van het apparaat blijft de ventilator nog even draaien, tot het apparaat is afgekoeld. Zolang de ventilator draait mag je het apparaat noch bij de hoofdschakelaar uitschakelen noch de stekker uittrekken. Het apparaat zou oververhit kunnen raken.
- Zorg ervoor dat er geen apparaten met een hoog stroomverbruik op dezelfde stroomkring zijn aangesloten terwijl het apparaat in gebruik is, om overbelasting en evt. kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Gebruik geen stekkerdozen, verlengkabels die langer zijn dan 3 m of kabelhaspels.
- Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vet niet oververhit worden. Deze zouden kunnen ontvlammen.
- In geval van brand: blus niet met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat het aansluitsnoer steeds buiten het bereik is van jonge kinderen en dieren. Er bestaat gevaar voor wurging.
- Zorg ervoor dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen.
- Het apparaat mag tijdens gebruik niet worden verplaatst. Er bestaat verbrandingsgevaar.
- Tijdens gebruik en bij het uittrekken van de lade kan hete stoom ontsnappen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarenzone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater.

LET OP – Risico van materiële schade

- Zorg ervoor dat de ontsnappende stoom niet rechtstreeks in contact komt met elektrische apparaten en inrichtingen die elektrische onderdelen bevatten.
- Let erop dat het aansluitsnoer niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt, en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van de barbecue).
- Als er tijdens gebruik een storing optreedt, trek dan de stekker uit het stopcontact. In andere gevallen moet het apparaat altijd eerst worden uitgeschakeld, voordat de stekker uit het stopcontact wordt getrokken.
- Verbreek vóór een onweer of bij stroomuitval de verbinding tussen apparaat en lichtnet.
- Trek altijd de netstekker zelf uit het stopcontact en trek nooit aan het snoer.

- Trek het apparaat niet aan het aansluitsnoer.
- Bescherm het apparaat en zijn aansluitsnoer tegen vuur, langdurige vochtigheid of schokken.
- Zet nooit zware voorwerpen op het aansluitsnoer.
- Gebruik alleen origineel toebehoren van de fabrikant, om de werking van het apparaat niet te hinderen en eventuele schade of gevaren te vermijden.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Trek de lade (3) uit de bakruimte (7) en zet deze ergens veilig neer.
2. Haal de mand (2) als volgt eruit: schuif de doorzichtige afdekking van de ontgrendelingsknop (4) weg, druk op de knop en til de mand eruit.
3. Spoel de lade en de mand schoon met warm water en wat afwasmiddel. Droog beide daarna goed af.
4. Als het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt, dan dient dit zonder levensmiddelen te gebeuren, omdat eventuele coatingrestanten een geur- en rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken.
Laat het apparaat ca. 15 minuten zonder inhoud op de hoogste temperatuurstand warm worden. Volg hiervoor de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Gebruik'.
5. Reinig de mand en de lade vervolgens nog een keer.

GEBRUIK



ATTENTIE!!

- Zorg er vóór elk gebruik voor dat het apparaat (inclusief aansluitsnoer) onbeschadigd is.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact dat is geïnstalleerd volgens de voorschriften en dat overeenstemt met de technische gegevens. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het lichtnet snel kan worden verbroken.
- Rol het aansluitsnoer volledig af alvorens het apparaat aan te sluiten.
- De levensmiddelen worden bereid in de lade met de mand. Beide moeten in de bakruimte zijn geplaatst om het apparaat in gebruik te kunnen nemen.
- Laat het apparaat **niet** voor langere tijd leeg ingeschakeld. Een uitzondering hierop vormt de eerste inbedrijfstelling zonder levensmiddelen (zie hoofdstuk 'Vóór het eerste gebruik').
- Leg geen levensmiddelen in vershoudfolie of plastic zakjes in het apparaat.
- Zorg ervoor dat de levensmiddelen niet in aanraking komen met het verwarmingselement van het apparaat.
- Vul de mand voor maximaal $\frac{2}{3}$, anders kan de hete lucht niet optimaal circuleren.
- Mocht er rook uit het apparaat komen, trek dan onmiddellijk de stekker uit. Een uitzondering hierop vormt de eerste inbedrijfstelling zonder levensmiddelen (zie hoofdstuk 'Vóór het eerste gebruik').
- Zet de lade altijd op een stabiele ondergrond voordat je op de ontgrendelingsknop van de mand drukt.
- Zet de hete lade en de hete mand na gebruik altijd op een hittebestendig oppervlak.

Dit apparaat werkt met hete lucht. **Het is geen conventionele friteuse waarin levensmiddelen met veel olie worden gefrituurd!** Over het algemeen kun je hierin alle gerechten bereiden die je ook in een gewone heteluchtoven kunt bereiden.



EEN PAAR TIPS VOORAF:

- Voor de bereiding van levensmiddelen is meestal geen of slechts weinig olie nodig. Olie kan als smaakmaker aan het eten worden toegevoegd door het te besproeien met een beetje olie uit de olieversuiver.
- De baktijd is afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen, en van de baktemperatuur. Over het algemeen is de baktijd korter dan in een gewone oven. Begin met een kortere baktijd en pas de baktijd beetje bij beetje aan aan je eigen smaak.
- Bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten moet je je houden aan de tijd- en temperatuurspecificaties van de fabrikant. Controleer echter al voor het verstrijken van de aangegeven baktijd of het eten gaar is, want de baktijd kan iets korter zijn dan in een gewone oven.
- Bij sommige levensmiddelen (bijv. friet) raden we aan om deze van tijd tot tijd om te scheppen om een gelijkmatig bakresultaat te bereiken.

Programma's

Voor een eenvoudigere bediening beschikt het apparaat over 6 programma's met elk een standaard ingestelde baktijd en temperatuur:

Symbol	Programma	Temperatuur	Baktijd
	Friet	200 °C	15 minuten
	Groente	160 °C	17 minuten
	Nuggets	200 °C	12 minuten
	Ontdooien	115 °C	12 minuten
	Aardappels met rozemarijn	180 °C	20 minuten
	Cake /dessert	160 °C	30 minuten



De bij de programma's opgeslagen tijden en temperaturen zijn slechts suggesties. Pas deze eventueel handmatig aan om ervoor te zorgen dat de levensmiddelen (met name gevogelte) door en door gaar zijn.

Mand verwijderen

- Trek de lade (3) uit de bakruimte (7) en zet deze ergens veilig neer.
- Schuif de doorzichtige afdekking van de ontgrendelingsknop (4) op het handvat (5) weg.
- Druk op de ontgrendelingsknop en til de mand (2) van de lade eruit.

Mand erin zetten

- Zet de mand (2) in de lade (3) en druk hem omlaag tot hij hoorbaar vastklikt.
- Schuif de afdekking over de ontgrendelingsknop (4).
- Schuif de lade tot de aanslag in de bakruimte (7).

Levensmiddelen bereiden

- Rol het aansluitsnoer af en steek de netstekker in een stopcontact. Het bedieningspaneel (1) wordt geactiveerd en veld (12) brandt.
- Doe de levensmiddelen die je wilt bereiden in de mand (2).
- Zet de mand in de lade (3).
- Schuif de lade tot de aanslag in de bakruimte (7).
- Raak veld aan om de overige velden van het bedieningspaneel te activeren.
- Stel de baktijd en temperatuur ofwel handmatig in of kies een van de 6 programma's (zie paragraaf 'Programma's').

- Raak voor het handmatig instellen van de baktemperatuur veld (Temp) (14) resp. (Temp) (13) aan en voor het instellen van de baktijd veld (Min) (9) resp. (Min) (10).
- Om een programma te kiezen raak je het bijbehorende programmaveld (11) aan. De baktijd en temperatuur kunnen indien nodig handmatig worden aangepast.



Om snel door de waarden te lopen kun je het betreffende veld met de vinger ingedrukt houden.

- Raak veld aan om het bakken te starten.
- Als je het bakken wilt onderbreken (bijv. om de levensmiddelen in de mand om te scheppen), trek dan de lade een stukje eruit. Na het terugschuiven van de lade in de bakruimte wordt het bakken voortgezet.
Na afloop van de ingestelde baktijd wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. De ventilator blijft nog ca. 30 seconden draaien totdat alle indicators, behalve veld , uitgaan.



Om het bakken vroegtijdig te stoppen raak je veld aan.

- Trek de lade aan het handvat (5) uit de bakruimte en leg deze op een hittebestendig oppervlak.
- Haal de mand uit de lade en dien de levensmiddelen op. **Kiep de mand nooit samen met de lade leeg!** Er zou nog olie of vloeistof op de bodem van de lade aanwezig kunnen zijn die bij het uitlopen verbrandingen kan veroorzaken.
- Trek de netstekker uit het stopcontact.
- Laat de mand en de lade afkoelen en maak ze vervolgens schoon (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

REINIGEN EN OPBERGEN

⚠ ATTENTIE!

- De lade en de mand zijn **niet** geschikt voor de vaatwasser.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

Reinig de lade (3), de mand (2) en indien nodig de bakruimte (7), na elk gebruik, om kiemvorming en aanbranden van resten van levensmiddelen te voorkomen. Laat geen resten van levensmiddelen vastkoeken.

- Spoel de mand en de lade met warm water en wat afwasmiddel. Laat evt. aangebrande resten eerst weken in warm water met een beetje afwasmiddel.
- Wanneer de bakruimte (7) en het verwarmingselement vuil zijn, veeg deze dan af met een vochtige doek en gebruik evt. een beetje afwasmiddel.
- Laat alle onderdelen volledig drogen of droog ze af.
- Bewaar de barbecue met de airfryer en al het toebehoren bij langer niet-gebruik beschermd tegen het weer op een schone, droge, voor kinderen en dieren ontoegankelijke plek. We raden aan om de barbecue af te dekken met een beschermhoes.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet correct werkt, kun je kijken of je een probleem zelf kunt oplossen. Wanneer het probleem met de volgende stappen niet opgelost kan worden, neem dan contact op met de klantenservice.



Probeer een elektrisch apparaat niet zelf te repareren!

Het apparaat werkt niet.

De netstekker zit niet goed in het stopcontact.

- Corrigeer de positie van de netstekker.

Het stopcontact is defect.

- Probeer een ander stopcontact.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- Controleer de zekering van de netaansluiting.

De lade (3) en de mand (2) zitten niet goed in de bakruimte (7).

- De lade met de mand moet volledig in de bakruimte zijn geschoven om het apparaat in te kunnen schakelen.

De oververhittingsbeveiliging werd geactiveerd.

- Trek de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen. Probeer het dan opnieuw.

De zekering in de zekeringkast is gesprongen.

Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.

- Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gaar geworden.

Er werden verschillende levensmiddelen met verschillende baktijden tegelijkertijd bereid.

- Doe eerst levensmiddelen met een langere baktijd in het apparaat, voeg later ingrediënten met een kortere baktijd toe.

Er werden levensmiddelen tegelijkertijd bereid, waarvoor verschillende baktemperaturen gelden.

- Bereid levensmiddelen met een verschillende baktemperatuur na elkaar.

De mand (2) is te vol.

- Verminder de hoeveelheid levensmiddelen. Vul de mand voor maximaal $\frac{2}{3}$ met levensmiddelen.

De levensmiddelen liggen op elkaar.

- Verdeel de levensmiddelen en schep ze zo nu en dan om.

Friet van verse aardappelen wordt niet krokant.

De aardappelen bevatten te veel water.

- Snijd de aardappelen in smallere stukken. Dep de stukjes aardappel droog met keukenpapier en besprenkel ze vervolgens met wat bakolie.

Tijdens het gebruik ontstaat er een onaangename geur. / Er komt rook uit het apparaat.

Het apparaat is vuil.

- Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen'.

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.

- Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur zou moeten verdwijnen wanneer het apparaat een paar keer is gebruikt.

Tie veel olie of vet.

- Verwijder overtollige olie of vet.

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	01991; 06601; 06196; 05157; 06603
Modelnummer:	22150
Voeding:	220 – 240V~ 50-60 Hz
Vermogen:	max. 1320 W
Veiligheidsklasse:	I
Beschermingsklasse apparaat:	IPX4
Beschermingsklasse aansluitsnoer:	IP44
Timer:	tot 90 minuten
Temperatuurbereik:	80 °C – 200 °C
Inhoud:	3,5 liter
ID gebruiksaanwijzing:	Z 22150 M II LM CE V3 0422 md



Gemaakt in China.

VERWIJDERING



Gooi het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk weg, zorg dat het bij een milieupark terechtkomt.



Het symbool hiernaast (doorgestreepte vuilnisbak met een streep eronder) betekent dat oude apparaten niet bij het huisvuil, maar in speciale inzamel- en teruggavesystemen terecht horen.

Eigenaars van oude apparaten uit particuliere huishoudens kunnen deze op de inzamelpunten van de openbare afvaldiensten of bij de door producenten en verkopers in de zin van de wet inzake elektronica (ElektroG) ingerichte inneempunten gratis afgeven. Ook winkels die elektrische en elektronische apparatuur op de markt aanbieden, zijn verplicht tot het innemen van afgedankte apparaten.