



FREIDORA DIGITAL DE AIRE CALIENTE XL / FRIGGITRICE AD ARIA CALDA DIGITALE XL SHFD 2150 A1

(ES)

FREIDORA DIGITAL DE AIRE CALIENTE XL

Instrucciones de utilización y de seguridad

(IT) (MT)

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA DIGITALE XL

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(PT)

FRITADEIRA DE AR QUENTE DIGITAL XL

Instruções de utilização e de segurança

(GB) (MT)

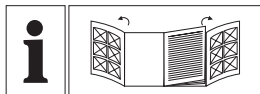
XL DIGITAL AIR FRYER

Operation and safety notes

(DE) (AT) (CH)

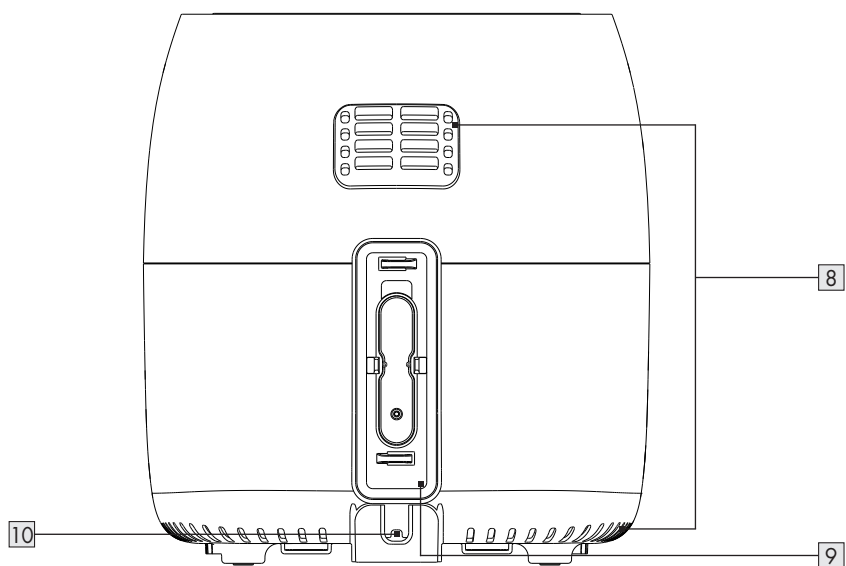
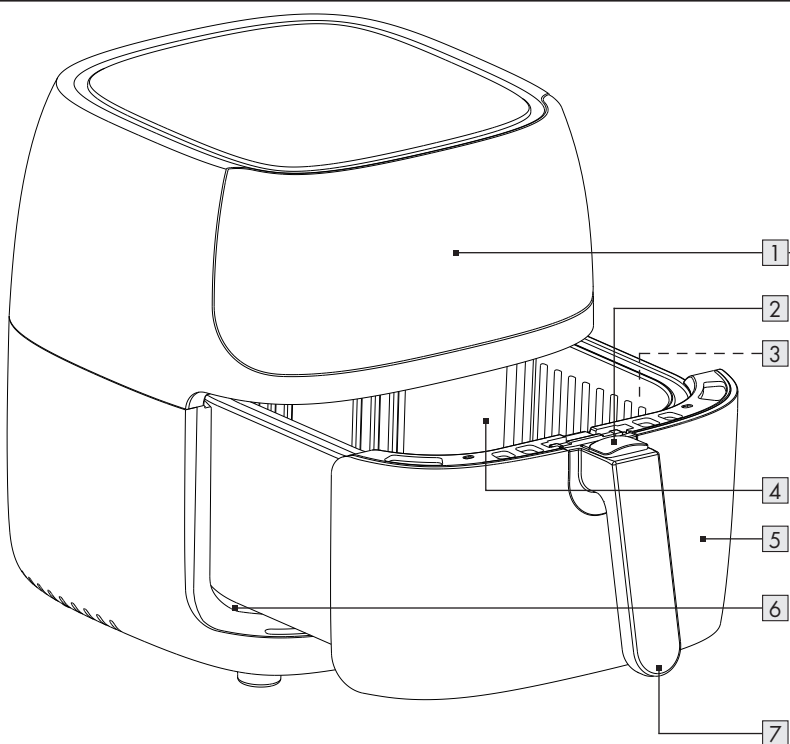
DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE XL

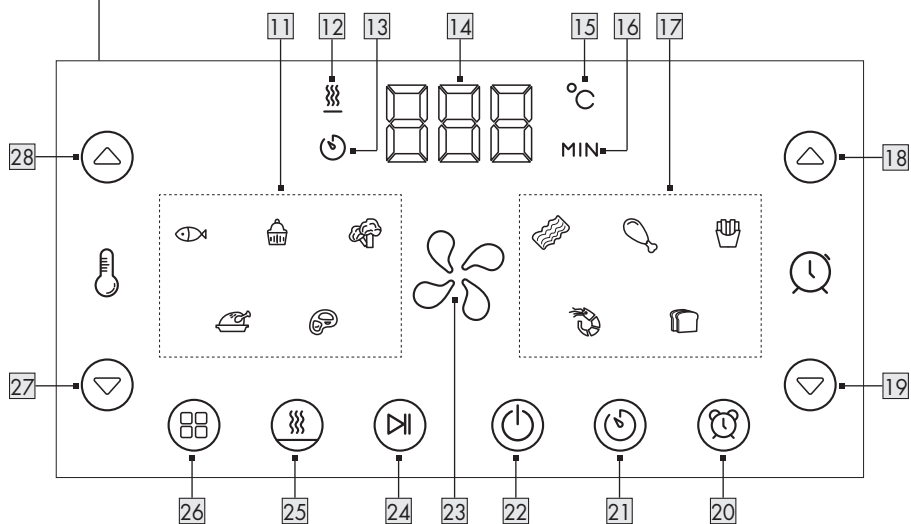
Bedienungs- und Sicherheitshinweise



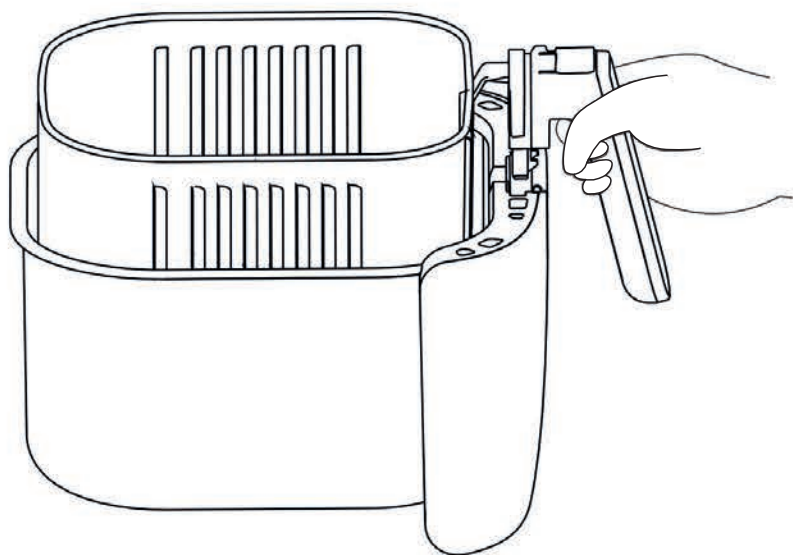
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	5
IT/MT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	24
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	43
GB/MT	Operation and safety notes	Page	62
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	81

A

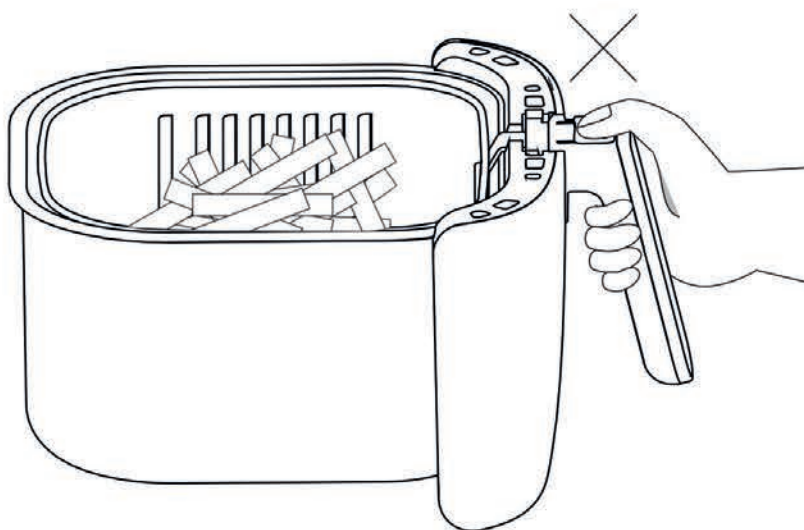




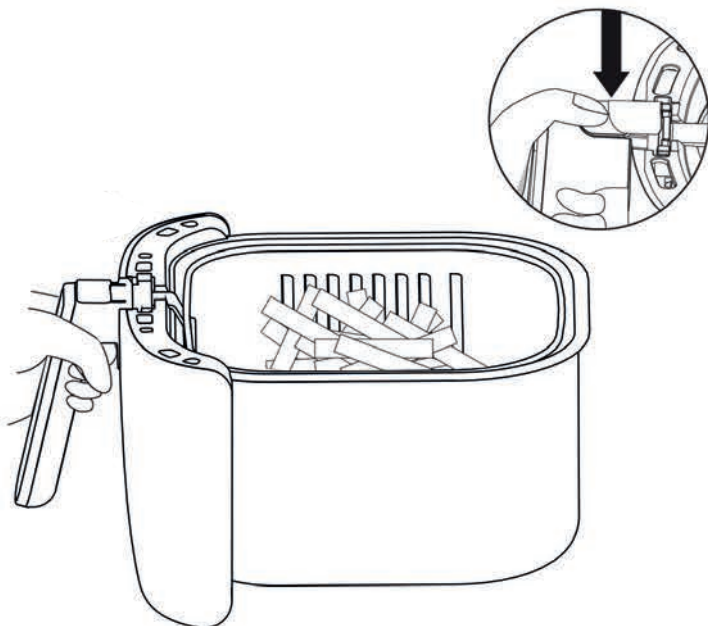
B



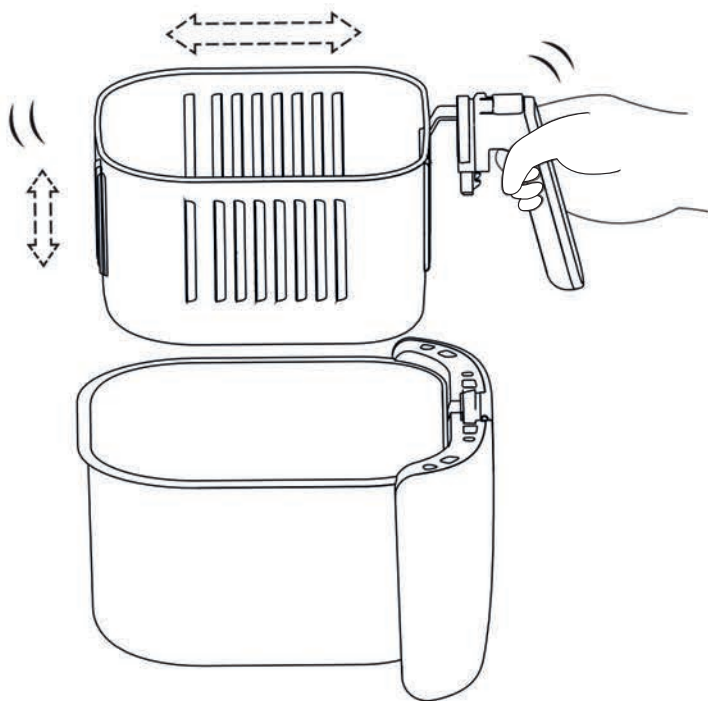
C



D



E



Indicaciones de advertencia y símbolos empleados	Página	6
Introducción	Página	6
Uso previsto	Página	6
Volumen de suministro	Página	7
Descripción de las piezas	Página	7
Datos técnicos	Página	7
Instrucciones de seguridad	Página	7
Antes del primer uso	Página	12
Funcionamiento	Página	12
Preparación	Página	13
Seleccionar programa	Página	13
Inicio del proceso de cocción	Página	15
Interrupción del proceso de cocción	Página	15
Cancelación del proceso de cocción	Página	15
Mantener caliente	Página	15
Temporizador de retardo	Página	16
Separación de la cesta de la sartén	Página	16
Extracción del alimento a cocer	Página	16
Tabla de cocción	Página	17
Propuestas de receta	Página	19
Pechugas de pollo empanadas	Página	19
Perrito caliente crujiente con queso	Página	19
Quiche de queso con cebolla y setas	Página	20
Pollo picante	Página	20
Subsanación de problemas	Página	21
Limpieza y cuidado	Página	22
Cuidado	Página	22
Almacenamiento	Página	22
Eliminación	Página	22
Garantía	Página	23

Indicaciones de advertencia y símbolos empleados

En este manual de instrucciones y en el embalaje se emplean las indicaciones de advertencia siguientes:

	¡PELIGRO! Este símbolo con la palabra de señalización "Peligro" identifica un riesgo de nivel alto que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.		¡Advertencia! Peligro de quemaduras: Este símbolo advierte de una superficie caliente.
	¡ADVERTENCIA! Este símbolo con la palabra de señalización "Advertencia" identifica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.		Seguridad alimentaria Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.
	NOTA: Este símbolo con la palabra de señalización "Nota" ofrece más información útil.		Tensión/corriente alterna
	Nunca deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje o el producto.		La cesta 4 y la sartén 5 son aptas para el lavavajillas.

FREIDORA DIGITAL DE AIRE CALIENTE XL

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

● Uso previsto

Esta freidora de aire caliente es apropiada para preparar alimentos, que requieren una temperatura determinada o de lo contrario se deben freír. El producto sirve exclusivamente para cocinar alimentos.

El producto ha sido concebido únicamente para un uso privado. No está previsto para uso comercial.

Utilice el producto solo bajo condiciones climáticas moderadas. No se recomienda el uso en zonas tropicales.

Los fines no nombrados en el manual de instrucciones pueden provocar daños en el producto o lesiones de gravedad.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños debido a un uso incorrecto.

● Volumen de suministro

Compruebe la integridad del producto una vez desembalado y el perfecto estado de las piezas. Antes del uso elimine todo el material de embalaje, incluyendo el que se encuentra debajo de la sartén y de la cesta.

Diríjase a nuestro servicio de atención al cliente si faltara alguna pieza o estuviera dañada.

- Freidora digital de aire caliente XL
- Manual de instrucciones

● Descripción de las piezas

Antes de empezar a leer, abra la página desplegable con los dibujos. Familiarícese con todas las funciones del producto.

- 1 Pantalla (con panel de mando)
- 2 Desbloqueo de la cesta (con tapa de protección)
- 3 Límite de llenado **MAX** (parte interior)
- 4 Cesta
- 5 Sartén
- 6 Cavidad de cocción
- 7 Mango
- 8 Ranuras de ventilación
- 9 Recogecable
- 10 Cable de conexión con enchufe

Pantalla (con panel de mando)

- 11 Indicador opción de menú
- 12 Indicador mantener caliente ☹
- 13 Indicador temporizador de retardo ⌚
- 14 Indicador de valor (Temperatura y tiempo)
- 15 Indicador unidad de temperatura
- 16 Indicador unidad de minutos
- 17 Indicador opción de menú
- 18 Botón ⏸ (Prolongar tiempo de cocción)
- 19 Botón ⏸ (Acortar tiempo de cocción)
- 20 Botón 🔔 (Alarma)
- 21 Botón ⌚ (Temporizador de retardo)
- 22 Botón ⏻ (Standby)
- 23 Indicador de ventilador 🌀
- 24 Botón ⏸ (Inicio/Pausa)
- 25 Botón ☹ (Mantener caliente)
- 26 Botón ⌚ (Opción de menú)
- 27 Botón ⬇ (Disminuir temperatura)
- 28 Botón ⬆ (Aumentar temperatura)

● Datos técnicos

Tensión de entrada	220-240 V~, 50-60 Hz
Clase de protección	I
Potencia	2150 W
Temperatura de cocción	60 a 200 °C
Tiempo de cocción	1 a 60 minutos



Instrucciones de seguridad

¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y FUNCIONAMIENTO! ¡SI LE ENTREGA EL PRODUCTO A UN TERCERO, FACILÍTELE TAMBIÉN TODOS LOS DOCUMENTOS!

¡El derecho de garantía queda anulado en el caso de daños provocados por la no observación de este manual de instrucciones! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personales por un uso inadecuado o por la no contemplación de las indicaciones de seguridad!

Niños y personas con limitaciones



⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE O ACCIDENTES EN BEBÉS Y NIÑOS!

Nunca deje a los niños solos con el material de embalaje. Existe peligro de asfixia con el material de embalaje. Los niños a menudo subestiman los peligros. Mantenga siempre alejados a los niños del producto y del material de embalaje.

- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que cuenten con poca experiencia y falta de conocimientos, siempre y cuando se les haya enseñado cómo utilizar el producto de forma segura y hayan comprendido los peligros que pueden resultar de un mal uso del mismo.
- Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantener el producto y el cable de conexión fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los niños no deben jugar con el producto.

Seguridad eléctrica

- ⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Nunca intente reparar el producto usted mismo. En caso de fallo de funcionamiento, deje que solo el personal cualificado lleve a cabo las reparaciones.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! No sumergir el producto en agua u otros líquidos. No poner el producto debajo del agua corriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! No utilice ningún producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! No coloque el producto cerca del fregadero u otros lugares húmedos.

- Cerciórese antes de la conexión al suministro de corriente de que la tensión y la corriente coincidan con los datos de la placa de características del producto.
- Conecte el producto solamente a una toma de corriente. Cerciórese de que el enchufe haya sido conectado correctamente.

- Para evitar daños en el cable de conexión, no lo aplaste o doble y no lo haga pasar por bordes afilados. Manténgalo alejado de superficies calientes y llamas abiertas.
- Tienda el cable de conexión, de modo que nadie tire accidentalmente o pueda tropezar.
- A fin de evitar riesgos, si el cable de red de este producto resulta dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su representante de servicio al cliente o una persona con una cualificación similar.
- Si desconecta el producto de la red eléctrica, hágalo tirando del enchufe y no del cable.
- No enrolle el cable de conexión alrededor del producto. Conecte siempre el producto a una toma de corriente accesible para poder desenchufarlo de inmediato de la red eléctrica en caso de emergencia.

- El producto no ha sido concebido para funcionar con un interruptor temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.
- No utilice el producto con las manos húmedas. No toque el producto con las manos húmedas.

Peligro de incendio/quemaduras y calentamiento

-  **¡ADVERTENCIA! ¡Superficie caliente!**
Mantenga alejados a los niños y animales domésticos si está en funcionamiento o se está refrigerando. Las piezas accesibles están calientes.

- ⚠ **¡CUIDADO! ¡Riesgo de quemaduras!** Nunca toque el interior del producto si está en funcionamiento o se encuentra todavía caliente.

- ⚠ **¡CUIDADO! ¡Peligro de incendio!** No coloque el producto cerca de materiales ligeramente inflamables (p. ej., cortinas, manteles).

- ⚠ **¡CUIDADO! ¡Peligro de incendio!** Para evitar un sobrecalentamiento, no cubra el producto durante el funcionamiento.

- ⚠ **¡CUIDADO! ¡Riesgo de quemaduras!** No utilice el producto con líquido en ebullición o con grasa caliente.

- ⚠ **¡CUIDADO! ¡Riesgo de quemaduras!** Durante el funcionamiento se escapa vapor caliente de las ranuras de ventilación. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las ranuras de ventilación.

- ⚠ **¡CUIDADO! ¡Este producto no es ningún juguete para niños!** Los niños no son conscientes de los peligros relacionados con el manejo de productos eléctricos.

- ⚠ **¡CUIDADO! ¡Riesgo de quemaduras!** Al abrir el producto puede salir vapor caliente.

- En caso de humo o ruidos extraños, desconecte de inmediato el producto de la red eléctrica. Deje que el producto sea comprobado por un especialista antes de volverlo a usar.

- En caso de incendio, quite el enchufe de la toma de corriente o desconecte el producto del suministro de corriente antes de tomar las medidas apropiadas para la lucha contra incendios.
- No cubra los orificios de ventilación del producto. Procure una ventilación suficiente. No coloque el producto en un armario.
- No coloque ningún objeto sobre el producto.
- Deje espacio alrededor del producto en todas las direcciones, al menos 10 cm, para garantizar una ventilación suficiente.

Indicaciones de colocación

- No colocar el producto justo debajo de una toma de pared.
- No coloque el aparato sobre placas de cocción (cocina de gas, eléctrica, o carbón, etc.).
- Utilice el producto siempre sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.

- Deje siempre enfriar el producto antes de moverlo.

Funcionamiento

⚠ Existe peligro de incendio si llena directamente la sartén con aceite.

- Nunca toque el interior del producto si está en funcionamiento.
- Mantenga todos los ingredientes en la cesta para evitar el contacto con los elementos calefactores.
- No deje el producto sin supervisión mientras esté en uso.
- No llene en exceso el producto. Llene el producto solo hasta el límite de llenado **MAX** [3]. Esto es importante para evitar que el alimento y el recipiente empleado (p. ej., molde de horno) entren en contacto con el elemento calefactor.
- No introduzca en la cesta [4] más de 1,5 kg de alimentos y utensilios de cocina (p. ej., bandeja de horno). Esto podría dañar el producto.

Limpieza y almacenamiento

- No exponga el producto a goteo y salpicaduras.

- Desconecte el producto de la red eléctrica si no se utiliza y antes de limpiarlo.
- Indicaciones sobre la limpieza del producto: Véase el apartado "Limpieza y cuidado".

● **Funcionamiento**

Indicador	Estado	Pulsar (Sí/No)	Función
Indicador con círculo (botón) 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28	Se enciende	Sí	Pulsar una vez para activar la función. Suena una señal acústica.
	Parpadea	Sí	La función correspondiente está activada. Mantener pulsado durante 3 segundos para cancelar la función. Suena una señal acústica.
Indicador opción de menú 11 17	Se enciende	No	La función correspondiente está seleccionada.
	Parpadea	No	La función correspondiente está activada.
☞ 23	Se enciende	No	Elemento calefactor y ventilador están en funcionamiento.
	Parpadea	No	Solo el ventilador está en funcionamiento.
☞ 12 / ☞ 13	Se enciende	No	La función correspondiente está en funcionamiento.

❗ **NOTA:**

- El producto entra en modo Standby en las circunstancias siguientes:
 - Se pulsa ☞ 22.
 - En el modo selección de programa no se ha pulsado ningún botón durante 60 segundos.

● **Antes del primer uso**

- Retire todos los materiales del embalaje.
- Limpie el producto (v. "Limpieza y cuidado").

- Puede quitar la sartén 5 en cualquier momento, también durante el proceso de cocción.
 - Si se quita la sartén 5, apague el elemento calefactor y el ventilador.
 - Si se introduce de nuevo la sartén 5, el producto continúa de forma automática con el modo de funcionamiento anterior.

- Por lo general, la cocción de grandes cantidades de alimentos requiere un poco más de tiempo y pequeñas cantidades algo menos.

- Consulte en el capítulo "Tabla de cocción" qué alimentos se deben agitar durante la cocción. Recomendamos agitar durante 5 a 10 segundos el alimento a cocer transcurridos uno o dos tercios del tiempo de cocción. De esta forma, conseguirá un resultado de cocción uniforme.

Para un mejor resultado de cocción, puede agitar/dar la vuelta los alimentos 3 o 4 veces durante el tiempo de cocción.

Si le resulta complicado agitar el alimento, utilice un medio auxiliar (p. ej., cuchara).

Consejo: Recomendamos que configure una alarma para recordarlo (v. "Configuración de la alarma").

- Para quitar la sartén [5] y la cesta [4] de la cavidad de cocción [6], aguante con cuidado la carcasa superior del producto con una mano. Tire del mango [7] con la otra mano para extraer la sartén y la cesta.
- Introduzca siempre la cesta [4] horizontalmente y sin presionar en la sartén [5]. El cierre debe encajar de forma audible y perceptible (fig. B).
- No introduzca en la cesta [4] más de 1,5 kg de alimentos y utensilios de cocina (p. ej., bandeja de horno). Esto podría dañar el producto.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños en el producto! Nunca presione el desbloqueo de la cesta [2], si mantiene la cesta [4] y la sartén [5] en el aire. La sartén se soltaría y caería sin control alguno (fig. C).

- Para poder pulsar el desbloqueo de la cesta [2], deslice primero su tapa de protección hacia adelante. A continuación, pulse el desbloqueo de la cesta (fig. D).

● Preparación

- Conecte el producto a una toma de corriente apropiada. [22] se enciende y aparece "---" el indicador de valor [14]. Suena una señal acústica.
- Llene la cesta [4] con el alimento a cocer. No sobrepase el límite de llenado **MAX** [3] (en la parte interior de la cesta).
- Introduzca la sartén [5] con la cesta [4] llena en la cavidad de cocción [6].

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de daños en el producto! No llene la sartén [5] de líquidos (p. ej., aceite o agua). Esto podría afectar al funcionamiento del producto.

● Seleccionar programa

- Cambiar al modo selección de programa: Pulse [22]. El indicador opción de menú [11] [17] parpadea durante 3 segundos y luego se apaga. Los demás indicadores se encienden, excepto [23].
- La temperatura de inicio está preajustada a 180 °C y el tiempo de cocción a 15 minutos. La temperatura (en intervalos de 5 °C) y el tiempo de cocción (en intervalos de 1 minuto) pueden ajustarse:

Botón Función (temperatura)

[28] Aumentar temperatura (máx. 200 °C)

[27] Disminuir temperatura (mín. 60 °C)

Botón Función (tiempo)

[18] Prolongar tiempo (máx. 60 minutos)

[19] Acortar tiempo (mín. 1 minuto)

Seleccionar programa

En función del alimento a cocer puede seleccionar el programa apropiado.

- Pulse   para escoger entre los programas. El programa seleccionado   se enciende.

Alimento a cocer	°C	Min.	Cantidad óptima
Preajuste	180	15	-
 Pescado	160	25	500 g
 Tarta	160	15	6 x 50 g
 Verdura	180	10	400 g
 Bacon	200	8	200 g
 Muslos de pollo	200	25	500 g
 Patatas fritas	180	20	500 g
 Pollo	200	35	1000 g
 Filete de carne	180	15	500 g
 Gambas	160	20	600 g
 Pan	180	10	200 g

NOTA:

- Para un mejor resultado de cocción, le recomendamos precalentar el producto durante 3 minutos.
- Consulte en el capítulo "Tabla de cocción" qué alimentos se deben agitar durante la cocción. La tabla de cocción contiene también indicaciones sobre las cantidades máximas/mínimas recomendadas para los diferentes alimentos.

Configuración de la alarma

Puede configurar una alarma para que le recuerde en intervalos que debe mezclar el alimento a cocer.

- Preparación: Realice los ajustes (v. "Seleccionar programa").
- Encender la alarma: Pulse  .   y  parpadean. La alarma está preajustada a 5 minutos. Intervalos seleccionables: 1 a 30 minutos (en intervalos de 1 minuto).

Botón Función (tiempo)

- | | |
|---|------------------------------------|
|    | Prolongar (máx. 30 minutos) tiempo |
|    | Acortar tiempo (mín. 1 minuto) |

- Después de configurar el tiempo de alarma no se debe pulsar ningún botón para volver a activar la alarma.
- Cuando el proceso de cocción se inicia, la función de alarma también se inicia y   sigue parpadeando.
- Para cancelar la alarma, mantenga pulsado   durante 3 segundos.

NOTA:

- Si la alarma suena, el proceso de cocción NO se interrumpe. Mientras suena la alarma,   sigue parpadeando. La alarma se reinicia y suena al expirar el intervalo siguiente.
 - El funcionamiento se interrumpe si la sartén  se extrae de la cavidad de cocción .
 - El proceso de cocción continua de forma automática si vuelve a introducir la sartén .
- Si la combinación del peso de la cesta , la sartén  y el alimento a cocer es muy elevado para realizar la mezcla: Coloque la sartén en una superficie resistente al calor y extraiga la cesta (fig. E).

● Inicio del proceso de cocción

- Una vez haya realizado los ajustes deseados, pulse  **24**. El proceso de cocción se inicia.

❗ **NOTA:**

- Los indicadores siguientes están activos durante la cocción:
 -  **23** se enciende
 -  **26** parpadea
 - El indicador opción de menú **11 17** seleccionado parpadea.
- Para descartar todos los ajustes y cancelar el funcionamiento, mantenga pulsado  **26** durante 3 segundos. El producto cambia al modo selección de programa.
- Durante la cocción se muestra en la pantalla **1** de forma alternada la temperatura ajustada y el tiempo de cocción restante.
- Una vez finalizado el proceso de cocción, el ventilador continuará en marcha durante 1 minuto para refrigerar el producto. El indicador de valor **14** cuenta hacia atrás el tiempo restante (en segundos).  **22** y  **23** parpadean.
- Para cambiar al indicador opción de menú durante el proceso de enfriamiento, mantenga pulsado  **22** durante 3 segundos.
- Una vez finalizado el proceso de enfriamiento, el producto cambia a modo Standby. Suena 5 veces una señal acústica doble.
- Puede quitar la sartén **5** en cualquier momento y no debe esperar hasta que el ventilador se apague. Se apagan todos los indicadores y aparece " - - - " en el indicador de valor **14**.

● Interrupción del proceso de cocción

Puede interrumpir el proceso de cocción para p. ej. modificar los ajustes a posteriori.

- Interrupción del proceso de cocción (modo pausa): Pulse  **24**.
- Si se interrumpe el proceso de cocción,  **23** parpadea.

- Continuar el proceso de cocción: Pulse  **24** de nuevo.

❗ **NOTA:**

- El elemento calefactor y el temporizador se apagan cuando se interrumpe el proceso de cocción. El ventilador continúa para alargar la vida útil del producto.
- Si se interrumpe el proceso de cocción: Si se extrae la sartén **5** de la cavidad de cocción **6**, el ventilador también se apaga.
- Si se interrumpe el proceso de cocción, no se pueden realizar los ajustes siguientes:
 - Mantener caliente
 - Opción de menú
 - Función de retardo

● Cancelación del proceso de cocción

- Pulse  **22** durante el proceso de cocción.
- Una vez cancelado el proceso de cocción, el ventilador continuará en marcha durante 1 minuto para refrigerar el producto.
- De forma alternativa, mantenga pulsado  **26** durante 3 segundos para descartar todos los ajustes y cancelar el funcionamiento. El producto cambia al modo selección de programa. En este caso, el producto omite la función de enfriamiento.

● Mantener caliente

- Pulse  **25** durante el proceso de cocción para iniciar automáticamente la función mantener caliente al final de dicho proceso.  **25** parpadea.
- La temperatura de inicio está preajustada a 80 °C y la duración a 30 minutos. Solo puede ajustarse la duración:

Botón	Función (tiempo)
18	Prolongar (máx. 60 minutos) tiempo
19	Acortar tiempo (mín. 1 minuto)

- Después de ajustar el tiempo de mantener caliente, no se debe pulsar ningún botón para volver a activar la función mantener caliente.
- Durante el proceso de cocción,  **25** parpadea para señalar que se ha activado la función mantener caliente.
- Una vez finalizado el proceso de cocción, el producto cambia de forma automática al modo mantener caliente.
Suenan una señal acústica.  **12** se enciende.
- Para cancelar la activación del modo mantener caliente, mantenga pulsado  **25** durante 3 segundos.
- Cancelación del modo mantener caliente: Pulse  **22**.

❶ NOTA: Puede poner en marcha el modo mantener caliente una vez finalizado el proceso de cocción.
Pulse  **25** en el modo opción de menú. Ajuste la duración de mantener caliente pulsando   **18** y   **19**.
 **25** y  **26** parpadean. Pulse  **24**.
El producto cambia de inmediato al modo mantener caliente.  **12** y  **23** se encienden.

● Temporizador de retardo

Puede iniciar el proceso de cocción una vez finalizada la cuenta atrás.

- Realice primero los ajustes (v. "Seleccionar programa").
- En lugar de iniciar directamente el proceso de cocción, pulse  **21**.
 **21** y  **26** parpadean.
- Ajuste la duración después de la cual se iniciará el proceso de cocción.
La cuenta atrás está preajustada a 5 minutos.

Botón Función (tiempo)

  **18** Prolongar (máx. 60 minutos)
tiempo

  **19** Acortar tiempo (mín. 1 minuto)

- Pulse  **24**,   **18** y   **19** se apagan.  **13** se enciende durante la cuenta atrás. El tiempo restante se muestra en el indicador de valor **14**.
- El proceso de cocción se inicia una vez finalizada la cuenta atrás.  **21** y  **13** se apagan.
 **23** se enciende. Suena una señal acústica.

● Separación de la cesta de la sartén

La cesta **4** y la sartén **5** se pueden separar la una de la otra. Esto puede servir de ayuda para mezclar mejor el alimento a cocer o para limpiar las piezas.

- Extraiga la sartén **5** con la cesta **4** de la cavidad de cocción **6**.
- Coloque la sartén **5** en una superficie apropiada (nivelada, estable, resistente al calor).
- Deslice la tapa del desbloqueo de la cesta **2** hacia adelante.
- Pulse el botón del desbloqueo de cesta **2**.
- Levante la cesta **4** de la sartén **5** por el mango **7**.
- Si introduce la cesta **4** en la sartén **5**, esta debe encajar de forma audible y perceptible.

● Extracción del alimento a cocer

- Recomendamos extraer el alimento a cocer con el utensilio de cocina adecuado (p. ej., unas pinzas de cocina).
- Separe primero la cesta **4** de la sartén **5** si desea verter el alimento. En la sartén podrían quedar restos líquidos que podrían salir de forma incontrolada.

● **Tabla de cocción**

Alimento		Cantidad recomendada (g)	Tiempo de cocción (min.)	Temp. (°C)	Necesario agitar	Preparación
Patatas y patatas fritas						
Patatas fritas congeladas (delgadas)		500-1400	20-30	180	S	
Patatas fritas congeladas (gruesas)		500-1400	20-30	180	S	
Patatas fritas caseras (8 x 8 mm)	¹	500-1400	20-30	180	S	
Patatas gajo caseras	¹	300-800	18-22	180	S	
Patatas caseras en dados	¹	300-750	12-18	180	S	
Rosti		500	20	180	S	
Patatas gratinadas		500	30-40	160	S	
Carne y ave						
Filete de carne	³	100-500	7-15	180	N	
Chuletas de cordero	³	100-500	10-14	180	N	
Hamburguesa	³	100-500	7-14	180	N	
Salchicha	³	100-500	8-10	180	N	
Muslo de ave	³	300-1000	25	200	S	
Muslo de pollo	³	100-500	10-15	180	N	
Pescado y marisco						
Gambas	³	100-600	20	160	S	
Filete de salmón	^{1,3}	100-500	16-21	160	N	
Capelán	^{1,3}	300	15	160	S	
Filete de bacalao	^{1,3}	100-500	20-25	160	N	

¹ = añadir +1/2 cucharadita de aceite •

² = utilizar un molde de hornear

³ = marinar con especias (a gusto)

Alimento		Cantidad recomendada (g)	Tiempo de cocción (min.)	Temp. (°C)	Necesario agitar	Preparación
----------	--	--------------------------	--------------------------	------------	------------------	-------------

Verdura

Quingombó	¹	100-200	8	160	N	Quitar la cabeza y cortar por la mitad.
Espárragos	¹	100-500	6-10	180	N	Cortar por la mitad.
Maíz	¹	200-600	6-9	200	S	Pelar y quitar el pelo del maíz.
Pimiento	¹	200-400	8	200	S	Quitar la cabeza y las semillas. Cortar en 2-4 trozos.

Tentempié

Samosa		100-400	12-15	200	S	
Nuggets de pollo congelados		100-700	6-10	200	S	
Barritas de pescado		100-400	6-10	200	N	
Tentempié de queso empanado congelado		100-400	8-12	180	N	
Verdura rellena		100-400	10	180	N	

Hornear

Tarta	²	6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Sandwich		2 porciones	4-6	180	N	
Picatostes		400	6-10	180	N	

¹ = añadir +1/2 cucharadita de aceite •

³ = marinar con especias (a gusto)

² = utilizar un molde de hornear

- Compruebe regularmente los ingredientes hasta que estén cocidos o hayan alcanzado el nivel de dorado deseado. El tiempo de cocción requerido puede ser mayor o menor que lo indicado en las recetas.
- Los ingredientes no deben ser demasiado gruesos si se desea evitar un tiempo de cocción largo.
- La altura del molde o bandeja de hornear no debe sobrepasar el límite de llenado **MAX** 3 en la cesta 4.

● **Propuestas de receta**

● **Pechugas de pollo empanadas**

Ingredientes

- 1 huevo
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 50 g pan rallado seco
- 300 g de pechugas de pollo
- Sal y pimienta (a gusto)

Preparación

- Salpimentar las pechugas de pollo. Apartar durante 20 minutos.
- Precalentar el producto a 200 °C.
- Batir el huevo en una fuente pequeña.
- Mezclar el aceite vegetal y el pan rallado seco en una fuente aparte hasta que los ingredientes estén crujientes.
- Empapar las pechugas de pollo en los huevos batidos. Luego introducir las pechugas de pollo en la mezcla crujiente hasta que estén completamente cubiertas de la mezcla.
- Colocar las pechugas de pollo en la cesta [4]. Cocinar durante 20 minutos.

● **Perrito caliente crujiente con queso**

Ingredientes

- 4 salchichas
- 4 panecillos para perritos calientes
- Queso Cheddar rallado (a gusto)
- Ketchup (opcional)
- Mostaza (opcional)

Preparación

- Precalentar el producto a 180 °C.
- Colocar las salchichas en la cesta [4]. Cocer durante 8 minutos a 180 °C. Quitar las salchichas de la cesta.
- Introducir las salchichas cocidas en los panecillos para perritos calientes.
- Añadir el queso Cheddar rallado sobre las salchichas y el panecillo para perrito caliente.
- Volver a poner el perrito caliente en la cesta [4]. Cocinar de 1 a 2 minutos hasta que el queso se funda.
- Una vez finalizada la cocción, colocar el perrito caliente en un plato.
- Si lo desea, servir con ketchup y mostaza.

● Quiche de queso con cebolla y setas

Ingredientes

- 3 huevos
- 2 tazas setas, limpias
- 1 cebolla roja
- 1 cda. aceite de oliva
- 3 cdas. queso, desmenuzado
- 1 pzca. sal

Preparación

- Pelar la cebolla roja y cortar en rodajas finas de aprox. 5 mm. Limpiar las setas; luego, cortar en rodajas finas de aprox. 5 mm.
- Sofreír a fuego medio las cebollas y las setas en una sartén con aceite de oliva hasta que se ablanden. Quitar del fuego y colocar en sobre papel de cocina para enfriar el alimento.
- Precalentar el producto a 180 °C.
- Cascar 3 huevos en una fuente para mezclar. Batir a fondo y con fuerza. Añada una pizca de sal.
- En un molde para soufflé resistente al calor recubrir el interior y la base con una fina capa de spray para sartenes.
- Introducir los huevos en el molde para soufflé, a continuación la mezcla de setas y cebollas, y por último el queso.
- Coloque el molde para soufflé en la cesta **4**. Cocine el alimento en el producto durante 20 minutos.
- **Consejo:** 5 a 8 minutos antes de finalizar la cocción: Si lo desea, añada más queso en la quiche.
- La quiche estará lista si puede introducir un cuchillo en el centro y al sacarlo está limpio.
- Peso de los ingredientes: 260 g

● Pollo picante

Ingredientes

- 6 muslos de pollo
- 1 diente de ajo
- 1 cda. mostaza
- 3 cdas. azúcar
- 2 cdas. chile en polvo
- 2 cdas. aceite de oliva
- Sal y pimienta (a gusto)

Preparación

- Precalentar el producto a 200 °C.
- Machacar el ajo en una fuente y mezclar con azúcar, aceite de oliva, chile en polvo y mostaza.
- Condimentar con sal y pimienta.
- Adobar los muslos de pollo con la marinada. Dejar marinar durante 20 minutos.
- Coloque los muslos de pollo en el producto. Cocine durante 10 minutos.
- Ajuste el calor a 140 °C. Cocine otros 10 minutos.
- Si la cocción ha finalizado, coloque los muslos de pollo en un plato.
- Peso de los ingredientes: 400 g

● Subsanación de problemas

Fallo	Causa posible	Medida
Ninguna función	No hay suministro de tensión	Compruebe si el producto está conectado.
		Compruebe si la toma de corriente está bajo tensión, conectando otro aparato eléctrico.
		Conecte el producto a otra toma de corriente.
Alimento a cocer demasiado crudo o cocido irregularmente.	Demasiado alimento a cocer	Reduzca la cantidad de alimento a cocer y repártalo uniformemente.
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	Aumente la temperatura de cocción.
	El alimento a cocer no se ha mezclado en intervalos.	Mezcle el alimento a cocer al menos una vez a la mitad del tiempo de cocción. Recomendamos agitar durante 5 a 10 segundos el alimento a cocer transcurridos uno o dos tercios del tiempo de cocción. De esta forma, conseguirá un resultado de cocción uniforme. Recomendamos que configure una alarma para recordarlo (v. "Configuración de la alarma"). Para un mejor resultado de cocción, puede agitar/dar la vuelta los alimentos 3 o 4 veces durante el tiempo de cocción.
El alimento a cocer no se vuelve crujiente.	Algunos platos deben ser preparados en freidoras convencionales.	Con ayuda de un pincel, aplique aceite al alimento antes del proceso de cocción.
Las patatas fritas frescas se vuelven poco o nada crujientes.	Tipo de patata incorrecto	Utilice otro tipo de patata.
	Los trozos de patata no se han lavado después de cortarlos.	Lave a fondo los trozos de patata después de cortarlos para eliminar el almidón.
	Los trozos de patata no se han secado después del lavado.	Seque las patatas a fondo después del lavado (p. ej., con papel de cocina).
	Los trozos de patata no se han impregnado de aceite.	Con ayuda de un pincel, aplique un poco de aceite a los trozos de patata antes de la cocción.
La sartén [5] no se puede introducir en la cavidad de cocción.	Los trozos de patata son demasiado grandes.	Corte los trozos de patata en rodajas más finas o pequeñas.
	La sartén [5] no se ha introducido centrada.	Introduzca la sartén [5] perpendicular a la carcasa.
Sale humo blanco del producto.	En la sartén [5] hay grasa que gotea y desprende vapor.	Utilice menos aceite para la preparación de los platos.
		Utilice platos con poca grasa.
		Reduzca la temperatura o tiempo de cocción.

● Limpieza y cuidado

- ❗ **NOTA:** Para mantener la funcionalidad y apariencia del producto, le recomendamos limpiarlo después de cada uso.

Pieza	Limpieza
■ Producto y todos los accesorios ■ Carcasa ■ Cavidad de cocción 6 ■ Cable de conexión con enchufe 10	⚠ ¡ADVERTENCIA! Durante la limpieza o funcionamiento no sumergir el producto en agua u otros líquidos. No poner el producto debajo del agua corriente. ■ Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo. ■ No utilice soluciones abrasivas y agresivas o cepillos duros para la limpieza. ■ Limpie el producto con un paño ligeramente humedecido. En caso necesario, utilice un detergente suave.
■ Cesta 4 ■ Sartén 5	■ La sartén y la cesta puede lavarlas a mano como vajilla común: Limpie las dos piezas a fondo con agua caliente y detergente. Aguante con cuidado la carcasa superior del producto con una mano. Tire del mango 7 con la otra mano para extraer la sartén y la cesta. ■ Si en la cesta o base de la sartén hay restos de suciedad pegada, llene la sartén con agua caliente y algo de detergente. Coloque la cesta en la sartén y deje a remojo las dos piezas durante aprox. 10 minutos. ■ La cesta y la sartén son aptos para el lavavajillas.

- Antes de la reutilización y del almacenaje: Frote en seco todas las piezas con un paño limpio.

● Cuidado

- Compruebe antes del uso que el producto no presenta daños visibles.
- Este producto no necesita mantenimiento excepto la limpieza habitual.

● Almacenamiento

- Guarde el producto en el embalaje original mientras no esté en uso.
- Almacene el producto en un lugar seco, no accesible para niños.

● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.



El producto y el material de embalaje son reciclables. Separe los materiales para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

● **Garantía**

El producto ha sido fabricado cuidadosamente siguiendo exigentes normas de calidad y ha sido probado antes de su entrega. En caso de defecto del producto, usted tiene derechos legales frente al vendedor del mismo. Nuestra garantía (abajo indicada) no supone una restricción de dichos derechos legales.

Este producto dispone de una garantía de 3 años desde la fecha de compra. El plazo de garantía comienza a partir de la fecha de compra. Por favor, conserve adecuadamente el justificante de compra original. Este documento se requerirá como prueba de que se realizó la compra.

Si en el plazo de 3 años a partir de la fecha de compra se produce un fallo de material o fabricación en este producto, repararemos el producto o lo sustituiremos gratuitamente por un producto nuevo (según nuestra elección). La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o es utilizado o mantenido de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de materiales o de fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste normal y que, por ello, puedan considerarse piezas de desgaste (por ej. las pilas). Tampoco cubre daños de componentes frágiles como, por ejemplo, los interruptores, baterías y piezas de cristal.

Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (por ej. IAN 123456_7890) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia

(ES) Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es



Avvertenze e simboli utilizzati	Pagina	25
Introduzione	Pagina	25
Uso previsto	Pagina	25
Contenuto della confezione	Pagina	26
Descrizione dei componenti	Pagina	26
Dati tecnici	Pagina	26
Istruzioni di sicurezza	Pagina	26
Prima del primo utilizzo	Pagina	31
Funzionamento	Pagina	31
Preparazione	Pagina	32
Selezionare un programma	Pagina	32
Avvio del processo di cottura	Pagina	34
Interruzione del processo di cottura	Pagina	34
Annullamento del processo di cottura	Pagina	34
Mantenimento del calore	Pagina	34
Timer di ritardo	Pagina	35
Separare il cestello dalla padella	Pagina	35
Rimozione del cibo	Pagina	35
Tabella di cottura	Pagina	36
Suggerimenti per le ricette	Pagina	38
Filetti di pollo impanati	Pagina	38
Hot dog croccante al formaggio	Pagina	38
Quiche di cipolle e formaggio con funghi	Pagina	39
Pollo piccante	Pagina	39
Risoluzione dei problemi	Pagina	40
Pulizia e manutenzione	Pagina	41
Manutenzione	Pagina	41
Conservazione	Pagina	41
Smaltimento	Pagina	41
Garanzia	Pagina	42

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale utente e sull'imballaggio sono utilizzate le seguenti avvertenze:

	PERICOLO! Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.		Avvertenza! Pericolo di ustioni: Questo simbolo indica una superficie calda.
	AVVERTENZA! Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.		Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
	INDICAZIONE: Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.		Corrente/tensione alternata
	Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale d'imballaggio o il prodotto.		Il cestello 4 e la padella 5 sono lavabili in lavastoviglie.

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA DIGITALE XL

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

● Uso previsto

Questa friggitrice ad aria calda è adatta per la preparazione di alimenti che richiedono un'elevata temperatura di preparazione o che devono essere fritti in altro modo. Il prodotto è utilizzato esclusivamente per la preparazione di alimenti.

Il prodotto è concepito per il solo uso domestico. Non è previsto l'uso commerciale.

Utilizzare il prodotto solo in condizioni climatiche moderate. L'uso in climi tropicali non è raccomandato.

Usi non menzionati nel presente manuale utente possono danneggiare il prodotto o causare gravi lesioni.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione

Dopo aver disimballato il prodotto, verificare che tutte le parti siano complete e in perfette condizioni. Prima dell'uso, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, compreso il materiale di imballaggio sotto la padella e sotto il cestello.

Contattare il nostro servizio clienti se le parti sono mancanti o danneggiate.

- Friggitrice ad aria calda digitale XL
- Manuale utente

● Descrizione dei componenti

Aprire la pagina pieghevole con i disegni prima di leggere. Familiarizzare con tutte le funzioni del prodotto.

- 1 Display (con pannello di controllo)
- 2 Sblocco cestello (con coperchio di protezione)
- 3 Limite di riempimento **MAX** (interno)
- 4 Cestello
- 5 Padella
- 6 Camera di cottura
- 7 Impugnatura
- 8 Fessure di ventilazione
- 9 Avvolgicavo
- 10 Cavo di alimentazione e spina

Display (con pannello di controllo)

- 11 Indicazione di selezione del menu
- 12 Indicazione di mantenimento del calore
- 13 Indicazione del timer di ritardo
- 14 Indicazione valore (temperatura e tempo)
- 15 Indicazione dell'unità di temperatura
- 16 Indicazione dell'unità dei minuti
- 17 Indicazione di selezione del menu
- 18 Tasto (allunga tempo di cottura)
- 19 Tasto (riduci tempo di cottura)
- 20 Tasto (allarme)
- 21 Tasto (timer di ritardo)
- 22 Tasto (standby)
- 23 Indicazione della ventola
- 24 Tasto (start/pausa)
- 25 Tasto (mantenimento del calore)
- 26 Tasto (selezione del menu)
- 27 Tasto (ridurre la temperatura)
- 28 Tasto (aumentare la temperatura)

● Dati tecnici

Tensione di ingresso	220-240 V~, 50-60 Hz
Classe di protezione	I
Potenza	2150 W
Temperatura di cottura	da 60 a 200 °C
Tempo di cottura	da 1 a 60 minuti



Istruzioni di sicurezza

**PRIMA DI USARE IL
PRODOTTO PER LA PRIMA
VOLTA, FAMILIARIZZARE
CON TUTTE LE ISTRUZIONI
PER LA SICUREZZA E L'USO!
IN CASO DI PASSAGGIO
DEL PRODOTTO A TERZI,
CONSEGNARE ANCHE TUTTA
LA DOCUMENTAZIONE
RELATIVA!**

Eventuali danni causati dalla mancata osservanza di questo manuale utente comporteranno l'annullamento della garanzia! La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il produttore non si assume responsabilità per eventuali danni all'utente o lesioni personali causati da un uso improprio o dalla mancata osservanza delle relative informazioni di sicurezza!

Bambini e disabili



⚠ AVVERTENZA! PERICOLO PER L'INCOLUMITÀ DEI BAMBINI!

Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale per imballaggio. Sussiste il pericolo di soffocamento dei bambini con il materiale d'imballaggio. I bambini non sono in grado di valutare l'entità dei pericoli. Tenere sempre i bambini lontano dal prodotto e dal materiale di imballaggio.

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se supervisionate o preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza del prodotto e solo se informate dei pericoli legati al prodotto stesso.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.
- Il prodotto e il relativo cavo di alimentazione devono essere tenuti lontano da bambini di età inferiore a 8 anni.
- I bambini non possono giocare con il prodotto.

Sicurezza elettrica

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica! Non tentare di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Il prodotto non deve essere immerso in acqua o altri liquidi. Non tenere il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dall'alimentazione elettrica e contattare il rivenditore se è danneggiato.

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Non collocare il prodotto vicino a lavandini o in luoghi umidi.

- Prima del collegamento alla rete elettrica assicurarsi che tensione e corrente corrispondano ai dati riportati sulla targhetta del prodotto.
- Collegare il prodotto solo a una presa di corrente con messa a terra. Assicurarsi che la spina di alimentazione sia collegata correttamente.
- Per evitare danni al cavo di alimentazione non schiacciarlo né piegarlo e non passarlo sopra spigoli vivi. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.
- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno lo tiri o ci inciampi inavvertitamente.
- Se il cavo di alimentazione elettrica del prodotto viene danneggiato deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio clienti, o da persona qualificata, per evitare rischi.
- Quando si scollega il prodotto dalla rete elettrica, tirare la spina di alimentazione e non il cavo di alimentazione.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno al prodotto. Collegare il prodotto a una presa di corrente facilmente accessibile in modo da poterlo scollegare immediatamente dall'alimentazione in caso di emergenza.

- Il prodotto non è destinato all'uso con un timer esterno o un telecomando separato.
- Non utilizzare il prodotto con le mani bagnate. Non toccare il prodotto con le mani bagnate.

Pericolo di incendio/ustioni e calore

AVVERTENZA! Superficie calda!

Tenere bambini e animali lontani dal prodotto durante l'uso o quando si raffredda. Le parti accessibili sono calde.

⚠ CAUTELA! Pericolo di ustioni! Non toccare mai l'interno del prodotto mentre è in uso o ancora caldo.

⚠ CAUTELA! Rischio di incendio! Non collocare il prodotto vicino a materiali infiammabili (ad es. tende, tovaglie).

⚠ CAUTELA! Rischio di incendio! Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere coperto durante il funzionamento.

⚠ CAUTELA! Pericolo di ustioni! Non utilizzare il prodotto con liquidi bollenti o grasso caldo.

⚠ CAUTELA! Pericolo di ustioni! Durante il funzionamento fuoriesce vapore caldo dalle fessure di ventilazione. Tenere le mani e il viso lontani dal vapore e dalle fessure di ventilazione.

⚠ CAUTELA! Questo prodotto non è un giocattolo per bambini! I bambini non sono consapevoli dei pericoli associati alla manipolazione di prodotti elettrici.

⚠ CAUTELA! Pericolo di ustioni! Assicurarsi che il vapore caldo possa aumentare durante l'apertura.

- In caso di fumo o rumori insoliti scollegare immediatamente il prodotto dalla rete di alimentazione. Far controllare il prodotto da uno specialista prima di riutilizzarlo.

- In caso di incendio, scollegare la spina dalla presa di corrente o scollegare il prodotto dalla rete elettrica, prima di avviare misure per la relativa lotta antincendio.
- Non coprire le fessure di ventilazione del prodotto. Consentire una ventilazione adeguata. Non collocare il prodotto in un armadio.
- Non posizionare oggetti sul prodotto.
- Lasciare almeno 10 cm di spazio intorno al prodotto in tutte le direzioni per garantire una ventilazione adeguata.

Istruzioni per l'installazione

- Il prodotto non deve essere installato direttamente sotto una presa a muro.
- Non posizionare il prodotto su piastre calde (stufe a gas, elettriche, a carbone e così via).
- Utilizzare sempre il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.

- Lasciare sempre raffreddare il prodotto prima di spostarlo.

Funzionamento

⚠ Quando si riempie la padella direttamente d'olio, c'è il rischio di incendio.

- Non toccare mai l'interno del prodotto mentre è in funzione.
- Lasciare tutti gli ingredienti nel cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non lasciare il prodotto incustodito quando in funzione.
- Non riempire eccessivamente il prodotto. Riempire il prodotto solo fino al limite di riempimento **MAX** **3**. Ciò è importante affinché né il cibo né un contenitore utilizzato (ad es. una teglia da forno) venga a diretto contatto con l'elemento riscaldante.
- Non mettere nel cestello **4** più di 1,5 kg di cibo e stoviglie (ad es. teglia da forno). Ciò potrebbe danneggiare il prodotto.

Pulizia e conservazione

- Il prodotto non deve essere esposto a gocce e schizzi.

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica quando non viene utilizzato e prima della pulizia.
- Per informazioni sulla pulizia del prodotto, vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".

● **Funzionamento**

Indicazione	Stato	Premere (Sì/No)	Funzione
Indicazione con cerchio (tasto) 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28	Accesa	Sì	Premere una volta per attivare la funzione. Viene emesso 1 segnale acustico.
	Lampeggiante	Sì	La funzione corrispondente è attivata. Tenere premuto per 3 secondi per annullare la funzione. Viene emesso 1 segnale acustico.
Indicazione di selezione del menu 11 17	Accesa	No	La funzione corrispondente è selezionata.
	Lampeggiante	No	La funzione corrispondente è attivata.
 23	Accesa	No	L'elemento riscaldante e la ventola sono in funzione.
	Lampeggiante	No	Solo la ventola è in funzione.
 12 /  13	Accesa	No	La funzione corrispondente è attiva.

❗ **INDICAZIONI:**

- Il prodotto entra in modalità standby nelle seguenti circostanze:
 - Si preme 

22

.
 - In modalità di selezione del programma, non è premuto alcun tasto per 60 secondi.
- È possibile rimuovere la padella

5

 in qualsiasi momento, anche durante il processo di cottura.
 - Una volta rimossa la padella

5

, l'elemento riscaldante e la ventola si spengono.
 - Quando la padella

5

 viene reinserita, il prodotto riprende automaticamente la modalità di funzionamento precedente.

● **Prima del primo utilizzo**

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Pulire il prodotto (vedere "Pulizia e manutenzione").

- Quantità maggiori di cibo richiedono di solito un tempo di cottura leggermente più lungo, quelle minori uno un po' più breve.

- Per sapere quali alimenti devono essere agitati durante la cottura, consultare il capitolo "Tabella di cottura". Si consiglia di agitare il cibo da 5 a 10 secondi dopo circa un terzo e due terzi del tempo di cottura. In questo modo si ottiene un risultato di cottura uniforme.

Per un risultato di cottura ancora migliore, è possibile agitare/girare il cibo da 3 a 4 volte durante il tempo di cottura.

Se agitare il cibo non è agevole, aiutarsi con un utensile (ad es. un cucchiaino).

Suggerimento: Si consiglia di impostare un allarme come promemoria (vedere "Impostazione dell'allarme").

- Per estrarre la padella [5] e il cestello [4] dalla camera di cottura [6], tenere con cautela l'alloggiamento superiore del prodotto con una mano. Con l'altra mano, tirare l'impugnatura [7] per estrarre la padella e il cestello.
- Inserire il cestello [4] nella padella [5] sempre orizzontalmente e senza pressione. Il blocco deve innestarsi in modo percettibile e udibile (Fig. B).
- Non mettere nel cestello [4] più di 1,5 kg di cibo e stoviglie (ad es. teglia da forno). Ciò potrebbe danneggiare il prodotto.

⚠ ATTENZIONE! Rischio di danni al prodotto! Non premere mai lo sblocco cestello [2] quando il cestello [4] e la padella [5] sono esposti all'azione dell'aria. La padella cadrebbe in modo incontrollabile (Fig. C).

- Per azionare lo sblocco cestello [2], far scorrere prima il coperchio di protezione in avanti. Solo allora premere lo sblocco cestello (Fig. D).

● Preparazione

- Collegare il prodotto a una presa di corrente adeguata. [22] si accende e nell'indicazione del valore [14] appare "---". Viene emesso 1 segnale acustico.
- Riempire il cestello [4] con il cibo. Non superare il limite di riempimento **MAX** [3] (all'interno del cestello).
- Collocare la padella [5] con il cestello pieno [4] nella camera di cottura [6].

⚠ ATTENZIONE! Rischio di danni al prodotto! Non versare liquidi (ad es. olio o acqua) nella padella [5]. Ciò potrebbe compromettere le funzionalità del prodotto.

● Selezionare un programma

- Passare alla modalità di selezione del programma: Premere [22]. L'indicazione di selezione del menu [11] [17] lampeggia per 3 secondi e poi si spegne. Gli altri indicatori si accendono, tranne [23].
- All'inizio la temperatura è impostata su 180 °C e il tempo di cottura su 15 minuti. È possibile regolare la temperatura (a intervalli di 5 °C) e il tempo di cottura (a intervalli di 1 minuto):

Tasto Funzione (Temperatura)

- | | | |
|------|--------------------------|---------------|
| [28] | Aumentare la temperatura | (max. 200 °C) |
| [27] | Ridurre la temperatura | (min. 60 °C) |

Tasto Funzione (Tempo)

- | | | |
|------|--------------------|------------------|
| [18] | Allungare il tempo | (max. 60 minuti) |
| [19] | Ridurre il tempo | (min. 1 minuto) |

Selezionare un programma

A seconda del cibo è possibile selezionare un programma adatto.

- Premere **[26]** per selezionare uno dei programmi. Il programma selezionato **[11]** **[17]** si accende.

Cibo	°C	Min.	Quantità ottimale
Impostazione predefinita	180	15	-
 Pesce	160	25	500 g
 Dolci	160	15	6 x 50 g
 Verdure	180	10	400 g
 Bacon	200	8	200 g
 Cosce di pollo	200	25	500 g
 Patatine fritte	180	20	500 g
 Pollo	200	35	1000 g
 Bistecca	180	15	500 g
 Gamberetti	160	20	600 g
 Pane	180	10	200 g

INDICAZIONI:

- Per ottenere migliori risultati di cottura, si consiglia di preriscaldare il prodotto per 3 minuti.
- Per sapere quali alimenti devono essere agitati durante la cottura, consultare il capitolo "Tabella di cottura". La tabella di cottura contiene anche informazioni sulla quantità minima/massima consigliata per vari alimenti.

Impostazione dell'allarme

È possibile impostare un allarme per ricordarsi di mescolare il cibo a intervalli di tempo.

- Preparazione: Effettuare le impostazioni (vedere "Selezionare un programma").
- Attivare l'allarme: Premere **[20]**.
[20] e **[26]** lampeggiano. L'allarme è preimpostato su 5 minuti.
Intervalli selezionabili: Da 1 a 30 minuti (a intervalli di 1 minuto ciascuno).

Tasto Funzione (Tempo)

-  **[18]** Allungare il (max. 30 minuti) tempo
-  **[19]** Ridurre il tempo (min. 1 minuto)

- Una volta impostata l'ora dell'allarme, non è necessario premere un tasto per procedere alla riattivazione.
- All'inizio del processo di cottura, si avvia anche la funzione di allarme e **[20]** continua a lampeggiare.
- Per annullare l'allarme, tenere premuto **[20]** per 3 secondi.

INDICAZIONI:

- Quando suona l'allarme, il processo di cottura NON è interrotto. Mentre l'allarme suona, **[20]** continua a lampeggiare. L'allarme si riavvia e suona al termine dell'intervallo successivo.
 - Il funzionamento viene interrotto solo se si toglie la padella **[5]** dalla camera di cottura **[6]**.
 - Quando si reinserisce la padella **[5]**, il processo di cottura continua automaticamente.
- Se il peso combinato di cestello **[4]**, padella **[5]** e cibo è troppo pesante da mescolare: Collocare la padella su una superficie resistente al calore e rimuovere il cestello (Fig. E).

● Avvio del processo di cottura

- Una volta effettuate le impostazioni desiderate, premere  **24**. Il processo di cottura ha inizio.

❶ INDICAZIONI:

- Durante la cottura sono attive le seguenti indicazioni:
 -  **23** si accende
 -  **26** lampeggia
 - L'indicazione di selezione del menu **11** **17** lampeggia.
- Per eliminare tutte le impostazioni e annullare l'operazione, tenere premuto  **26** per 3 secondi. Il prodotto passa in modalità di selezione del programma.
- Durante la cottura, sul display **1** vengono visualizzati alternativamente la temperatura impostata e il tempo di cottura rimanente.
- Al termine del processo di cottura, la ventola continua a girare per 1 minuto per raffreddare il prodotto. L'indicazione del valore **14** conta alla rovescia il tempo rimanente (in secondi).  **22** e  **23** lampeggiano.
- Durante il raffreddamento, per passare all'indicazione di selezione del menu, tenere premuto  **22** per 3 secondi.
- Al termine del processo di raffreddamento, il prodotto passa alla modalità standby. Viene emesso un doppio segnale acustico 5 volte.
- È possibile rimuovere la padella **5** in qualsiasi momento e non è necessario attendere che la ventola si spenga. Tutte le indicazioni si spengono e nell'indicazione del valore **14** appare “---”.

● Interruzione del processo di cottura

È possibile interrompere il processo di cottura, ad es. per modificare le impostazioni in un secondo momento.

- Interruzione del processo di cottura (modalità pausa): Premere  **24**.
- Quando il processo di cottura è interrotto,  **23** lampeggia.

- Continuare il processo di cottura: Premere  **24** un'altra volta.

❶ INDICAZIONI:

- In caso di interruzione del processo di cottura, l'elemento riscaldante e il timer si spengono. La ventola continua a girare per prolungare la durata del prodotto.
- In caso di interruzione del processo di cottura: Quando la padella **5** viene tolta dalla camera di cottura **6**, la ventola si spegne.
- Se il processo di cottura è interrotto, non è possibile effettuare le seguenti impostazioni:
 - Mantenimento del calore
 - Selezione del menu
 - Funzione di ritardo

● Annullamento del processo di cottura

- Durante il processo di cottura, premere  **22**.
- All'annullamento del processo di cottura, la ventola continua a girare per 1 minuto per raffreddare il prodotto.
- In alternativa, tenere premuto  **26** per 3 secondi per eliminare tutte le impostazioni e annullare l'operazione. Il prodotto passa in modalità di selezione del programma. In questo caso, il prodotto omette la funzione di raffreddamento.

● Mantenimento del calore

- Durante il processo di cottura, premere  **25** per avviare automaticamente la funzione di mantenimento del calore a cottura ultimata.  **25** lampeggia.
- All'inizio, la temperatura è preimpostata a 80 °C e la durata a 30 minuti. È possibile regolare solo la durata:

Tasto	Funzione (Tempo)
  18	Allungare il (max. 60 minuti) tempo
  19	Ridurre il tempo (min. 1 minuto)

- Dopo avere impostato il tempo di mantenimento del calore, non è necessario premere alcun tasto per riattivare la funzione corrispondente.
- **25** lampeggia durante il processo di cottura per indicare che la funzione di mantenimento del calore è stata attivata.
- Al termine del processo di cottura, il prodotto passa automaticamente in modalità di mantenimento del calore.
Viene emesso 1 segnale acustico. **12** si accende.
- Per annullare l'attivazione della modalità di mantenimento del calore, tenere premuto **25** per 3 secondi.
- Annullare la modalità di mantenimento del calore: Premere **22**.

① INDICAZIONE: È inoltre possibile attivare la modalità di mantenimento del calore al termine del processo di cottura.
In modalità di selezione del menu, premere **25**.
Impostare il tempo di mantenimento del calore premendo **18** e **19**.
 25 e **26** lampeggiano. Premere **24**.
Il prodotto passa quindi immediatamente in modalità di mantenimento del calore. **12** e **23** si accendono.

● Timer di ritardo

È possibile avviare il processo di cottura allo scadere del conto alla rovescia.

- Effettuare prima le impostazioni (vedere "Selezionare un programma").
- Invece di avviare direttamente il processo di cottura, premere **21**.
 21 e **26** lampeggiano.
- Impostare il tempo trascorso il quale avviare il processo di cottura.
Il conto alla rovescia è preimpostato su 5 minuti.

- Premere **24**, **18** e **19** si spengono. **13** si accende durante il conto alla rovescia. Il tempo rimanente è mostrato nell'indicazione valore **14**.
- Allo scadere del conto alla rovescia, si avvia il processo di cottura. **21** e **13** si spengono.
 23 si accende. Viene emesso 1 segnale acustico.

● Separare il cestello dalla padella

Cestello **4** e padella **5** possono essere separati. Questo può essere utile per poter mescolare meglio il cibo o per pulire le parti.

- Togliere la padella **5** con il cestello **4** dalla camera di cottura **6**.
- Posizionare la padella **5** su una superficie adatta (piana, stabile, resistente al calore).
- Far scorrere in avanti il coperchio dello sblocco cestello **2**.
- Premere il tasto dello sblocco cestello **2**.
- Sollevare il cestello **4** per l'impugnatura **7** dalla padella **5**.
- Quando si inserisce il cestello **4** nella padella **5**, è necessario che scatti in posizione in modo percettibile e udibile.

● Rimozione del cibo

- Si consiglia di togliere il cibo con posate adatte (ad es. con delle pinze da cucina).
- Se si desidera versare il cibo fuori dal cestello **4**, separarlo prima dalla padella **5**. Nella padella potrebbero essersi accumulati dei liquidi caldi che potrebbero fuoriuscire in modo incontrollato.

Tasto Funzione (Tempo)

18 Allungare il (max. 60 minuti) tempo

19 Ridurre il tempo (min. 1 minuto)

● Tabella di cottura

Cibo		Quantità consigliata (g)	Tempo di cottura (min.)	Temp. (°C)	Necessario Preparazione agitare
------	--	-----------------------------	-------------------------------	---------------	---------------------------------------

Patate e patatine fritte

Patatine fritte surgelate (sottili)		500-1400	20-30	180	S
Patatine fritte surgelate (spesse)		500-1400	20-30	180	S
Patatine fritte fatte in casa (8 x 8 mm)	¹	500-1400	20-30	180	S
Spicchi di patate fatti in casa	¹	300-800	18-22	180	S
Cubetti di patate fatti in casa	¹	300-750	12-18	180	S
Patate grattugiate fritte		500	20	180	S
Patate gratinate		500	30-40	160	S

Carne e pollame

Bistecca	³	100-500	7-15	180	N
Costoletta d'agnello	³	100-500	10-14	180	N
Hamburger	³	100-500	7-14	180	N
Salsiccia	³	100-500	8-10	180	N
Cosce di pollame	³	300-1000	25	200	S
Petto di pollo	³	100-500	10-15	180	N

Pesce e frutti di mare

Gamberetti	³	100-600	20	160	S
Filetto di salmone	^{1,3}	100-500	16-21	160	N
Capelano	^{1,3}	300	15	160	S
Filetto di merluzzo	^{1,3}	100-500	20-25	160	N

¹ = +½ cucchiaino d'olio • ² = utilizzare una teglia

³ = marinare con le spezie (a seconda del gusto)

Cibo	Quantità consigliata (g)	Tempo di cottura (min.)	Temp. (°C)	Necessario agitare	Preparazione
------	--------------------------	-------------------------	------------	--------------------	--------------

Verdure

Gombo	¹	100-200	8	160	N	Tagliare via la testa e tagliare a metà.
Asparagi	¹	100-500	6-10	180	N	Tagliare a metà.
Mais	¹	200-600	6-9	200	S	Sbaccellare e rimuovere i peli.
Peperone	¹	200-400	8	200	S	Rimuovere la testa e i semi. Tagliare in 2-4 pezzi.

Snack

Samosa		100-400	12-15	200	S	
Pepite di pollo congelate		100-700	6-10	200	S	
Bastoncini di pesce congelati		100-400	6-10	200	N	
Snack al formaggio surgelati e impanati		100-400	8-12	180	N	
Verdure ripiene		100-400	10	180	N	

Prodotti da forno

Dolci	² 6 x 50 – 9 x 50	15	160	N	
Tramezzino	2 pezzo	4-6	180	N	
Crostini	400	6-10	180	N	

¹ = +1/2 cucchiaino d'olio • ² = utilizzare una teglia

³ = marinare con le spezie (a seconda del gusto)

- Controllare regolarmente gli ingredienti fino a quando non sono cotti o non hanno raggiunto il livello di doratura desiderato. Il tempo di cottura richiesto può essere più breve o più lungo di quanto indicato nelle ricette.
- Per evitare un tempo di cottura più lungo, gli ingredienti non devono essere troppo spessi.
- L'altezza della teglia o del piatto da forno non deve superare il limite di riempimento **MAX** 3 nel cestello 4.

● **Suggerimenti per le ricette**

● **Filetti di pollo impanati**

Ingredienti

- 1 uovo
- 3 cucchiaini di olio vegetale
- 50 g di pangrattato secco
- 300 g di filetti di pollo
- Sale e pepe (a seconda dei gusti)

Preparazione

- Condire i filetti di pollo con sale e pepe. Lasciare insaporire per 20 minuti.
- Preriscaldare il prodotto a 200 °C.
- Sbattere l'uovo in una piccola ciotola.
- Mescolare l'olio vegetale e il pangrattato secco in una ciotola a parte fino a ottenere la giusta croccantezza.
- Immergere i filetti di pollo nell'uovo sbattuto. Quindi passare i filetti di pollo nella panatura ottenuta fino a ricoprirli completamente.
- Adagiare i filetti di pollo nel cestello [4]. Cuocere per 20 minuti.

● **Hot dog croccante al formaggio**

Ingredienti

- 4 würstel
- 4 panini per hot dog
- Cheddar grattugiato (a seconda dei gusti)
- (Opzionale) Ketchup
- (Opzionale) Senape

Preparazione

- Preriscaldare il prodotto a 180 °C.
- Versare i würstel nel cestello [4]. Cuocere per 8 minuti a 180 °C. Togliere i würstel dal cestello.
- Mettere i würstel cotti nei panini per hot dog.
- Mettere il cheddar grattugiato sui würstel e sul panino per hot dog.
- Rimettere l'hot dog nel cestello [4]. Cuocere per 1 o 2 minuti finché il formaggio non si sarà sciolto.
- Quando la cottura è terminata, mettere l'hot dog su un piatto.
- Se lo si desidera, servire con ketchup e senape.

● Quiche di cipolle e formaggio con funghi

Ingredienti

- 3 uova
- 2 tazze di funghi puliti
- 1 cipolla rossa
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 3 cucchiai di formaggio sbriciolato
- 1 pizzico di sale

Preparazione

- Sbucciare una cipolla rossa e tagliarla a fette sottili di 5 mm. Pulire i funghi e tagliarli a fette sottili di 5 mm.
- In una padella con olio d'oliva, soffriggere cipolle e funghi a fuoco medio fino a quando non sono morbidi. Togliere dal fornello e mettere su un canovaccio asciutto per raffreddare il cibo.
- Preriscaldare il prodotto a 180 °C.
- Sbattere 3 uova in una ciotola. Sbattere accuratamente e vigorosamente. Aggiungere un pizzico di sale.
- In uno stampo per sformati resistente al calore, ungere l'interno e il fondo con un sottile strato di spray per teglie.
- Mettere nello stampo le uova, poi il composto di cipolla e funghi e poi il formaggio.
- Posizionare lo stampo nel cestello **4**. Cuocere il cibo nel prodotto per 20 minuti.
- **Suggerimento:** Da 5 a 8 minuti prima del termine della cottura: Se lo si desidera, aggiungere altro formaggio sulla quiche.
- La quiche è pronta quando si può mettere un coltello al centro e il coltello esce pulito.
- Peso degli ingredienti: 260 g

● Pollo piccante

Ingredienti

- 6 cosce di pollo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di senape
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di peperoncino in polvere
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Sale e pepe (a seconda dei gusti)

Preparazione

- Preriscaldare il prodotto a 200 °C.
- Schiacciare l'aglio in una ciotola e mescolare con lo zucchero, l'olio d'oliva, il peperoncino in polvere e la senape.
- Condire con sale e pepe.
- Sfregare la marinata sulle cosce di pollo. Lasciar riposare per 20 minuti.
- Mettere le cosce di pollo nel prodotto. Cuocerle per 10 minuti.
- Impostare il calore a 140 °C. Cuocere per altri 10 minuti.
- Al termine della cottura, mettere le cosce di pollo su un piatto.
- Peso degli ingredienti: 400 g

● Risoluzione dei problemi

Guasto	Possibile causa	Misura
Nessuna funzione	Assenza di alimentazione	Controllare che il prodotto sia collegato.
		Controllare se la presa di corrente è sotto tensione collegando un altro dispositivo elettrico.
		Collegare il prodotto a un'altra presa di corrente.
Cibo troppo crudo o cotto in modo non uniforme.	Troppo cibo	Ridurre la quantità di cibo e distribuirlo uniformemente.
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	Aumentare la temperatura di cottura.
	Nel frattempo il cibo non è stato mescolato.	Mescolare il cibo almeno una volta a metà del tempo di cottura. Si consiglia di agitare il cibo da 5 a 10 secondi dopo circa un terzo e due terzi del tempo di cottura. In questo modo si ottiene un risultato di cottura uniforme. Si consiglia di impostare un allarme come promemoria (vedere "Impostazione dell'allarme"). Per un risultato di cottura ancora migliore, è possibile agitare/girare il cibo da 3 a 4 volte durante il tempo di cottura.
Il cibo non diventa croccante.	Alcune pietanze andrebbero preparate in una friggitrice tradizionale.	Spennellare le pietanze con un po' d'olio prima di avviare il processo di cottura.
Le patatine fritte fresche non vengono cotte o non sono croccanti.	Tipo di patate sbagliato	Utilizzare un altro tipo di patate.
	I pezzi di patate non sono stati risciacquati dopo il taglio.	Sciacquare accuratamente i pezzi di patate dopo il taglio per rimuovere l'amido.
	I pezzi di patate non sono stati asciugati dopo il risciacquo.	Dopo il risciacquo asciugare accuratamente i pezzi di patate (ad es. con carta assorbente).
	I pezzi di patate non sono oleati.	Spennellare i pezzi di patate con un po' d'olio prima di cuocerli.
La padella [5] non può essere inserita nella camera di cottura.	I pezzi di patate sono troppo grandi.	Tagliare i pezzi di patate a strisce più piccole o più sottili.
	La padella [5] non è guidata centralmente.	Inserire la padella [5] ad angolo retto rispetto all'alloggiamento.
Dal prodotto fuoriesce fumo bianco.	Del grasso è gocciolato nella padella [5] ed è evaporato.	Usare meno olio per la preparazione dei piatti.
		Utilizzare pietanze a basso contenuto di grassi. Ridurre la temperatura o il tempo di cottura.

● Pulizia e manutenzione

- i INDICAZIONE:** Per mantenere la funzionalità e l'aspetto del prodotto, si consiglia di pulirlo accuratamente dopo ogni utilizzo.

Parte	Pulizia
■ Prodotto e tutti gli accessori	⚠ AVVERTENZA! Durante la pulizia o il funzionamento, il prodotto non deve essere immerso in acqua o altri liquidi. Non tenere il prodotto sotto l'acqua corrente.
■ Involucro	
■ Camera di cottura 6	■ Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima della pulizia.
■ Cavo di alimentazione e spina 10	■ Non utilizzare abrasivi, soluzioni aggressive o spazzole dure per la pulizia.
	■ Pulire il prodotto con un panno leggermente inumidito. Se necessario, è possibile utilizzare un detergente delicato.
■ Cestello 4	■ È possibile lavare la padella e il cestello a mano come delle normali stoviglie: Pulire accuratamente entrambe le parti con acqua calda e detersivo. Tenere con cautela l'alloggiamento superiore del prodotto con una mano. Con l'altra mano, tirare l'impugnatura 7 per estrarre la padella e il cestello.
■ Padella 5	
	■ Se lo sporco si attacca al cestello o al fondo della padella, riempire quest'ultima con acqua calda e un po' di detersivo. Mettere il cestello nella padella e lasciare entrambe le parti in ammollo per circa 10 minuti.
	■ Il cestello e la padella sono lavabili in lavastoviglie.

- Prima di riutilizzare e di conservare: Strofinare tutte le parti con un panno pulito.

● Manutenzione

- Controllare che il prodotto non presenti danni visibili prima di ogni utilizzo.
- Oltre alla pulizia occasionale, questo prodotto non richiede manutenzione.

● Conservazione

- Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.



Il prodotto e il materiale da imballaggio sono riciclabili. Smaltire separatamente per un ottimale trattamento dei rifiuti. Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● **Garanzia**

Il prodotto è stato prodotto secondo severe direttive di qualità e controllato con premura prima della consegna. In caso di difetti del prodotto, l'acquirente può far valere i propri diritti legali nei confronti del venditore. Questi diritti legali non vengono limitati in alcun modo dalla garanzia di seguito riportata.

Questo prodotto è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il termine di garanzia ha inizio a partire dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino di acquisto originale in buone condizioni. Questo documento servirà a documentare l'avvenuto acquisto.

Il prodotto da Lei acquistato dà diritto ad una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. La presente garanzia decade nel caso di danneggiamento del prodotto, di utilizzo o di manutenzione inadeguati.

La prestazione di garanzia vale sia per difetti di materiale che per difetti di fabbricazione. La presente garanzia non si estende a parti del prodotto soggette a normale usura e che possono essere identificate, pertanto, come parti soggette a usura (p. es., le batterie), né a danni su parti staccabili, come interruttore, batterie o simili, realizzate in vetro.

Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (ad es. IAN 123456_7890) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

Assistenza

(IT) Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

(MT) Assistenza Malta

Tel.: 80062960

E-Mail: owim@lidl.com.mt



Indicações de segurança e símbolos utilizados	Página 44
Introdução	Página 44
Utilização adequada	Página 44
Conteúdo da embalagem	Página 45
Descrição das peças	Página 45
Dados técnicos	Página 45
Indicações de segurança	Página 45
Antes da primeira utilização	Página 50
Utilização	Página 50
Preparação	Página 51
Selecionar programa	Página 51
Iniciar o processo de cozedura	Página 53
Interromper o processo de cozedura	Página 53
Cancelar processo de cozedura	Página 53
Manter quente	Página 53
Temporizador de atraso	Página 54
Separar o cesto da frigideira	Página 54
Remover os alimentos	Página 54
Tabela de cozinhar	Página 55
Sugestões de receitas	Página 57
Filetes de frango empanados	Página 57
Cachorro crocante com queijo	Página 57
Quiche de cebola, cogumelos e queijo	Página 58
Frango com temperos picantes	Página 58
Resolução de problemas	Página 59
Limpeza e manutenção	Página 60
Conservação	Página 60
Armazenamento	Página 60
Eliminação	Página 60
Garantia	Página 61

Indicações de segurança e símbolos utilizados

Neste manual de instruções e na embalagem são utilizados as seguintes indicações de segurança:

	PERIGO! Este símbolo com a palavra "Perigo" indica uma situação perigosa de alto risco, se não for evitada, resultará em morte ou ferimentos graves.		Aviso! Perigo de queimadura: Este símbolo indica que existe uma superfície quente.
	AVISO! Este símbolo com a palavra "Aviso" indica uma situação perigosa de médio risco, se não for evitada, resultará em morte ou ferimentos graves.		Alimentos seguros Este produto não prejudica o sabor ou o cheiro dos alimentos.
	NOTA: Este símbolo com a palavra "Nota" fornece mais informações úteis.		Corrente alternada / tensão
	Não deixe crianças sozinhas com os materiais da embalagem ou com o produto.		O cesto 4 e a frigideira 5 são adequadas para a máquina de lavar loiça.

FRITADEIRA DE AR QUENTE DIGITAL XL

● Introdução

Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém indicações importantes referentes à segurança, utilização e eliminação. Familiarize-se com todas as indicações de utilização e de segurança do produto. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Se transmitir o artigo a terceiros, entregue também os respectivos documentos.

● Utilização adequada

Esta fritadeira de ar quente foi concebida para a preparação de alimentos que requerem uma temperatura alta na preparação ou que precisam de ser fritos em óleo. O produto destina-se apenas para a preparação de alimentos.

O produto foi concebido exclusivamente para o uso doméstico. O produto não é indicado para uma utilização comercial.

Utilize o produto apenas sob condições climáticas moderadas. Não é recomendado a utilização em zonas de clima tropical.

A utilização que não está prevista no manual de instruções pode danificar o produto ou causar ferimentos graves.

O fabricante não se responsabiliza pelos danos que resultam de uma utilização indevida.

● Conteúdo da embalagem

Ao abrir o produto, verifique a integridade do conteúdo da embalagem e a existência de eventuais danos de todas as peças. Antes da utilização elimine todo o material de embalagem, bem como o material de embalagem que se encontra por baixo da frigideira e do cesto.

Consulte o nosso serviço de cliente no caso de haver peças em falta ou danificadas.

- Fritadeira de ar quente digital XL
- Manual de instruções

● Descrição das peças

Antes de começar a ler, abra a página dupla para ver os desenhos. Leia todas as funções relacionadas com o produto.

- 1 Ecrã (com painel de comando)
- 2 Desbloqueio do cesto (com cobertura de proteção)
- 3 Limite de enchimento **MAX** (lado interior)
- 4 Cesto
- 5 Frigideira
- 6 Espaço previsto para a cozedura
- 7 Pega
- 8 Ranhura de ventilação
- 9 Compartimento para o cabo
- 10 Cabo de ligação com ficha de alimentação

Ecrã (com painel de comando)

- 11 Indicação da seleção do menu
- 12 Indicação de manter quente ligada
- 13 Indicação do temporizador de atraso ligada
- 14 Indicação de valores (temperatura e hora)
- 15 Indicação da unidade de temperatura
- 16 Indicação da unidade de minuto
- 17 Indicação da seleção do menu
- 18 Botão (Aumentar tempo de cozedura)
- 19 Botão (Reduzir tempo de cozedura)
- 20 Botão (Alarme)
- 21 Botão (Temporizador de atraso)
- 22 Botão (Standby)
- 23 Indicação de ventilação ligada
- 24 Botão (Start/pausa)
- 25 Botão (Manter quente)
- 26 Botão (Seleção do menu)
- 27 Botão (Reduzir a temperatura)
- 28 Botão (Aumentar a temperatura)

● Dados técnicos

Tensão de entrada	220-240 V~, 50-60 Hz
Classe de proteção	I
Potência	2150 W
Temperatura de cozedura	60 a 200 °C
Tempo de cozedura	1 a 60 minutos

Indicações de segurança

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO LER TODAS AS INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO E SEGURANÇA! ENTREGUE O PRODUTO A TERCEIROS COM AS RESPECTIVAS INSTRUÇÕES!

Em caso de danos que resultam do incumprimento do presente manual, a garantia fica anulada! Para danos consequentes não assumimos qualquer responsabilidade! Em caso de danos pessoais ou materiais causados por uma utilização indevida ou incumprimento das instruções de segurança, não assumimos qualquer responsabilidade!

Crianças e adultos com limitações



⚠️ AVISO!

PERIGO DE MORTE E DE ACIDENTE PARA CRIANÇAS E BEBÊS!

Nunca deixe crianças sozinhas com os materiais da embalagem. Existe perigo de asfixia devido ao material de embalagem. As crianças subestimam frequentemente os perigos. Mantenha as crianças sempre afastadas do produto e do material de embalagem.

- O presente aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos, assim como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou deficiências na experiência ou conhecimento se forem vigiadas ou instruídas em relação ao uso seguro do aparelho e se compreenderem os perigos que daí possam resultar.
- A limpeza e a manutenção realizada pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças a não ser que têm uma idade superior a 8 anos e desde que sejam supervisionadas.
- O produto e o respetivo cabo de ligação devem estar fora do alcance de crianças inferiores a 8 anos.
- As crianças não devem brincar com o produto.

Segurança elétrica

⚠️ PERIGO! Risco de choque elétrico! Não deve realizar reparações no produto por conta própria. Em caso de avaria as reparações só devem ser realizadas por pessoal qualificado.

⚠️ AVISO! Risco de choque elétrico! Não mergulhe o produto por baixo de água ou outros líquidos. Não coloque o produto por baixo de água corrente.

⚠️ AVISO! Risco de choque elétrico! Não utilize um produto danificado. Desligue o produto da corrente elétrica e consulte o fornecedor em caso do produto apresentar danos.

⚠️ AVISO! Risco de choque elétrico! Não coloque o produto ao lado de um lava-loiça ou em lugares húmidos.

- Antes de ligar à corrente, certifique-se de que a tensão elétrica e a corrente correspondam às informações indicadas na placa do produto.
- Ligue o produto exclusivamente a uma tomada com ligação à terra. Certifique-se de que a ficha está ligada devidamente.

- Para evitar danos no cabo de ligação, esmagamentos ou dobragens, não o deixe pendurado em cantos afiados. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes e chamas desprotegidas.
- Quando colocar o cabo de ligação, certifique-se de que ninguém possa puxar ou tropeçar acidentalmente no cabo.
- Se o cabo de alimentação do presente produto apresentar danos, o fabricante, o respetivo serviço de clientes ou a pessoa autorizada devem substituí-lo para evitar perigos.
- Quando tirar o produto da tomada, puxe a ficha e não no cabo.
- Não enrole o cabo de ligação no produto. Ligue o produto a uma tomada de fácil acesso para poder desligar imediatamente o produto da tomada em caso de emergência.

- O produto não destina-se para ser utilizado como um temporizador externo ou como um sistema de controlo remoto.
- Não utilize o produto quando tiver as mãos molhadas. Não toque no produto com as mãos molhadas.

Risco de incêndio/risco de queimaduras e calor

-  **AVISO! Superfície quente!** Mantenha as crianças e animais fora do alcance do produto quando esse estiver em funcionamento ou a arrefecer. As peças acessíveis estão quentes.

⚠ CUIDADO! Risco de queimadura! Nunca toque no interior do produto enquanto esse estiver em funcionamento ou quente.

⚠ CUIDADO! Risco de incêndio! Não coloque o produto perto de materiais inflamáveis (p.ex. cortinas, toalhas de mesa).

⚠ CUIDADO! Risco de incêndio! Para evitar um sobreaquecimento, não deve cobrir o produto durante o funcionamento.

⚠ CUIDADO! Risco de queimadura! Não utilize líquidos a ferver ou óleo quente no produto.

⚠ CUIDADO! Risco de queimadura! Durante o funcionamento há vapor quente que sai pelas ranhuras de ventilação. Mantenha as mãos e o rosto à distância a fim de protegê-los contra o vapor e as ranhuras de ventilação.

⚠ CUIDADO! Este produto não é nenhum brinquedo para crianças! As crianças não têm consciência dos perigos relacionados com os aparelhos elétricos.

⚠ CUIDADO! Risco de queimadura! Tenha cuidado ao abrir o produto porque existe vapor quente que sai e sobe.

- Se surgir fumo ou ruídos estranhos, desligue o produto imediatamente da tomada. Solicite a inspeção do produto por uma pessoa qualificada antes de voltar a utilizar o produto.

- Se houver um incêndio, tire primeiro a ficha da tomada ou desligue o produto da alimentação elétrica antes de tomar medidas para combater o incêndio.
- Não tape as aberturas de ventilação do produto. Certifique-se de que haja ventilação suficiente. Não coloque o produto dentro de um armário.
- Não coloque objetos em cima do produto.
- Mantenha uma distância de 10 cm à volta do produto a fim de garantir uma ventilação suficiente.

Indicações de colocação

- O produto não deve estar colocado por baixo de uma tomada de parede.
- Não coloque o produto em cima de placas (placas a gás, elétricas, de carvão, etc.).
- Utilize o produto sempre numa superfície nivelada, estável, limpa, resistente ao calor e seca.

- Deixe o produto arrefecer antes de move-lo.

Funcionamento

⚠ Quando encher a frigideira diretamente com óleo existe risco de incêndio.

- Nunca toque no interior do produto enquanto esse estiver em funcionamento.
- Mantenha os ingredientes no cesto a fim de evitar o contacto com os elementos de aquecimento.
- Não deixe o produto sem vigilância enquanto esse estiver em funcionamento.
- Não sobrecarregue o produto. Enche o produto até ao limite de enchimento **MAX** 3. Esta indicação é importante para os alimentos nem o recipiente (p.ex. uma travessa) entrarem em contacto direto com o elemento de aquecimento.
- Não coloque mais de 1,5 kg de alimentos e de loiça (p.ex. tabuleiro) no cesto 4. Isso pode danificar o produto.

Limpeza e manutenção

- Proteger o produto contra gotas ou salpicos de água.

- Desligue o produto da corrente antes da limpeza e quando não estiver a utilizá-lo.
- Indicações de limpeza do produto: consultar capítulo "Limpeza e manutenção".

● Utilização

Indicador	Estado	Premir (Sim/não)	Função
Indicador com círculo (botão) 18 19 20 21 22 24 25 26 27 28	Está aceso	Sim	Clicar uma vez para ativar a função. 1 sinal de aviso é emitido.
	Pisca	Sim	A respetiva função está ativada. Manter premido durante 3 segundos para cancelar a função. 1 sinal de aviso é emitido.
Indicação da seleção do menu 11 17	Está aceso	Não	A respetiva função está selecionada.
	Pisca	Não	A respetiva função está ativada.
23	Está aceso	Não	O elemento de aquecimento e a ventilação estão em funcionamento.
	Pisca	Não	Apenas o ventilador está em funcionamento.
12 / 13	Está aceso	Não	A respetiva função está em funcionamento.

① NOTAS:

- Segundo as seguintes condições o produto muda para o modo de standby:
 - 22 é premido.
 - No modo de seleção de programa não foi premido nenhum botão durante 60 segundos.

● Antes da primeira utilização

- Elimine todos os materiais de embalagem.
- Limpe o produto (consultar "Limpeza e manutenção").

- Pode tirar a frigideira 5 a qualquer altura durante o processo de cozedura.
 - Quando remova a frigideira 5 o elemento de aquecimento e a ventilação desligam-se.
 - Quando volte a colocar a frigideira 5 o produto continua automaticamente no modo de funcionamento em que estava anteriormente.

- Quantidades maiores a cozer requerem em geral mais tempo de cozedura e, por conseguinte, quantidades menores requerem menos tempo.
- Consulte no capítulo “Tabela de cozinhar” os alimentos que precisam ser agitados durante a cozedura. Recomendamos de agitar os alimentos a cozinhar durante 5 a 10 segundos após um terço e dois terços do tempo de cozimento definido. Desta forma vai obter um resultado uniforme de cozedura. Para obter um melhor resultado de cozimento pode agitar/virar os alimentos durante a cozedura por 3 a 4 vezes. Se tem dificuldades de agitar utilize um apoio (p.ex., uma colher).

Dica: Recomendamos de ligar o alarme (consultar “Ajustar alarme”).

- Para remover a frigideira [5] e o cesto [4] do espaço previsto para a cozedura [6] segure cuidadosamente a cobertura superior do produto com uma mão. Com a outra mão segure na pega [7] para tirar a frigideira do cesto.
- Coloque o cesto [4] sempre em posição horizontal e sem fazer pressão na frigideira [5]. Ao fechar deve fazer um clique e o encaixe deve sentir-se (imagem B).
- Não coloque mais de 1,5 kg de alimentos e de loiça (p.ex. tabuleiro) no cesto [4]. Isso pode danificar o produto.

⚠ **ATENÇÃO! Risco de dano no produto!**

Nunca prima no desbloqueio do cesto [2] quando está a segurar o cesto [4] e a frigideira [5] no ar. A frigideira solta-se e pode cair descontroladamente para o chão (imagem C).

- Para acionar o desbloqueio do cesto [2] deslize primeiro a cobertura de proteção para a frente. Em seguida prima no desbloqueio do cesto (imagem D).

● **Preparação**

- Ligue o produto a uma tomada adequada. [22] está aceso e na indicação de valor [14] é visualizado “---”. 1 sinal de aviso é emitido.
- Encha o cesto [4] com os alimentos. Não ultrapasse o limite de enchimento **MAX** [3] (indicado no interior do cesto).
- Coloque a frigideira [5] com o cesto em estado cheio [4] no espaço previsto para a cozedura [6].

⚠ **ATENÇÃO! Risco de dano no produto!** Não coloque líquidos (p.ex. óleo ou água) na frigideira [5]. Isso pode afetar o funcionamento do produto.

● **Selecionar programa**

- Mudar para o modo de seleção do programa: Prima [22]. A indicação da seleção do menu [11] [17] pisca durante 3 segundos e em seguida apaga-se. Os outros indicadores estão acesos exceto [23].
- No início, a temperatura está pré-configurada a 180 °C e o tempo de cozedura a 15 minutos. A temperatura (em intervalos de cada 5 °C) e o tempo de cozedura (em intervalos de cada 1 minuto) podem ser adaptados:

Botão Função (temperatura)

[28] Aumentar a temperatura (máx. 200 °C)

[27] Reduzir a temperatura (mín. 60 °C)

Botão Função (tempo)

[18] Prolongar o tempo (máx. 60 minutos)

[19] Reduzir o tempo (mín. 1 minuto)

Selecionar programa

Consoante o alimento a cozer pode escolher o programa adequado.

- Prima para selecionar entre os programas. O programa selecionado está aceso.

Alimento a cozer	°C	Min.	Quantidade ótima
Pré-configuração	180	15	-
Peixe	160	25	500 g
Bolo	160	15	6 x 50 g
Legumes	180	10	400 g
Bacon	200	8	200 g
Perna de frango	200	25	500 g
Batatas fritas	180	20	500 g
Frango	200	35	1000 g
Bife	180	15	500 g
Camarão	160	20	600 g
Pão	180	10	200 g

NOTAS:

- Para obter melhores resultados das refeições, recomendamos de pré-aquecer o produto durante 3 minutos.
- Consulte no capítulo “Tabela de cozinhar” os alimentos que precisam ser agitados durante a cozedura. A tabela para cozinhar também inclui dicas sobre a quantidade mínima/máxima recomendada dos vários alimentos.

Ajustar alarme

Pode configurar um alarme que avisa em intervalos de mexer os alimentos.

- Preparação: Faça as configurações (ver “Selecionar programa”).
- Ligar o alarme: Prima . e piscam. O alarme está pré-configurado para 5 minutos. Intervalos à escolha: 1 a 30 minutos (em intervalos de 1 minuto).

Botão Função (tempo)

- Prolongar o (máx. 30 minutos) tempo
- Reduzir o tempo (mín. 1 minuto)

- Após a configuração do tempo de alarme não é preciso premir nenhum botão para voltar a ativar o alarme.
- Com o início do processo de cozedura começa também a função do alarme e continua a piscar.
- Para cancelar o alarme mantenha premido durante 3 segundos.

NOTAS:

- Quando o alarme é acionado o processo de cozedura não é interrompido. Quando o alarme é acionado continua a piscar. O alarme volta a iniciar e é acionado no intervalo do alarme seguinte.
 - O funcionamento é interrompido quando remover a frigideira do espaço previsto para a cozedura .
 - Quando voltar a colocar a frigideira o processo de cozedura continua automaticamente.
- Se o peso total do cesto , da frigideira e dos alimentos for pesado de mais para mexer: Coloque a frigideira em cima de uma superfície resistente ao calor e remova o cesto (Imagem E).

● Iniciar o processo de cozedura

- Quando as configurações desejadas estão concluídas, prima  **24**. O processo de cozedura começa.

❗ NOTAS:

- Durante o processo de cozedura estão as seguintes indicações ativas:
 -  **23** está aceso
 -  **26** pisca
 - A indicação de seleção do menu **11 17** pisca.
- Para cancelar as configurações e cancelar o funcionamento mantenha premido  **26** durante 3 segundos. O produto muda para o modo de seleção de programa.
- Durante o processo de cozedura é indicado alternadamente no ecrã **1** a temperatura configurada e o tempo restante de cozedura.
- Após a conclusão do processo de cozedura a ventilação continua a trabalhar mais 1 minuto para arrefecer o produto. A indicação de valores **14** conta o tempo restante (em segundos).  **22** e  **23** piscam.
- Para mudar durante o processo de arrefecimento para a indicação de seleção do menu mantenha premido  **22** durante 3 segundos.
- Quando o processo de arrefecimento está concluído o produto muda para o funcionamento standby. É emitido 5x um sinal duplo de aviso.
- Pode tirar a frigideira **5** a qualquer momento e não precisa de esperar até a ventilação desligar. Apagar todos as indicações e na indicação dos valores **14** é visualizado “- - -”.

● Interromper o processo de cozedura

Pode interromper o tempo de cozedura para, p.ex. alterar posteriormente a configuração.

- Interromper o processo de cozedura (modo de pausa): Prima  **24**.
- Quando o processo de cozedura está interrompido pisca  **23**.

- Continuar o processo de cozedura: Prima  **24** outra vez.

❗ NOTAS:

- O elemento de aquecimento e o temporizador desligam-se quando o processo de cozedura está interrompido. A ventilação continua a trabalhar para prolongar a vida útil do produto.
- Quando o processo de cozedura está interrompido: Quando tirar a frigideira **5** do espaço previsto para a cozedura **6** a ventilação também desliga-se.
- Quando o processo de cozedura está interrompido não pode realizar as seguintes configurações:
 - Manter quente
 - Seleção do menu
 - Função de atraso

● Cancelar processo de cozedura

- Durante o processo de cozedura prima  **22**.
- Após o cancelamento do processo de cozedura a ventilação continua a trabalhar mais 1 minuto para arrefecer o produto.
- Em alternativa mantenha premido  **26** durante 3 segundos para anular todas as configurações e cancelar o funcionamento. O produto muda para o modo de seleção de programa. Neste caso o produto não aciona a função de arrefecimento.

● Manter quente

- Durante o processo de cozedura prima  **25** para iniciar automaticamente a função de manter quente no fim do processo durante o processo de cozedura.  **25** pisca.
- No início, a temperatura está pré-configurada a 80 °C e a duração a 30 minutos. Apenas a duração pode ser adaptada:

Botão Função (tempo)

18 Prolongar o tempo (máx. 60 minutos)

19 Reduzir o tempo (mín. 1 minuto)

- Após a configuração do tempo de manter quente não é preciso premir nenhum botão para voltar a ativar a função de manter quente.
- Durante o processo de cozedura pisca **25** para sinalizar que a função de manter quente foi ativada.
- Após a conclusão do processo de cozedura o produto muda automaticamente para o modo de manter quente. 1 sinal de aviso é emitido. **12** está aceso.
- Para cancelar a ativação do modo de manter quente mantenha premido **25** durante 3 segundos.
- Cancelar modo de manter quente: Prima **22**.

❗ NOTA: Também pode colocar o modo de manter quente em funcionamento após a conclusão do processo de cozedura. Prima no modo de seleção de menu **25**. Configure a duração de manter quente premindo **18** e **19**. **25** e **26** piscam. Prima **24**. Em seguida o produto volta de imediato para o modo de manter quente. **12** e **23** estão acesas.

● Temporizador de atraso

Pode iniciar o processo de cozedura após a conclusão do countdown.

- Primeiro faça as configurações (ver “Selecionar programa”).
- Em vez de iniciar diretamente o processo de cozedura prima **21**. **21** e **26** piscam.
- Configure a duração para que o processo de cozedura deve iniciar em seguida. O countdown está pré-configurado para 5 minutos.

Botão Função (tempo)

18 Prolongar o tempo (máx. 60 minutos)

19 Reduzir o tempo (mín. 1 minuto)

- Prima **24**, **18** e **19** apagam-se. Durante o countdown está aceso **13**. O tempo restante é indicado na indicação dos valores **14**.
- Após a conclusão do countdown é iniciado o processo de cozedura. **21** e **13** apagam-se. **23** está acesa. 1 sinal de aviso é emitido.

● Separar o cesto da frigideira

Pode separar o cesto **4** da frigideira **5**. Isso pode ser útil para mexer melhor os alimentos ou para limpar as peças.

- Remova a frigideira **5** com o cesto **4** do espaço previsto para a cozedura **6**.
- Coloque a frigideira **5** em cima de uma superfície adequada (plana, estável, resistente ao calor).
- Deslize a cobertura do desbloqueio do cesto **2** para a frente.
- Prima o botão do desbloqueio do cesto **2**.
- Levante o cesto **4** pela pega **7** da frigideira **5**.
- Quando colocar o cesto **4** na frigideira **5** deve ouvir e sentir um clique de encaixe.

● Remover os alimentos

- Recomendamos de tirar os alimentos com equipamentos adequados de cozinha (p.ex., uma pinça de cozinha).
- Se quiser tirar os alimentos do cesto **4** ao despeja-los, separe primeiro o cesto da frigideira **5**. A frigideira pode conter líquidos quentes que podem sair descontroladamente.

● Tabela de cozinhar

Alimentos		Quantidade recomendada (g)	Tempo de cozedura (min.)	Temp. (°C)	É preciso agitar	Preparação
Batatas e batatas fritas						
Batatas fritas congeladas (finas)		500-1400	20-30	180	S	
Batatas fritas congeladas (grossas)		500-1400	20-30	180	S	
Batatas fritas caseiras (8 x 8 mm)	¹	500-1400	20-30	180	S	
Pedaços de batata caseiros	¹	300-800	18-22	180	S	
Cubos de batatas caseiros	¹	300-750	12-18	180	S	
Rösti		500	20	180	S	
Gratinado de batata		500	30-40	160	S	
Carne e aves						
Bife	³	100-500	7-15	180	N	
Costeleta de borrego	³	100-500	10-14	180	N	
Hambúrguer	³	100-500	7-14	180	N	
Salsicha	³	100-500	8-10	180	N	
Pernas de aves	³	300-1000	25	200	S	
Peito de frango	³	100-500	10-15	180	N	
Peixe e frutos do mar						
Camarão	³	100-600	20	160	S	
Filete de salmão	^{1,3}	100-500	16-21	160	N	
Lodde	^{1,3}	300	15	160	S	
Filete de bacalhau	^{1,3}	100-500	20-25	160	N	

¹ = +adicionar ½ CC de óleo • ² = utilizar tabuleiro

³ = marinar com condimentos (depende do seu gosto)

Alimentos		Quantidade recomendada (g)	Tempo de cozedura (min.)	Temp. (°C)	É preciso agitar	Preparação
-----------	--	----------------------------------	--------------------------------	---------------	---------------------	------------

Legumes

Quiabo	¹	100-200	8	160	N	Cortar a cabeça e cortar ao meio.
Espargos	¹	100-500	6-10	180	N	Cortar ao meio.
Milho	¹	200-600	6-9	200	S	Remover a palha e os cabelos do milho.
Pimento	¹	200-400	8	200	S	Remover a cabeça e sementes. Cortar em 2-4 peças.

Petiscos

Samosa		100-400	12-15	200	S	
Nuggets de frango congelados		100-700	6-10	200	S	
Douradinhos congelados		100-400	6-10	200	N	
Petiscos de queijo empanados e congelados		100-400	8-12	180	N	
Vegetais recheados		100-400	10	180	N	

Cozer no forno

Bolo	²	6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Sanduíche		2 unidades	4-6	180	N	
Croutons		400	6-10	180	N	

¹ = +adicionar ½ CC de óleo • ² = utilizar tabuleiro

³ = marinar com condimentos (depende do seu gosto)

- Verifique regularmente os ingredientes até estarem cozidos ou atingirem a cor desejada. O tempo de cozinhar pode ser mais curto ou precisar de mais tempo do que pode estar indicado na receita.
- Para evitar um tempo de cozinhar mais longo, os ingredientes não deviam estar demasiados grossos.
- A altura do tabuleiro ou da travessa não pode ultrapassar o limite de enchimento **MAX** 3 no cesto 4.

● **Sugestões de receitas**

● **Filetes de frango empanados**

Ingredientes

- 1 ovo
- 3 colher de sopa de óleo vegetal
- 50 g de pão ralado seco
- 300 g filetes de frango
- Pimenta e sal (quanto basta)

Preparação

- Temperar os filetes de frango com sal e pimenta. Colocar 20 minutos para o lado.
- Pré-aquecer o produto a 200 °C.
- Bater o ovo numa tigela pequena.
- Misturar o óleo vegetal e o pão ralado seco numa tigela à parte até os ingredientes estarem crocantes.
- Mergulhar os filetes de frango no ovo batido. Em seguida rolar os filetes de frango na mistura do pão ralado até os filetes estarem completamente cobertos com o pão ralado.
- Colocar os filetes de frango no cesto **4**. Cozinhar durante 20 minutos.

● **Cachorro crocante com queijo**

Ingredientes

- 4 salsichas
- 4 pães de cachorro
- Queijo Cheddar ralado (consoante o gosto)
- (Opcional) Ketchup
- (Opcional) Mostarda

Preparação

- Pré-aquecer o produto a 180 °C.
- Colocar as salsichas no cesto **4**. Cozinhar durante 8 minutos a 180 °C. Tirar as salsichas do cesto.
- Colocar as salsichas cozinhadas no pão para cachorros.
- Colocar o queijo Cheddar ralado em cima das salsichas e do pão para cachorros.
- Voltar a colocar o cachorro no cesto **4**. Cozinhar durante 1 a 2 minutos até o queijo derreter.
- Quando o cozimento está concluído colocar o cachorro em cima de um prato.
- Se desejado servir com ketchup e mostarda.

● Quiche de cebola, cogumelos e queijo

Ingredientes

- 3 ovos
- 2 chávenas de cogumelos lavados
- 1 cebola roxa
- 1 colher de sopa de azeite
- 3 colheres de sopa de queijo desfeito
- 1 pitada de sal

Preparação

- Descascar a cebola roxa e cortar em fatias fininhas de 5 mm. Lavar os cogumelos; em seguida cortar em fatias fininhas de 5 mm.
- Fazer um refogado com azeite, cebola e cogumelos em lume brando até ficarem moles. Tirar da placa e colocar num pano de cozinha seco para arrefecer.
- Pré-aquecer o produto a 180 °C.
- Coloque 3 ovos numa tigela. Bate-os bem e com força. Adicione uma pitada de sal.
- Colocar uma camada fina de spray para frigideiras na parte interior e no chão da travessa.
- Colocar os ovos na travessa, em seguida a mistura de cebola e cogumelos e no final o queijo.
- Coloque a travessa no cesto **4**. Cozinhe os alimentos durante 20 minutos.
- **Dica:** 5 a 8 minutos antes de terminar o cozimento: Se desejado coloque mais queijo em cima da quiche.
- A quiche está pronta quando espetar uma faca no meio e a faca sair limpa.
- Peso dos ingredientes: 260 g

● Frango com temperos picantes

Ingredientes

- 6 pernas de frango
- 1 dente de alho
- 1 colher de chá de mostarda
- 3 colheres de chá de açúcar
- 2 colher de chá de piri-piri em pó
- 2 colher de chá de azeite
- Pimenta e sal (quanto basta)

Preparação

- Pré-aquecer o produto a 200 °C.
- Esmagar o alho numa tigela e misturar com açúcar, azeite, piri-piri em pó e mostarda.
- Temperar com sal e pimenta.
- Esfregar a marinada sobre as pernas de frango. Deixar repousar por 20 minutos.
- Coloque as pernas de frango no produto. Cozinha-as durante 10 minutos.
- Coloque a temperatura a 140 °C. Deixa-as cozinhar por mais 10 minutos.
- Quando acabou de cozinhar coloque as pernas de frango num prato.
- Peso dos ingredientes: 400 g

● Resolução de problemas

Erro	Causa possível	Medida
Sem função	Sem alimentação elétrica	Verifique se o produto está ligado. Verifique se a tomada está sob alimentação ligando outro aparelho elétrico. Ligue o produto a outra tomada.
Os alimentos estão muito crus ou cozinhados de forma irregular.	Quantidade de alimentos a mais	Reduza a quantidade dos alimentos e espalha-os de forma regular.
	A temperatura de cozedura é muito baixa.	Aumente a temperatura de cozedura.
	Os alimentos não foram virados durante o processo de cozedura.	Mexa os alimentos pelo menos 1 vez durante o processo de cozedura. Recomendamos de agitar os alimentos a cozinhar durante 5 a 10 segundos após um terço e dois terços do tempo de cozimento definido. Desta forma vai obter um resultado uniforme de cozedura. Recomendamos de ligar o alarme (consultar "Ajustar alarme"). Para obter um melhor resultado de cozimento pode agitar/virar os alimentos durante a cozedura por 3 a 4 vezes.
Os alimentos não ficam estaladiços.	Alguns pratos devem ser preparados numa frigideira convencional.	Antes do processo de cozedura coloque um pouco de óleo com um pincel nos alimentos.
As batatas fritas frescas não ficam cozidas ou estaladiças.	Qualidade de batata não adequada	Utilize outra qualidade de batata.
	As batatas não foram lavadas após de serem cortadas em pedaços.	Após cortar as batatas em pedaços lave-as bem para eliminar o amido.
	Os pedaços de batata não foram secados após lavar.	Após a lavagem, seque bem os pedaços de batata (p.ex., com um papel de cozinha).
	Os pedaços de batata não levaram óleo.	Antes do processo de cozedura coloque um pouco de óleo com um pincel nos pedaços de batata.
	Os pedaços de batata são demasiados grandes.	Corte os pedaços de batata em pedaços mais pequenos ou tiras finas.
A frigideira [5] não se deixa colocar no espaço previsto para a cozedura.	A frigideira [5] não se deixa colocar no meio.	Coloque a frigideira [5] num ângulo reto para a cobertura.
Está a sair fumo branco do produto.	Caiu óleo para cima da frigideira [5] e vaporizou.	Utilize menos óleo na preparação das refeições.
		Utilize refeições com pouca gordura.
		Reduza a temperatura ou o tempo de cozedura.

● Limpeza e manutenção

- ❗ **NOTA:** Para manter a funcionalidade e a apresentação do produto, recomendamos de o limpar após cada utilização.

Peça	Limpeza
■ Produto e todos os acessórios	⚠ AVISO! Durante a limpeza e do funcionamento não mergulhe o produto por baixo de água ou outros líquidos. Não coloque o produto por baixo de água corrente.
■ Cobertura	
■ Espaço previsto para o cozimento	6 ■ Antes da limpeza desligue o produto da corrente.
	■ Para a limpeza não utilize detergentes abrasivos, soluções agressivos ou escovas rígidas.
■ Cabo de ligação com ficha de alimentação	10 ■ Para a limpeza utiliza um pano ligeiramente humedecido. Se necessário pode utilizar um detergente suave.
■ Cesto	4 ■ A frigideira e o cesto podem ser lavados à mão como qualquer outra loiça normal: Lave bem ambas as peças com água quente e detergente. Com uma mão segure a cobertura superior do produto para trás. Com a outra mão segure na pega 7 para tirar a frigideira e o cesto.
■ Frigideira	5 ■ Se houver sujidade no cesto ou no fundo da frigideira encha a frigideira com água quente e detergente. Coloque o cesto na frigideira e deixe ambas as peças durante 10 minutos de molho.
	■ O cesto e a frigideira são adequadas para a máquina de lavar loiça.

- Antes de voltar a utilizar ou do armazenamento: Seque bem todas as peças com um pano limpo.

● Conservação

- Antes de cada utilização verifique se o produto apresenta danos.
- O produto é livre de manutenção, mas deve realizar a limpeza de vez em quando.

● Armazenamento

- Quando o produto não está a ser utilizado guarde o na embalagem original.
- Guarde o produto num local seco e fora do alcance de crianças.

● Eliminação

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais.



Esteja atento à especificação dos materiais da embalagem para a separação de lixo. Estas são identificadas com abreviações (a) e números (b) com o seguinte significado: 1 - 7: Plásticos / 20 - 22: Papel e papelão / 80 - 98: Materiais compostos.



O produto e materiais de embalagem são recicláveis, elimine-os separadamente para uma melhor reciclagem.
O logotipo Triman somente vale para a França.



As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



Não deposite o produto utilizado no lixo doméstico, a favor da proteção do ambiente. Elimine-o de forma responsável. Pode informar-se no seu município sobre os locais de recolha adequados e o seu período de funcionamento.

● **Garantia**

O producto foi cuidadosamente fabricado segundo rigorosas directivas de qualidade e meticulosamente testado antes da sua distribuição. Em caso de falhas deste producto, possui direitos legais relativamente ao vendedor do producto. Os seus direitos legais não estão limitados pela garantia representada de seguida.

Este producto tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. A validade da garantia inicia-se com a data de compra. Guarde o talão da caixa como comprovativo da compra. Esse documento é necessário para comprovar a compra.

Caso num espaço de tempo de 3 anos a partir da data da compra deste producto surja um erro de material ou de fabrico, o producto será reparado ou substituído por nós – segundo a nossa escolha – e sem qualquer custo. Esta garantia expira se o producto estiver danificado, se não for devidamente utilizado ou se não for efectuada a devida manutenção.

A garantia é válida em caso de defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não é extensível a componentes do producto que se desgastam com o uso e que, por isso, podem ser consideradas peças de desgaste (por ex.º pilhas) ou a danos em peças frágeis, por ex.º interruptores, baterias ou peças de vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

Procedimento no caso de ativação da garantia

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (por ex.º IAN 123456_7890) como comprovativo da mesma.

Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.

Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.

Um producto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

Assistência Técnica

(PT) Serviço Portugal

Tel.: 800849093

E-Mail: owim@lidl.pt



Warnings and symbols used	Page	63
Introduction	Page	63
Intended use	Page	63
Scope of delivery	Page	64
Description of parts	Page	64
Technical data	Page	64
Safety instructions	Page	64
Before first use	Page	69
Operation	Page	69
Preparation	Page	70
Selecting a program	Page	70
Starting cooking	Page	72
Pausing cooking	Page	72
Cancelling cooking	Page	72
Keep warm	Page	72
Delay timer	Page	73
Detaching the basket from the bowl	Page	73
Removing the food	Page	73
Cooking table	Page	74
Recipe suggestions	Page	76
Crumbed chicken tenders	Page	76
Crispy cheese hot dog	Page	76
Mushroom, onion and cheese pie	Page	77
Spicy chicken	Page	77
Troubleshooting	Page	78
Cleaning and care	Page	79
Maintenance	Page	79
Storage	Page	79
Disposal	Page	79
Warranty	Page	80

Warnings and symbols used

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

	DANGER! This symbol with the signal word "Danger" indicates a hazard with a high level of risk which, if not avoided, will result in serious injury or death.		Warning! Burning hazard: This symbol indicates a hot surface.
	WARNING! This symbol with the signal word "Warning" indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in serious injury or death.		Food safe. This product has no adverse effect on taste or smell.
	NOTE: This symbol with the signal word "Note" provides additional useful information.		Alternating current/voltage
	Never leave children unattended with packaging materials or the product.		The basket 4 and the bowl 5 are suitable for the dishwasher.

XL 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.

Please contact customer service if parts are missing or damaged.

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

Display (with control panel)

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

● Technical data

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



Safety instructions

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

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

Children and persons with disabilities



⚠ DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!

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

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

Electrical safety

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

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

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

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

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

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

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

Fire/burn hazard and heat

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Setup instructions

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

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

Operation

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

- Never touch the inside of the product while it is operating.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Never leave the product unattended while it is in use.
- Do not overfill the product. Do not fill the product above the **MAX** fill line 3. This is important so that neither the food nor an inserted container (e.g. a baking tin) comes in direct contact with the heating element.
- Do not place more than 1.5 kg of food and loading (e.g. baking tin) into the basket 4. This could damage the product.

Cleaning and storage

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

● Operation

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

① NOTES:

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

● Before first use

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

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

For better cooking results, you may shake/turn the food 3 to 4 times during the cooking time.

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

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

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

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

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

● Preparation

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

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

● Selecting a program

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

Button Function (temperature)

⌚ ⬆ [28] Increase temperature (max. 200 °C)

⌚ ⬇ [27] Decrease temperature (min. 60 °C)

Button Function (time)

⌚ ⬆ [18] Increase time (max. 60 minutes)

⌚ ⬇ [19] Decrease time (min. 1 minute)

Selecting a program

You can also select a program that suits your food.

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

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

NOTES:

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

Setting the alarm

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

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

Button Function (time)

Increase time (max. 30 minutes)

Decrease time (min. 1 minute)

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

NOTES:

- Cooking is NOT paused while the alarm sounds. When the alarm sounds, keeps flashing. The alarm resets and sounds again after the set interval elapses.
 - Operation is only paused when you remove the bowl from the cooking chamber .
 - When you reinsert the bowl , cooking continues automatically.
- If the combined weight of the basket , bowl and food is too heavy to shake it thoroughly: Set down the bowl on a heat-resistant surface and remove the basket (ill. E).

● Starting cooking

- Once you have made the desired settings, press **24**. Cooking begins.

① NOTES:

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

● Pausing cooking

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

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

① NOTES:

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

● Cancelling cooking

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

● Keep warm

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

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

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

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

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

● Delay timer

You can start the cooking process after a countdown.

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

Button Function (time)

18 Increase time (max. 60 minutes)

19 Decrease time (min. 1 minute)

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

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

● Detaching the basket from the bowl

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

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

● Removing the food

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

● **Cooking table**

Food		Recommended quantity (g)	Cooking time (mins)	Temp. (°C)	Shake required	Preparation
Potatoes and fries						
Frozen fries (thin)		500-1400	20-30	180	Y	
Frozen fries (thick)		500-1400	20-30	180	Y	
Home-made fries (8 x 8 mm)	¹	500-1400	20-30	180	Y	
Home-made potato wedges	¹	300-800	18-22	180	Y	
Home-made potato cubes	¹	300-750	12-18	180	Y	
Fried grated potatoes		500	20	180	Y	
Potato gratin		500	30-40	160	Y	
Meat and poultry						
Steak	³	100-500	7-15	180	N	
Lamb chop	³	100-500	10-14	180	N	
Hamburger	³	100-500	7-14	180	N	
Sausage	³	100-500	8-10	180	N	
Drumsticks	³	300-1000	25	200	Y	
Chicken breast	³	100-500	10-15	180	N	
Fish and seafood						
Shrimps	³	100-600	20	160	Y	
Salmon fillet	^{1,3}	100-500	16-21	160	N	
Capelin	^{1,3}	300	15	160	Y	
Cod fish fillet	^{1,3}	100-500	20-25	160	N	

¹ = add +½ teaspoon of oil • ² = use baking tin

³ = marinate with seasoning (depending on user's preference)

Food		Recommended quantity (g)	Cooking time (mins)	Temp. (°C)	Shake required	Preparation
------	--	--------------------------	---------------------	------------	----------------	-------------

Vegetables

Okra	¹	100–200	8	160	N	Cut off the head and cut in half.
Asparagus	¹	100–500	6–10	180	N	Cut in half.
Corn	¹	200–600	6–9	200	Y	Husk and remove the corn silk.
Bell pepper	¹	200–400	8	200	Y	Remove head and seeds. Cut into 2–4 pieces.

Snacks

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

Baking

Cake	²	6 x 50 – 9 x 50	15	160	N	
Sandwich		2 sets	4–6	180	N	
Croutons		400	6–10	180	N	

¹ = add +½ teaspoon of oil • ² = use baking tin

³ = marinate with seasoning (depending on user's preference)

- Regularly check the ingredients until they are cooked or have obtained the desired browning level. The required cooking time may be actually shorter or longer than stated in the recipes.
- To avoid a prolonged cooking time, the ingredients should not be too thick.
- The height of the baking tin or the oven dish must not exceed the **MAX** fill line **[3]** inside the basket **[4]**.

● **Recipe suggestions**

● **Crumbed chicken tenders**

Ingredients

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

Preparation

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

● **Crispy cheese hot dog**

Ingredients

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

Preparation

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

● Mushroom, onion and cheese pie

Ingredients

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

Preparation

- Peel and slice a red onion into 5 mm thin slices. Clean mushrooms; then cut into 5 mm thin slices.
- In a sauté bowl with olive oil, sweat onions and mushrooms under a medium flame until tender. Remove from heat and place on a dry kitchen towel to cool.
- Preheat the product to 180 °C.
- In a mixing bowl crack 3 eggs. Whisk thoroughly and vigorously. Add a pinch of salt.
- In a heat-resistant baking dish, coat the inside and bottom with a light coating of bowl spray.
- Pour eggs into the baking dish, then the onion and mushroom mixture and then the cheese.
- Place the baking dish in the basket **4** and cook in the product for 20 minutes.
- **Hint:** 5 to 8 minutes before the cooking is done: Add more cheese on the top of the pie, if desired.
- The pie is done when you can stick a knife into the middle, and the knife comes out clean.
- Weight of ingredients: 260 g

● Spicy chicken

Ingredients

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

Preparation

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

● Troubleshooting

Error	Possible cause	Solution
Not functioning.	No power supply.	Make sure the product is plugged in.
		Make sure the power outlet is supplied with voltage by plugging in another electrical device.
		Plug the product into another power outlet.
Food too raw or unevenly cooked.	Too much food.	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 the food after approximately one third and two thirds of the total cooking time. Shake for 5 to 10 seconds each time. We highly recommend to use a alarm as a reminder (see "Setting the alarm"). For better cooking results, you may shake/turn the food 3 to 4 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 [5] will not insert into the cooking chamber.	The bowl [5] was not inserted in the middle.	Insert the bowl [5] at a right angle to the housing.
White smoke rises continuously from the product.	Grease has dripped into the bowl [5] and is vaporizing.	Use less oil when preparing your meals.
		Prepare meals with less fat.
		Decrease the temperature or cooking time.

● **Cleaning and care**

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

Part	Cleaning
■ Product and all accessories	⚠ WARNING! Do not immerse the product in water or other liquids while cleaning or operating it. Do not hold the product under running water.
■ Housing	
■ Cooking chamber	6 ■ Always disconnect the product from the power supply before cleaning.
■ Power cord with plug	10 ■ Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product. ■ Clean the product with a slightly damp cloth. You can use a little dish soap if necessary.
■ Basket	4 ■ Clean the bowl and the basket by hand like normal dishes: Clean both parts thoroughly with hot water and dish soap. Carefully hold back the upper product housing with one hand. Pull the handle 7 with the other hand to remove the bowl and the basket.
■ Bowl	5 ■ If there is any residue stuck to the basket or to the floor of the bowl, fill the bowl with hot water and some dish soap. Set the basket in the bowl and let both soak for approx. 10 minutes. ■ The bowl and the basket are dishwasher-safe.
■ Before continued use and storage: Rub all parts dry with a clean cloth.	

● **Maintenance**

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

● **Storage**

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

● **Disposal**

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



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



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 (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.

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

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

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

Service



Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Service Malta

Tel.: 80062960

E-Mail: owim@lidl.com.mt



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	82
Einleitung	Seite	82
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	82
Lieferumfang	Seite	83
Teilebeschreibung	Seite	83
Technische Daten	Seite	83
Sicherheitsanweisungen	Seite	83
Vor der ersten Verwendung	Seite	88
Bedienung	Seite	88
Vorbereitung	Seite	89
Programm auswählen	Seite	89
Garvorgang starten	Seite	91
Garvorgang unterbrechen	Seite	91
Garvorgang abbrechen	Seite	91
Warmhalten	Seite	91
Verzögerungs-Zeitschaltuhr	Seite	92
Korb von Pfanne trennen	Seite	92
Gargut entnehmen	Seite	92
Kochtabelle	Seite	93
Rezeptvorschläge	Seite	95
Panierte Hähnchenfilets	Seite	95
Knuspriger Hot Dog mit Käse	Seite	95
Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen	Seite	96
Scharf gewürztes Hähnchen	Seite	96
Fehlerbehebung	Seite	97
Reinigung und Pflege	Seite	98
Pflege	Seite	98
Lagerung	Seite	98
Entsorgung	Seite	98
Garantie	Seite	99

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.		Warnung! Verbrennungsgefahr: Dieses Symbol weist auf eine heiße Oberfläche hin.
	WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.		Lebensmittelecht. Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
	HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.		Wechselstrom/-spannung
	Lassen Sie Kinder niemals mit dem Verpackungsmaterial oder dem Produkt unbeaufsichtigt.		Der Korb 4 und die Pfanne 5 sind spülmaschinengeeignet.

DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE XL

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

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

- Digitale Heissluftfritteuse XL
- Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

Falten Sie vor dem Lesen die Ausklappseite mit den Zeichnungen aus. Machen Sie sich mit allen Funktionen des Produkts vertraut.

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

Display (mit Bedienpaneel)

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

● Technische Daten

Eingangsspannung	220-240 V~, 50-60 Hz
Schutzklasse	I
Leistung	2150 W
Gartemperatur	60 bis 200 °C
Garzeit	1 bis 60 Minuten



Sicherheitsanweisungen

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen



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

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

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

Elektrische Sicherheit

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

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

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

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

- Vergewissern Sie sich vor der Verbindung mit der Stromversorgung, dass die Spannung und der Strom mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen.
- Verbinden Sie das Produkt ausschließlich mit einer geerdeten Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist.

- Um Beschädigungen an der Anschlussleitung zu vermeiden, quetschen oder biegen Sie sie nicht und führen Sie sie nicht über scharfe Kanten. Halten Sie sie auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand versehentlich daran ziehen oder darüber stolpern kann.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Produkts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn Sie das Produkt vom Stromnetz trennen, ziehen Sie am Netzstecker und nicht an der Anschlussleitung.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Produkt. Schließen Sie das Produkt an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie das Produkt im Notfall umgehend vom Stromnetz trennen können.

- Das Produkt ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mit nassen Händen. Berühren Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.

Brand-/Verbrennungsrisiko und Hitze

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

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

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

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

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

- ⚠ **VORSICHT! Verbrennungsrisiko!**
Während des Betriebs entweicht heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Lüftungsschlitzen.

- ⚠ **VORSICHT! Dieses Produkt ist kein Spielzeug für Kinder!**
Kinder sind sich der Gefahren im Umgang mit elektrischen Produkten nicht bewusst.

- ⚠ **VORSICHT! Verbrennungsrisiko!**
Achten Sie darauf, dass beim Öffnen heißer Dampf aufsteigen kann.

- Falls Rauch oder ungewöhnliche Geräusche auftreten sollten, trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz. Lassen Sie das Produkt von einem Spezialisten überprüfen, bevor Sie es erneut verwenden.

- Sollte ein Brand entstehen, ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose oder trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Produkts nicht ab. Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung. Stellen Sie das Produkt nicht in einen Schrank.
- Platzieren Sie keine Gegenstände auf dem Produkt.
- Lassen Sie mindestens 10 cm in allen Richtungen um das Produkt Platz, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

Aufstellhinweise

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

- Lassen Sie das Produkt immer erst abkühlen, bevor Sie es bewegen.

Betrieb

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

- Berühren Sie niemals das Innere des Produkts, während es in Betrieb ist.
- Belassen Sie alle Zutaten im Korb, um Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es in Gebrauch ist.
- Überfüllen Sie das Produkt nicht. Befüllen Sie das Produkt nur bis zur Befüllungsgrenze **MAX** 3. Dies ist wichtig, damit weder die Nahrungsmittel noch ein eingesetzter Behälter (z. B. eine Backform) in direkten Kontakt mit dem Heizelement kommen.
- Geben Sie nicht mehr als 1,5 kg an Lebensmitteln und Kochgeschirr (z. B. Backblech) in den Korb 4. Dies könnte das Produkt beschädigen.

Reinigung und Lagerung

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

● Bedienung

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

① HINWEISE:

- Unter den folgenden Umständen schaltet das Produkt in den Standby-Modus:
 -  wird gedrückt.
 - Im Programm-Auswahlmodus wurde 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt.

● Vor der ersten Verwendung

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie das Produkt (s. „Reinigung und Pflege“).

- Sie können die Pfanne

5

 jederzeit, auch während des Garvorgangs, entnehmen.
 - Wenn die Pfanne

5

 entnommen wird, schalten sich das Heizelement und der Ventilator aus.
 - Wenn die Pfanne

5

 wieder eingesetzt wird, fährt das Produkt automatisch mit dem vorigen Betriebsmodus fort.

- Größere Mengen Gargut erfordern in der Regel eine etwas längere Garzeit, kleinere eine etwas kürzere.

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

Für ein noch besseres Garergebnis können Sie das Gargut 3 bis 4 Mal während der Garzeit schütteln/wenden.

Falls Ihnen das Schütteln schwerfällt, verwenden Sie ein Hilfsmittel (z. B. Löffel).

Tipp: Wir empfehlen, zur Erinnerung einen Alarm einzustellen (s. „Alarm einstellen“).

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

⚠ ACHTUNG! Risiko von

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

- Um die Korbentriegelung [2] betätigen zu können, schieben Sie zunächst deren Schutzabdeckung nach vorne. Drücken Sie erst dann die Korbentriegelung (Abb. D).

● **Vorbereitung**

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

⚠ ACHTUNG! Risiko von

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

● **Programm auswählen**

- In den Programm-Auswahlmodus wechseln: Drücken Sie ☺ [22]. Die Menüauswahl-Anzeige [11] [17] blinkt 3 Sekunden lang und erlischt danach. Die anderen Indikatoren leuchten, außer ☞ [23].
- Zu Beginn ist die Temperatur auf 180 °C und die Garzeit auf 15 Minuten voreingestellt. Temperatur (in Intervallen von je 5 °C) und Garzeit (in Intervallen von je 1 Minute) können angepasst werden:

Taste Funktion (Temperatur)

☞ ☺ [28] Temperatur erhöhen (max. 200 °C)

☞ ☹ [27] Temperatur verringern (min. 60 °C)

Taste Funktion (Zeit)

☞ ☺ [18] Zeit verlängern (max. 60 Minuten)

☞ ☹ [19] Zeit verkürzen (min. 1 Minute)

Programm auswählen

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

- Drücken Sie **26**, um zwischen den Programmen zu wählen. Das ausgewählte Programm **11** **17** leuchtet.

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

HINWEISE:

- Für bessere Kochergebnisse empfehlen wir, das Produkt 3 Minuten lang vorzuheizen.
- Lesen Sie im Kapitel „Kochtabelle“ nach, welche Speisen während des Garens geschüttelt werden sollten. Die Kochtabelle enthält auch Hinweise über die empfohlene minimale/maximale Menge für verschiedene Lebensmittel.

Alarm einstellen

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

- Vorbereitung: Nehmen Sie die Einstellungen vor (s. „Programm auswählen“).
- Alarm einschalten: Drücken Sie **20**. **20** und **26** blinken. Der Alarm ist auf 5 Minuten voreingestellt.

Auswählbare Intervalle: 1 bis 30 Minuten (in Intervallen von je 1 Minute).

Taste Funktion (Zeit)

18 Zeit verlängern (max. 30 Minuten)

19 Zeit verkürzen (min. 1 Minute)

- Nach dem Einstellen der Alarmzeit muss keine Taste gedrückt werden, um den Alarm erneut zu aktivieren.
- Wenn der Garvorgang beginnt, dann beginnt auch die Alarmfunktion und **20** blinkt weiterhin.
- Um den Alarm abubrechen, halten Sie **20** 3 Sekunden lang gedrückt.

HINWEISE:

- Wenn der Alarm ertönt, wird der Garvorgang NICHT unterbrochen. Während der Alarm ertönt, blinkt **20** weiterhin. Der Alarm startet erneut und ertönt zum Ablauf des nächsten Alarmintervalls.
 - Der Betrieb wird erst unterbrochen, wenn Sie die Pfanne **5** aus dem Garraum **6** nehmen.
 - Wenn Sie die Pfanne **5** wieder einsetzen, wird der Garvorgang automatisch fortgesetzt.
- Falls das kombinierte Gewicht von Korb **4**, Pfanne **5** und Gargut zu schwer sein sollte, um es durchzumischen: Stellen Sie die Pfanne auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab und nehmen Sie den Korb heraus (Abb. E).

● Garvorgang starten

- Wenn Sie die gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie  **24**. Der Garvorgang startet.

❗ HINWEISE:

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

● Garvorgang unterbrechen

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

- Garvorgang unterbrechen (Pausen-Modus): Drücken Sie  **24**.
- Wenn der Garvorgang unterbrochen ist, blinkt  **23**.
- Garvorgang fortsetzen: Drücken Sie  **24** ein weiteres Mal.

❗ HINWEISE:

- Das Heizelement und der Timer schalten sich aus, wenn der Garvorgang unterbrochen wird. Der Ventilator läuft weiter, um die Lebenserwartung des Produkts zu verlängern.
- Wenn der Garvorgang unterbrochen ist: Wenn die Pfanne **5** aus dem Garraum **6** genommen wird, schaltet sich auch der Ventilator aus.
- Wenn der Garvorgang unterbrochen ist, können folgende Einstellungen nicht vorgenommen werden:
 - Warmhalten
 - Menüauswahl
 - Verzögerungsfunktion

● Garvorgang abbrechen

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

● Warmhalten

- Drücken Sie während des Garvorgangs  **25**, um am Ende des Garvorgangs automatisch die Warmhaltefunktion starten zu lassen.  **25** blinkt.
- Zu Beginn ist die Temperatur auf 80 °C und die Dauer auf 30 Minuten voreingestellt. Nur die Dauer kann angepasst werden:

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

- Nach dem Einstellen der Warmhaltezeit muss keine Taste gedrückt werden, um die Warmhaltefunktion erneut zu aktivieren.

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

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

● Verzögerungs-Zeitschaltuhr

Sie können den Garvorgang nach Ablauf eines Countdowns starten.

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

Taste Funktion (Zeit)

[18] Zeit verlängern (max. 60 Minuten)

[19] Zeit verkürzen (min. 1 Minute)

- Drücken Sie [24], [18] und [19] erlöschen. Während des Countdowns leuchtet [13]. Die verbleibende Zeit wird in der Wertanzeige [14] angezeigt.

- Nach Ablauf des Countdowns wird der Garvorgang gestartet. [21] und [13] erlöschen.
 [23] leuchtet. 1 Signalton ertönt.

● Korb von Pfanne trennen

Korb [4] und Pfanne [5] können voneinander getrennt werden. Dies kann hilfreich sein, um das Gargut besser mischen zu können oder um die Teile zu reinigen.

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

● Gargut entnehmen

- Wir empfehlen, das Gargut mit geeignetem Küchenbesteck zu entnehmen (z. B. mit einer Küchenzange).
- Falls Sie das Gargut aus dem Korb [4] ausschütten wollen, trennen Sie diesen vorher von der Pfanne [5]. In der Pfanne könnten sich heiße Flüssigkeiten angesammelt haben, die unkontrolliert auslaufen könnten.

● Kochtabelle

Lebensmittel		Empfohlene Menge (g)	Kochzeit (min.)	Temp. (°C)	Schütteln erforderlich	Vorbereitung
--------------	--	-------------------------	--------------------	---------------	---------------------------	--------------

Kartoffeln und Pommes Frites

Tiefgefrorene Pommes Frites (dünn)		500-1400	20-30	180	J	
Tiefgefrorene Pommes Frites (dick)		500-1400	20-30	180	J	
Hausgemachte Pommes Frites (8 x 8 mm)	¹	500-1400	20-30	180	J	
Hausgemachte Kartoffelecken	¹	300-800	18-22	180	J	
Hausgemachte Kartoffelwürfel	¹	300-750	12-18	180	J	
Rösti		500	20	180	J	
Kartoffelgratin		500	30-40	160	J	

Fleisch und Geflügel

Steak	³	100-500	7-15	180	N	
Lammkotelett	³	100-500	10-14	180	N	
Hamburger	³	100-500	7-14	180	N	
Wurst	³	100-500	8-10	180	N	
Geflügelschenkel	³	300-1000	25	200	J	
Hähnchenbrust	³	100-500	10-15	180	N	

Fisch und Meeresfrüchte

Garnelen	³	100-600	20	160	J	
Lachsfilet	^{1,3}	100-500	16-21	160	N	
Lodde	^{1,3}	300	15	160	J	
Kabeljaufilet	^{1,3}	100-500	20-25	160	N	

¹ = +½ Teelöffel Öl zufügen • ² = Backform verwenden

³ = mit Gewürzen marinieren (je nach Geschmack)

Lebensmittel		Empfohlene Menge (g)	Kochzeit (min.)	Temp. (°C)	Schütteln erforderlich	Vorbereitung
--------------	--	----------------------	-----------------	------------	------------------------	--------------

Gemüse

Okra	¹	100–200	8	160	N	Kopf abschneiden und halbieren.
Spargel	¹	100–500	6–10	180	N	Halbieren.
Mais	¹	200–600	6–9	200	J	Enthülsen und Maishaar entfernen.
Paprika	¹	200–400	8	200	J	Kopf und Kerne entfernen. In 2–4 Stücke schneiden.

Snacks

Samosa		100–400	12–15	200	J	
Gefrorene Hühnernuggets		100–700	6–10	200	J	
Gefrorene Fischstäbchen		100–400	6–10	200	N	
Gefrorene, panierte Käsesnacks		100–400	8–12	180	N	
Gefülltes Gemüse		100–400	10	180	N	

Backen

Kuchen	²	6 x 50 – 9 x 50	15	160	N	
Sandwich		2 Stück	4–6	180	N	
Croutons		400	6–10	180	N	

¹ = +½ Teelöffel Öl zufügen • ² = Backform verwenden

³ = mit Gewürzen marinieren (je nach Geschmack)

- Überprüfen Sie regelmäßig die Zutaten, bis sie gar sind oder die gewünschte Bräunungsstufe erreicht haben. Die erforderliche Kochzeit kann kürzer oder länger als in den Rezepten angegeben sein.
- Um eine längere Kochzeit zu vermeiden, sollten die Zutaten nicht zu dick sein.
- Die Höhe der Backform oder der Ofenschale darf die Befüllungsgrenze **MAX 3** im Korb **4** nicht überschreiten.

● **Rezeptvorschläge**

● **Panierte Hähnchenfilets**

Zutaten

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

Zubereitung

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

● **Knuspriger Hot Dog mit Käse**

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen

Zutaten

- 3 Eier
- 2 Tassen Pilze, gereinigt
- 1 rote Zwiebel
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 3 Esslöffel Käse, zerbröckelt
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- Eine rote Zwiebel schälen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Pilze säubern; dann in 5 mm dünne Scheiben schneiden.
- In einer Pfanne mit Olivenöl Zwiebeln und Pilze unter mittlerer Flamme schwitzen, bis sie weich sind. Vom Herd nehmen und auf ein trockenes Küchentuch legen, um das Gargut abzukühlen.
- Produkt auf 180 °C vorheizen.
- In einer Rührschüssel 3 Eier aufschlagen. Gründlich und kräftig verquirlen. Fügen Sie eine Prise Salz hinzu.
- In einer hitzebeständigen Auflaufform die Innenseite und den Boden mit einer dünnen Schicht Pfannenspray bestreichen.
- Eier in die Auflaufform geben, dann die Zwiebel-Pilz-Mischung und dann den Käse.
- Legen Sie die Auflaufform in den Korb **4**. Kochen Sie das Gargut 20 Minuten lang im Produkt.
- **Tipp:** 5 bis 8 Minuten vor dem Ende des Garens: Geben Sie, falls gewünscht, mehr Käse auf die Quiche.
- Die Quiche ist fertig, wenn man ein Messer in die Mitte stecken kann und das Messer sauber herauskommt.
- Gewicht der Zutaten: 260 g

● Scharf gewürztes Hähnchen

Zutaten

- 6 Hähnchenkeulen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel Senf
- 3 Teelöffel Zucker
- 2 Teelöffel Chilipulver
- 2 Teelöffel Olivenöl
- Pfeffer und Salz (je nach Geschmack)

Zubereitung

- Produkt auf 200 °C vorheizen.
- In einer Schüssel Knoblauch zerdrücken und mit Zucker, Olivenöl, Chilipulver und Senf vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Marinade über die Hähnchenkeulen reiben. 20 Minuten stehen lassen.
- Legen Sie die Hähnchenkeulen in das Produkt. Kochen Sie sie 10 Minuten lang.
- Stellen Sie die Hitze auf 140 °C ein. Kochen Sie weitere 10 Minuten lang.
- Wenn das Kochen beendet ist, legen Sie die Hähnchenkeulen auf einen Teller.
- Gewicht der Zutaten: 400 g

● Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahme
Keine Funktion	Keine Spannungsversorgung	Überprüfen Sie, ob das Produkt angeschlossen ist. Überprüfen Sie, ob die Steckdose unter Spannung steht, indem Sie ein anderes Elektrogerät anschließen. Verbinden Sie das Produkt mit einer anderen Steckdose.
Gargut zu roh oder ungleichmäßig gegart.	Zu viel Gargut	Verringern Sie die Menge des Garguts und verteilen Sie dieses gleichmäßig.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Gartemperatur.
	Das Gargut wurde nicht zwischenzeitlich durchmischt.	Durchmischen Sie das Gargut zumindest 1x in der Hälfte der Garzeit. Wir empfehlen, das Gargut nach etwa einem Drittel und nach zwei Dritteln der angesetzten Garzeit 5 bis 10 Sekunden lang zu schütteln. Auf diese Weise erzielen Sie ein gleichmäßiges Garergebnis. Wir empfehlen, zur Erinnerung einen Alarm einzustellen (s. „Alarm einstellen“). Für ein noch besseres Garergebnis können Sie das Gargut 3 bis 4 Mal während der Garzeit schütteln/wenden.
Gargut wird nicht knusprig.	Einige Gerichte sollten in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden.	Bepinseln Sie die Gerichte vor dem Garvorgang mit etwas Öl.
Frische Pommes Frites werden nicht gar oder nicht knusprig.	Falscher Kartoffeltyp	Verwenden Sie einen anderen Kartoffeltyp.
	Kartoffelstücke wurden nach dem Schneiden nicht abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstücke nach dem Schneiden gründlich ab, um die Stärke zu entfernen.
	Kartoffelstücke wurden nach dem Spülen nicht abgetrocknet.	Trocknen Sie die Kartoffelstücke nach dem Spülen gründlich ab (z. B. mit Küchenpapier).
	Kartoffelstücke sind nicht eingeölt.	Bepinseln Sie die Kartoffelstücke vor dem Garen mit ein wenig Öl.
	Kartoffelstücke sind zu groß.	Schneiden Sie die Kartoffelstücke in kleinere oder dünnere Streifen.
Pfanne [5] lässt sich nicht in den Garraum einsetzen.	Die Pfanne [5] wird nicht mittig geführt.	Setzen Sie die Pfanne [5] im rechten Winkel zum Gehäuse ein.

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

● Reinigung und Pflege

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

Teil	Reinigung
■ Produkt und alle Zubehörteile	⚠ WARNUNG! Während der Reinigung oder des Betriebs darf das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Produkt nicht unter laufendes Wasser halten.
■ Gehäuse	
■ Garraum [6]	
■ Anschlussleitung mit Netzstecker [10]	
	■ Trennen Sie das Produkt vor der Reinigung vom Stromnetz. ■ Verwenden Sie keine Scheuermittel, aggressiven Lösungen oder harten Bürsten für die Reinigung. ■ Reinigen Sie das Produkt mit einem leicht angefeuchteten Lappen. Bei Bedarf können Sie ein mildes Spülmittel verwenden.
■ Korb [4]	■ Pfanne und Korb können Sie wie gewöhnliches Geschirr von Hand spülen: Säubern Sie beide Teile gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel. Halten Sie mit einer Hand vorsichtig das obere Gehäuse des Produkts zurück. Ziehen Sie mit der anderen Hand am Griff [7], um Pfanne und Korb heraus zu ziehen. ■ Falls Schmutz am Korb oder am Boden der Pfanne kleben bleiben sollte, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie beide Teile etwa 10 Minuten lang einweichen. ■ Der Korb und die Pfanne sind spülmaschinengeeignet.
■ Pfanne [5]	
■ Vor der Wiederverwendung und vor der Lagerung: Reiben Sie alle Teile mit einem sauberen Tuch trocken.	

● Pflege

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

● Lagerung

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

● Entsorgung

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



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



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Service

DE

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT

Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH

Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG06648
Version: 07/2021

IAN 367896_2101

