SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



9-IN-1-HEIßLUFTFRITTEUSE SHF 1800 C1
FRITEUSE À AIR CHAUD 9 EN 1 SHF 1800 C1

DE AT CH
9-IN-1-HEIßLUFTFRITTEUSE
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR CH
FRITEUSE À AIR CHAUD 9 EN 1
Mode d'emploi et consignes de sécurité

IT CH
FRIGGITRICE AD ARIA CALDA 9 IN 1
Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

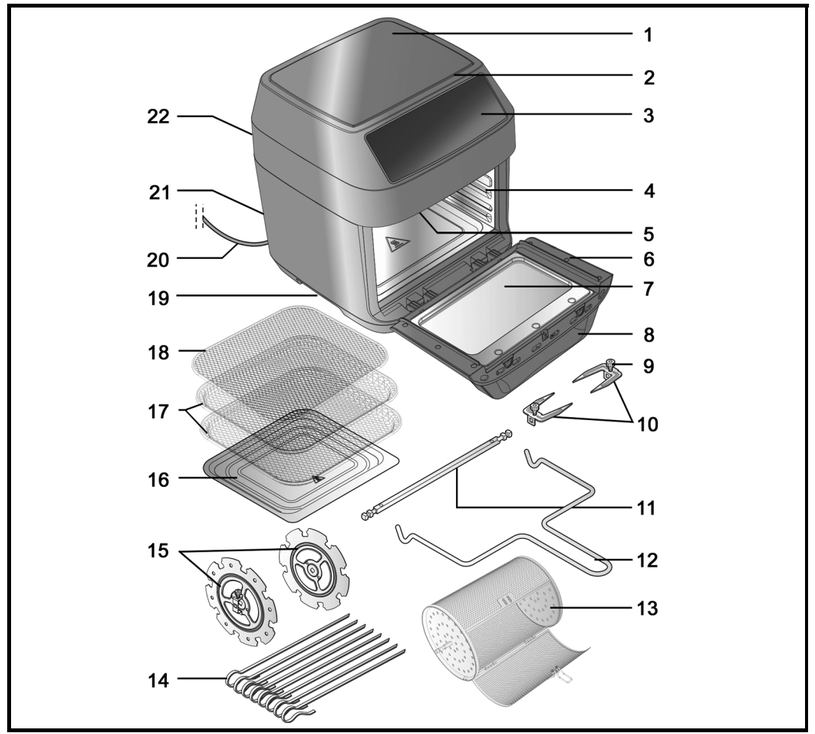
TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

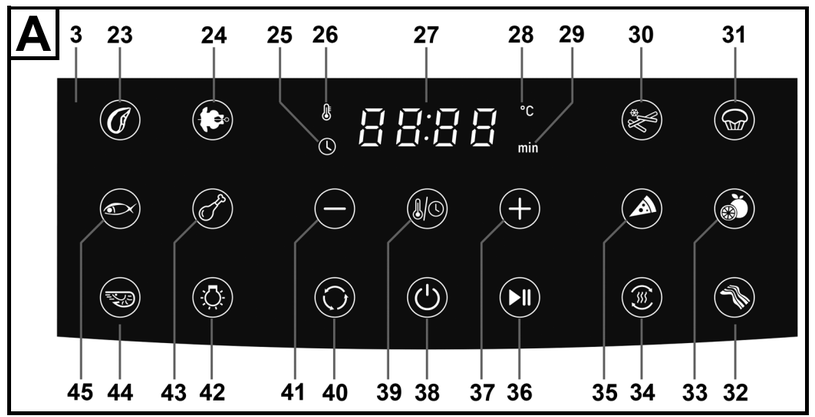
Stand der Informationen
Version des informations
Versione delle informazioni:
04/2026 - Ident.-No.: SHF 1800 C1 042026-1

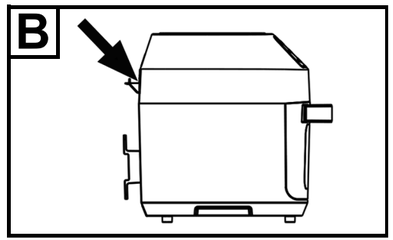
IAN 552523_2601

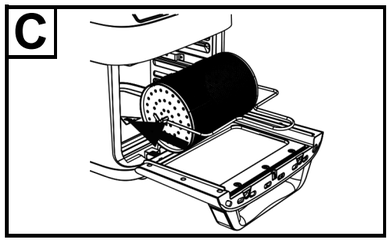
CH

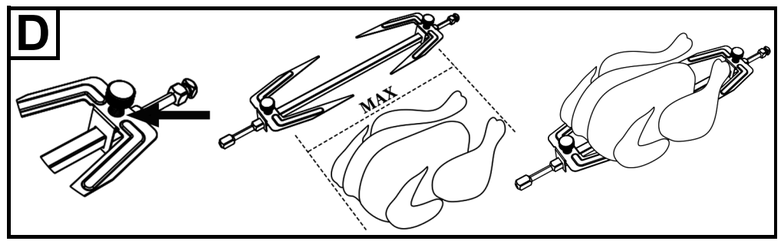
IAN 552523_2601

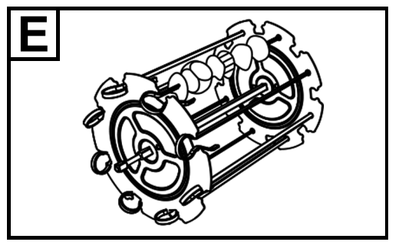

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22

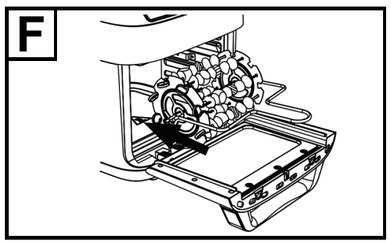

A
3
23
24
25
26
27
28
29
30
31
°C
min
45
44
43
42
41
40
39
38
37
36
35
34
33
32

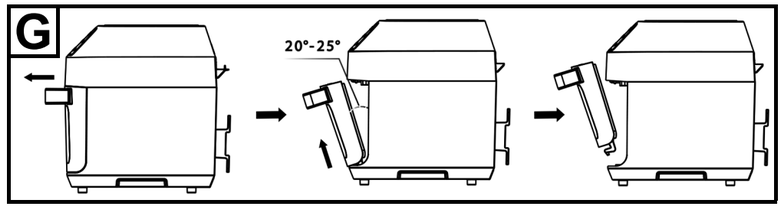

B

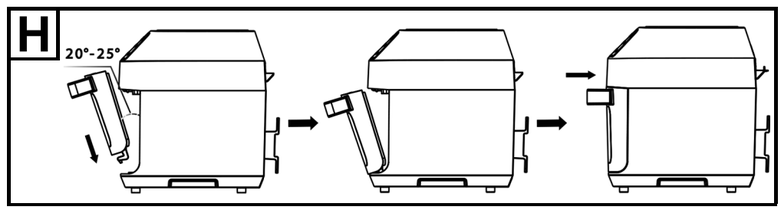

C


D
MAX


E


F


G
20°-25°


H
20°-25°

Deutsch.....2

Français.....22

Italiano.....44

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung 3
2. Sicherheitshinweise 3
3. Lieferumfang 7
4. Technische Daten 7
5. Urheberrecht 8
6. Vor der Inbetriebnahme 8
6.1 Das Touchdisplay 8
6.2 Die Automatikprogramme 9
6.3 Zubehörteile und Einsatzbereiche 10
7. Wissenswertes zur Zubereitung 11
7.1 Mengen 11
7.2 Temperaturen und Garzeiten 11
7.3 Bräunung 11
7.4 Tabelle Verarbeitungszeiten 11
8. Montage und Einsetzen der Zubehörteile 14
8.1 Montage/Demontage der Ofentür 14
8.2 Drehkorb (13) 14
8.3 Drehspieß (11) 14
8.4 Kebab Set (Drehspieß plus Haltescheiben) 15
9. Inbetriebnahme 15
9.1 Erste Inbetriebnahme 15
9.2 Stromanschluss herstellen 16
9.3 Einschalten/Ausschalten/Betrieb 16
9.4 Beleuchtung 16
9.5 Manuelle Einstellung von Garzeit und Temperatur 16
9.5.1 Garzeit einstellen 17
9.5.2 Temperatur einstellen 17
9.6 Drehfunktion einschalten/ausschalten 17
9.7 Voreingestellte Programme verwenden 17
9.8 Garprozess unterbrechen/fortsetzen 17
9.9 Ende des Garprozesses 18
10. Reinigung 18
10.1 Garraum reinigen 18
10.2 Gehäuse reinigen 18
10.3 Zubehörteile reinigen 18
11. Lagerung bei Nichtbenutzung 19
12. Problemlösung 19
13. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben 19
14. Konformitätsvermerke 20
15. Garantiehinweise 21

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Heißluftfritteuse ist zum Garen von Lebensmitteln in heißer Luft bei einer maximalen Temperatur von 200 °C vorgesehen. Die Heißluftfritteuse ist für den privaten Haushalt bestimmt und darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden. Sie darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch: Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

2. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen und Haushaltsgeräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Gerätes.

Erläuterung der verwendeten Symbole



GEFAHR! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge hat.



WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben kann.



GEFAHR! Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit bis zur Lebensgefahr und/oder Sachschäden durch elektrischen Schlag.



Gefahr von Brand! Dieses Symbol warnt vor Bränden, die bei Nichtbeachtung entstehen können.



Achtung, heiße Oberfläche!
GEFAHR! Dieses Symbol warnt vor Verletzungen/Verbrennungen im Zusammenhang mit heißen Oberflächen.



Die Zubehörteile sind spülmaschinengeeignet.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Herstelleradresse

Anweisungen für sicheren Betrieb

- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse bestimmungsgemäß. Bei einer Fehlanwendung kann es zu Verletzungen kommen.



Während des Betriebes können die Oberflächen der Heißluftfritteuse heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite oder das Sichtfenster der Ofentür.

  - Verwenden Sie den Griff zum Entnehmen des heißen Drehkorbes (13)/Drehspießes (11).
  - Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der heißen Zubehörteile.

- Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeit- schaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.



GEFAHR! Personensicherheit

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



GEFAHR! Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



WARNUNG Haus- und Nutztiere, Vögel

- Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.
- Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Daher kann es für Vögel gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen einzuatmen, die

beim Betrieb dieses Gerätes entstehen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten sich keine Vögel im gleichen Raum befinden.



WARNUNG! Verletzungsgefahr durch Verbrennungen

- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Garraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Das Gerät darf nicht mit nassen Händen bedient werden.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser. Betreiben Sie es nicht in der Nähe von einem Waschbecken, in das es versehentlich hineinfallen könnte.
- Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor einer erneuten Inbetriebnahme vom Kundendienst überprüfen.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung (20) sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss es für die technischen Daten dieses Gerätes ausreichend dimensioniert sein.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer Mehrfachsteckdose, es könnte zu einer Überlastung kommen.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung (20) so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung (20) nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt wird.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung (20) nicht eingeklemmt bzw. gequetscht wird.
- Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät nicht vollständig vom Netz getrennt. Zur vollständigen Netztrennung müssen Sie den Netzstecker ziehen.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Netzstecker selbst und niemals an der Anschlussleitung.
- Ziehen Sie in folgenden Fällen den Netzstecker aus der Steckdose:

- Nach jedem Gebrauch.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Wenn eine Störung auftritt.
- Bevor das Gerät gereinigt wird.
- Bei Gewitter.

- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. unserem Kundendienst durchführen.



GEFAHR von Brand

- Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Beaufsichtigen Sie die Heißluftfritteuse während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- Gerät niemals abdecken oder auf weichen Gegenständen (wie z. B. Handtuch oder Teppich) abstellen und betreiben.
- Betreiben Sie die Heißluftfritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche.
- Achten Sie immer auf einen Freiraum zu allen Seiten und über dem Gerät. Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.



WARNUNG vor Sachschäden

- Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement an der Oberseite des Garraumes berühren und dort festkleben.
- Überfüllen Sie den Drehkorb (13) bzw. den Drehspieß (11) nicht. Beachten Sie die Richtwerte in dieser Anleitung.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

3. Lieferumfang

Nehmen Sie die Heißluftfritteuse und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- **1 Heißluftfritteuse**
- **1 Blech/Fettauffangschale**
- **3 Gitterbleche**
- **1 Drehspieß**
- **2 Hähnchenspieße**
- **2 Haltescheiben**
- **8 Schaschlikspieße**
- **1 Drehkorb**
- **1 Griff**
- **1 Bedienungsanleitung**
- **1 Rezeptheft**

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags sind die Heißluftfritteuse und alle Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Sie können diese Umschlagseite ausgeklappt lassen, während Sie weitere Kapitel der Bedienungsanleitung lesen. So haben Sie immer eine Referenz zum betreffenden Bedienelement vor Augen. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Abdeckplatte	**12**	Griff (zum Greifen von Drehspieß und Drehkorb)
2	Lufteinlassöffnungen	**13**	Drehkorb
3	Touchdisplay	**14**	Schaschlikspieße =>8 Stück
4	Einschubschienen	**15**	Haltescheiben (für die Schaschlikspieße)
5	Heizelement (an der Oberseite des Garraumes)	**16**	Blech/Fettauffangschale
6	Ofentür	**17**	Gitterblech (tief)
7	Sichtfenster	**18**	Gitterblech (flach)
8	Türgriff	**19**	Griffmulde
9	Feststellschraube	**20**	Anschlussleitung (mit Netzstecker)
10	Hähnchenspieße	**21**	Kabelaufwicklung (an der Rückseite)
11	Drehspieß (für Haltescheiben und Hähnchenspieße)	**22**	Abluftöffnung (an der Rückseite)

4. Technische Daten

Modell	SHF 1800 C1
Spannungsversorgung	220 - 240 V~, 50 - 60 Hz
Schutzklasse	I
Leistung	1800 W
Leistungsaufnahme im AUS-Zustand	0,29 W

HINWEIS: Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 Hz als auch für 60 Hz an.

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

5. Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

6. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie die Heißluftfritteuse und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien und entnehmen Sie alle Teile aus dem Garraum. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung die Heißluftfritteuse und sämtliches Zubehör, wie im Kapitel „Reinigung" beschrieben.
- Nutzen Sie zum Transport die Griffmulden (19), an der linken und rechten Seite.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene, trockene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage.



Achten Sie bei der Wahl des Aufstellortes darauf, dass die Oberkante der geöffneten Ofentür (6) nicht über die Vorderkante der Arbeitsfläche hinausragt.

- Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung an der Rückseite der Heißluftfritteuse **(Abbildung B)**. Es besteht Brandgefahr!
- Verbinden Sie die Heißluftfritteuse erst dann mit dem Stromnetz, wenn diese in Betrieb genommen werden soll.



Bei der ersten Inbetriebnahme kann durch fertigungsbedingte Rückstände ein leichter Geruch entstehen, auch geringe Rauchentwicklung ist möglich. Dieses Verhalten ist normal und der Geruch verliert sich nach kurzer Zeit. Bitte sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Öffnen Sie gegebenenfalls ein Fenster.

6.1 Das Touchdisplay (Abbildung A)

3	Touchdisplay
23	Programm „Steak, Kotelett"
24	Programm „Hähnchen, Braten"
25	Restzeitanzeige aktiv
26	Temperaturanzeige aktiv
27	Display (Anzeige von Temperatur und Restlaufzeit)
28	Anzeige Grad Celsius aktiv
29	Anzeige Minuten aktiv
30	Programm „Pommes Frites"
31	Programm „Muffins"
32	Programm „Bacon"
33	Programm „Dörren"
34	Vorheizen
35	Programm „Pizza"
36	Start/Pause/Standby
37	Garzeit verlängern/Temperatur erhöhen
38	EIN/Standby
39	Wechsel zwischen Temperaturanzeige und Restzeitanzeige
40	Drehfunktion des Drehkorbes (13) bzw. des Drehspießes (11) ein- bzw. ausschalten. Das Symbol blinkt, wenn die Drehfunktion eingeschaltet ist.
41	Garzeit verkürzen/Temperatur reduzieren

42	Beleuchtung • Garraumbeleuchtung ein- bzw. ausschalten. Das Symbol blinkt, wenn die Garraumbeleuchtung eingeschaltet ist.
43	Programm „Geflügelteile“
44	Programm „Shrimps“
45	Programm „Fisch“

6.2 Die Automatikprogramme

Nr.	Symbol	Programm/Verwendung	**Voreingestellte Temperatur** (einstellbarer Temperaturbereich)	**Voreingestellte Zeit** (einstellbarer Zeitbereich)
32		Bacon	**190 °C** (80 - 200 °C)	**8 Minuten** (1 - 60 Minuten)
30		Pommes frites	**200 °C** (80 - 200 °C)	**18 Minuten** (1 - 60 Minuten)
45		Fisch	**180 °C** (80 - 200 °C)	**20 Minuten** (1 - 60 Minuten)
43		Geflügelteile, z. b. Keulen, Bruststücke	**180 °C** (80 - 200 °C)	**35 Minuten** (1 - 60 Minuten)
23		Steak, Kotelett	**180 °C** (80 - 200 °C)	**15 Minuten** (1 - 60 Minuten)
44		Shrimps	**180 °C** (80 - 200 °C)	**10 Minuten** (1 - 60 Minuten)
35		Pizza	**180 °C** (80 - 200 °C)	**15 Minuten** (1 - 60 Minuten)
33		Dörren von Obst und Gemüse, z. B. Apfelringen, Tomatenscheiben	**65 °C** (40 - 80 °C)	**3:00 Stunden** (1:00 - 24:00 Stunden)
31		Muffins	**160 °C** (80 - 200 °C)	**18 Minuten** (1 - 60 Minuten)
24		Drehspieß (11) zum Braten eines ganzen Hähnchens oder eines kleinen Bratens	**180 °C** (80 - 200 °C)	**50 Minuten** (1 - 60 Minuten)

6.3 Zubehörteile und Einsatzbereiche

Nr.	Zubehörteil	Verwendung
16	Blech/ Fettauffangschale	• Auf Geräteboden einschieben, um tropfende Flüssigkeit oder Krümel aufzufangen. Die Gerätereinigung wird hierdurch erleichtert. • Nutzung als geschlossenes Backblech, insbesondere für Speisen, die stark tropfen und Hitze von oben benötigen.
17 + 18	Gitterblech	• Die Löcher in den Gitterblechen (17, 18) sorgen für eine gute Luftzirkulation und eine gleichmäßige Wärmeverteilung. • Mehrere Gitterbleche (17, 18) können gleichzeitig verwendet werden. • Zubereitung von Speisen, die eine gleichmäßige und zirkulierende Hitze benötigen, z. B. Pommes Frites, Geflügelteile, Fischstäbchen, Tiefkühl-Pizza. • Dörren
13	Drehkorb	• Geeignet für relativ kleines Gargut, z. B. Pommes Frites, Gemüsestücke, Wedges, Süßkartoffel-Pommes. • Durch die ständige Drehung ist ein besonders gleichmäßiges Garen von allen Seiten gewährleistet. Hierfür muss die Drehfunktion mit der Taste (40) eingeschaltet werden. • Für eine einwandfreie Funktion darf der Drehkorb (13) nicht überfüllt werden. Füllen Sie ihn höchstens bis zur **MAX**-Markierung. Das maximale Gewicht darf 1,5 kg nicht überschreiten. • Verwenden Sie den Griff (12) zum Einsetzen und Entnehmen. **Tipp**: Mischen Sie etwas Öl unter die rohen Zutaten. Das verbessert den Geschmack und verhindert das Festkleben der Lebensmittel am Drehkorb (13). Dieses ist bei vorfrittierten Produkten, z. B. Tiefkühl-Pommes nicht erforderlich.
11 + 10	Drehspieß, Hähnchenspieße	• Geeignet zum Braten eines ganzen Hähnchens bzw eines kleinen Bratens. Das maximale Gewicht darf 1,5 kg nicht überschreiten. • Verwenden Sie zur Fixierung des Gargutes auf dem Drehspieß (11) die beiden Hähnchenspieße (10). • Bei Verwendung des Programmes ist die Drehfunktion automatisch eingeschaltet. Diese kann durch Drücken der Taste (40) nach Bedarf ein- oder ausgeschaltet werden. • Verwenden Sie den Griff (12) zum Entnehmen.
11 + 14 + 15	Drehspieß, Schaschlikspieße, Haltescheiben	• Geeignet für Fleisch- und Gemüsespieße. • Befestigen Sie die Haltescheiben (15) am Drehspieß (11). • Die gefüllten Schaschlikspieße (14) können Sie nun in die Haltescheiben (15) einhängen. Beachten Sie die maximale Menge von 150 g pro Schaschlikspieß (14). • Durch die ständige Drehung ist ein besonders gleichmäßiges Garen von allen Seiten gewährleistet. Hierzu muss die Drehfunktion mit der Taste (40) eingeschaltet werden • Verwenden Sie den Griff (12) zum Entnehmen.

7. Wissenswertes zur Zubereitung

Diese Heißluftfritteuse 9-in-1 vereint viele unterschiedliche Zubereitungsmöglichkeiten in nur einem Gerät:

- mit Heißluft frittieren
- Pizza backen
- Fleisch, Fisch oder Bacon grillen
- Tiefkühlgerichte, wie z. B. Fischstäbchen, Tiefkühlgemüse, Chicken-Wings zubereiten
- ein ganzes Hähnchen oder einen Braten am Drehspieß (11) grillen
- Fleisch oder Gemüsespieße grillen
- Muffins, Cup Cakes, kleine Kuchen oder anderes Gebäck backen
- Obst oder Gemüse dörren
- Gratinieren

7.1 Mengen

Beachten Sie folgende Hinweise, um ein optimales Ergebnis zu erreichen:

- Bereiten Sie grundsätzlich nur kleine Mengen auf einmal zu.
- Befüllen Sie den Drehkorb (13) höchstens bis zur **MAX**-Markierung, um eine gleichmäßige Bräunung des Gargutes zu gewährleisten. Überschreiten Sie nicht das maximale Gewicht von 1,5 kg.
- Blech (16) und Gitterbleche (17, 18) sollten immer nur locker belegt werden, um eine optimale Luftzirkulation und damit ein optimales Garergebnis zu gewährleisten.
- Überschreiten Sie nicht das maximale Gewicht von 1,5 kg.
- Beachten Sie die maximale Menge von 150 g pro Schaschlikspieß (14).
- Achten Sie bei jeder Zubereitungsart immer darauf, dass das Gargut nicht mit den Seitenwänden, der Ofentür (6) und dem oben liegenden Heizelement (5) in Berührung kommt.

7.2 Temperaturen und Garzeiten

- Die Garzeiten variieren je nach Größe und Beschaffenheit des verwendeten Gargutes. Außerdem spielt Ihr persönlicher Geschmack eine ausschlaggebende Rolle. Aus diesem Grund sind die in der Verarbeitungstabelle angegebenen Temperaturen und Garzeiten nur Richtwerte, die von Ihnen gegenenfalls angepasst werden müssen.
- Bei starker Bräunung von Lebensmitteln kann sich Acrylamid bilden, das im Verdacht steht, krebserregend zu sein. Vermeiden Sie im Sinne Ihrer Gesundheit eine zu starke Bräunung.
- Orientieren Sie sich bei Tiefkühlprodukten an den angegebenen Zubereitungsempfehlungen der Hersteller für Umluftbetrieb bzw. Heißluftfritteusen.

7.3 Bräunung

Um eine gleichmäßige Bräunung Ihres Gargutes zu erreichen, beachten Sie folgende Hinweise:

- Nutzen Sie die Drehfunktion bei Verwendung von Drehspieß (11) und Drehkorb (13).
- Bei Verwendung des Drehkorbes (13) begünstigt das Untermischen von etwas Öl unter die rohen Zutaten eine gleichmäßige Bräunung. Vermeiden Sie außerdem, den Drehkorb (13) zu überfüllen.
- Wenn Sie auf mehreren Gitterblechen (17, 18) gleichzeitig garen, können Sie die Bräunung verbessern, indem Sie nach der Hälfte der Garzeit die Gitterbleche (17, 18) entnehmen, das Gargut wenden bzw. durchmischen und anschließend die Gitterbleche (17, 18) auf einer anderen Einschubhöhe wieder einsetzen.
- Es ist immer von Vorteil für den Gar- und Bräunungsprozess, wenn das Gargut von gleicher Dicke und Größe ist.

7.4 Tabelle Verarbeitungszeiten

Die nachfolgende Tabelle soll Ihnen zur Orientierung bei der Verarbeitung unterschiedlicher Lebensmittel dienen. Passen Sie die angegebenen Werte der Beschaffenheit des Gargutes und Ihren persönlichen Vorlieben an.



Korrigieren Sie entsprechend bei den verwendeten Programmen die voreingestellten Werte für Garzeit und Temperatur.



Sollten Sie mehr als ein Gitterblech (17, 18) verwenden, tauschen Sie diese bitte nach der Hälfte der Garzeit.

Gargut	Hinweis	Optimale Menge (ca.) max. Menge	Optimale Zeit (Minuten) max. Zeit	Grad ° C
Braten	➢ Programm (24) ➢ Braten ggf. mit Küchengarn in eine gleichmäßige Form bringen. ➢ Mit Hähnchenspießen (10) auf dem Drehpieß (11) befestigen. ➢ Drehfunktion verwenden	maximal 1,5 kg	50	200° C
		Da die Zeit- und Temperaturwahl sehr stark von Fleischart, Größe und Gewicht abhängig ist, empfehlen wir die Kontrolle der Kerntemperatur mit einem Garthermometer. Tabellen mit empfohlenen Kerntemperaturen für unterschiedliche Fleischarten finden Sie in Kochbüchern oder im Internet.		
Ganzes Hähnchen (frisch)	➢ Programm (24) ➢ Mit Hähnchenspießen (10) auf dem Drehpieß (11) befestigen. ➢ ggf. mit Küchengarn in eine gleichmäßige Form bringen.	optimal/ maximal 1-1,5 kg/1,5 kg	40 - 60	180° C
Hähnchenkeulen (frisch)	➢ Programm (24) ➢ Gitterblech (17, 18) verwenden ➢ 1-2 mal wenden ➢ Auf Ebene 3 garen	optimal/ maximal 600 g/600 g	30-40	180° C
Gesundheitsgefahr! Es ist zwingend darauf zu achten, dass frisches Geflügel (auch Geflügelteile) vollständig durchgegart ist, da ansonsten evtl. vorkommende Salmonellen nicht abgetötet werden und eine Gefahr für Ihre Gesundheit besteht. Passen Sie ggf. Garzeit und Temperatur entsprechend an.				
Chicken-Nuggets (Tiefkühlware)	➢ Programm (43) ➢ Gitterblech (17, 18) verwenden	200 g	10 - 15	200° C
		600 g	18 - 22	
Fischstäbchen (Tiefkühlware)	➢ Programm (43) ➢ Gitterblech (17, 18) verwenden	200 g	7 - 10	200° C
		840 g	16 – 20	
Mozarella-Sticks (Tiefkühlware)	➢ Programm (43) ➢ Gitterblech (17, 18) verwenden	200 g	4 – 6	180° C
		700 g	5-7	

Pommes Frites, dünn, vorfrittiert	➢ Programm  (30) mit Vorheizen. ➢ Drehkorb (13) mit Drehfunktion ➢ Alternativ: Zubereitung auf Gitterblech (17, 18)	350 g	15 – 17	200° C
		750 g	18 – 22	
Pommes Frites, dick, vorfrittiert		350 g	15 – 20	200° C
		750 g	18 – 22	
Pommes Frites, hausgemacht,	➢ Programm  (30) ➢ etwas Öl untermischen ➢ Drehkorb (13) mit Drehfunktion ➢ Alternativ: Zubereitung auf Gitterblech (17, 18)	400 g	18 – 22	200° C
		750 g	20 -25	
Muffins	➢ Programm  (31) ➢ Backformen auf Gitterblech (17, 18) stellen	9 Stück	13 – 15	150° C
		18 Stück	16 - 20	
Cup cakes	➢ Programm  (31) ➢ Backformen auf Gitterblech (17, 18) stellen	9 Stück	15 - 18	160° C
		12 Stück	15 - 18	
Ofenkartoffeln (je ca. 150 g, vorgegart)	➢ Programm  (31) ➢ 15 bis 20 Minuten vorgaren ➢ Zubereitung auf Gitterblech (17, 18) ➢ ggf. in Alufolie einwickeln	6 Stück	40	180° C
		12 Stück	60	
Apfelringe dörren	➢ Programm  (33) ➢ Gitterbleche (17, 18) verwenden ➢ Einschubhöhe der Gitterbleche (17, 18) alle 30 Minuten verändern	500 g	150 - 180	80° C
Pizza backen	➢ Programm  (35) ➢ Gitterblech (17, 18) verwenden	250 g	10 -15	180° C
		500 g	15 - 20	
Fisch	➢ Programm  (45) ➢ Gitterblech (17, 18) verwenden	500 g	18 - 20	180° C
		1000 g	20 - 25	

Shrimps	➢ Programm (44) ➢ Gitterblech (17, 18) verwenden	200 g	10 - 15	180° C
		400 g	15 – 18	
Steak	➢ Programm (23) ➢ Gitterblech (17, 18) verwenden	200 g	10 – 15	180° C
		400 g	12 – 17	
Bacon	➢ Programm (32) ➢ Gitterblech (17, 18) verwenden	100 g	8	190° C
		200 g	8 -10	
Gemüse	➢ Programm (45) ➢ Gitterblech (17, 18) verwenden	400 g	20	180° C
		600 g	25	

8. Montage und Einsetzen der Zubehörteile

Die Fettauffangschale (16) kann sich im Laufe der Zeit durch die Hitzeeinwirkung leicht verfärben. Das ist unbedenklich und kein Mangel im Sinne der Garantie.

8.1 Montage/Demontage der Ofentür

Zur einfachen Reingung des Garraumes, empfiehlt es sich, die Ofentür (6) vor der Reinigung zu entnehmen. **(Abbildungen G und H)**

8.2 Drehkorb (13)

Sie benötigen:
Drehkorb (13)
Blech/Fettauffangschale (16)
Griff (12)

- Platzieren Sie die Fettauffangschale (16) auf dem Boden der Heißluftfritteuse.
- Öffnen Sie die Klappe des Drehkorbes (13) und füllen Sie die gewünschte Menge Lebensmittel in den Drehkorb (13). Beachten Sie die Maximalmenge.
- Schließen Sie die Klappe des Drehkorbes (13).
- Setzen Sie den Drehkorb (13) in die kalte Heißluftfritteuse ein. Achten Sie darauf, dass die Achse des Drehkorbes (13) zunächst auf der linken Seite in die Öffnung des Antriebes greift und setzen Sie dann die Achse auf der rechten Seite von oben in das Lagerelement im Garraum der Heißluftfritteuse. **(Abbildung C)**

8.3 Drehspieß (11)

Sie benötigen:
Drehspieß (11)
2 Hähnchenspieße (10) und 2 Feststellschrauben (9)
Blech/Fettauffangschale (16)
Griff (12)

- Platzieren Sie die Fettauffangschale (16) auf dem Boden der Heißluftfritteuse.
- Schieben Sie das Hähnchen bzw. den Braten mittig auf den Drehspieß (11). **(Abbildung D)**

- Die Größe des Hähnchens bzw. Bratens muss entsprechend gewählt werden.
- Stecken Sie die beiden Hähnchenspieße (10) jeweils mit beiden Vierkantlöchern auf die Enden des Drehspießes (11).
- Schieben Sie die Hähnchenspieße (10) so weit zusammen, dass das Fleischstück sicher gehalten wird. Schrauben Sie die Feststellschrauben (9) an den Hähnchenspießen (10) in dieser Position fest.
- Stellen Sie unbedingt sicher, dass das Hähnchen bzw. der Braten während des Garens mit Drehfunktion das Heizelement (5) im oberen Teil des Garraums nicht berühren kann. Bringen Sie ggf. das Gargut mit Hilfe von Küchengarn in eine entsprechende Form. Idealerweise so, dass es sich rund um den Drehspieß (11) gleichmäßig verteilt.
- Setzen Sie den Drehspieß (11) in die kalte Heißluftfritteuse ein. Achten Sie darauf, dass der Drehspieß (11) zunächst auf der linken Seite in die Öffnung des Antriebes greift und setzen Sie dann die Achse auf der rechten Seite von oben in das Lagerelement im Garraum der Heißluftfritteuse.

8.4 Kebab Set (Drehspieß plus Haltescheiben)

Sie benötigen:
Drehspieß (11)
2 Haltescheiben (15) und 2 Feststellschrauben (9)
Schaschlikspieße (14) nach Bedarf
Blech/Fettauffangschale (16)
Griff (12)

- Platzieren Sie die Fettauffangschale (16) auf dem Boden der Heißluftfritteuse.
- Befestigen Sie die 2 Haltescheiben (15) an den Enden des Drehspießes (11)
- Schneiden Sie das ausgewählte Gargut in Stücke von maximal 3 cm Durchmesser.
- Spießen Sie das so vorbereitete Gargut auf die Schaschlikspieße (14) auf. Überfüllen Sie die Schaschlikspieße (14) nicht. Nach dem Einstecken in die Haltescheiben (15) sollte zwischen Haltescheibe (15) und Gargut auf beiden Seiten ca. 2 cm Platz bleiben.
- Setzen Sie nun die gefüllten Schaschlikspieße (14) in die Haltescheiben (15) ein und verteilen Sie die benötigten Schaschlikspieße (14) gleichmäßig. **(Abbildung E)**
- Setzen Sie das fertig vorbereitete Kebab-Set in die kalte Heißluftfritteuse ein. Achten Sie darauf, dass der Drehspieß (11) zunächst auf der linken Seite in die Öffnung des Antriebes greift und setzen Sie dann die Achse auf der rechten Seite von oben in das Lagerelement im Garraum der Heißluftfritteuse. **(Abbildung F)**

9. Inbetriebnahme

9.1 Erste Inbetriebnahme

Vor dem ersten Gebrauch muss die Heißluftfritteuse für 60 Minuten ohne Lebensmittel betrieben werden:

- Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung und machen Sie sich zunächst mit der Bedienung der Heißluftfritteuse vertraut.
- Verbinden Sie die Heißluftfritteuse mit dem Stromnetz und drücken Sie die anschließend die Taste ⏻ (38), um die Heißluftfritteuse einzuschalten.
- Starten Sie das Programm (30) und stellen Sie Garzeit mit der Taste ⊕ (37) auf 60 Minuten ein.
- Drücken Sie die Taste ⏯ (36), um die Heißluftfritteuse mit den gewählten Einstellungen zu starten.
- Nach Ablauf der 60 Minuten ertönen 5 Signaltöne und im Display (27) wird „**OFF**“ angezeigt. Anschließend schaltet das Gerät in Standby.
- Die Heißluftfritteuse ist jetzt für den Gebrauch mit Lebensmitteln vorbereitet.

9.2 Stromanschluss herstellen

Wenn die Heißluftfritteuse für die geplante Verwendung vorbereitet ist, stecken Sie den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Alle Anzeigen leuchten kurz auf, es ertönt ein Signalton und die Taste ⏻ (38) leuchtet permanent. Die Heißluftfritteuse befindet sich im Standby.

Im Betrieb wird jeder Tastendruck mit einem Signalton quittiert.

9.3 Einschalten/Ausschalten/Betrieb

- Drücken Sie die Taste ⏻ (38), um die Heißluftfritteuse aus dem Standby einzuschalten.
- Alle Funktionstasten des Touchdisplays (3) leuchten. Das Display (27) wechselt zwischen voreingestellter Temperatur und Restlaufzeit.

Wenn für ca. 3 Minuten keine Eingabe zum Programmstart erfolgt, schaltet die Heißluftfritteuse automatisch in Standby.

- Wählen Sie ein Automatikprogramm oder stellen Sie die Garzeit und Temperatur mit den Tasten ⊕ (37) und ⊖ (41) manuell ein. Für eine schnelle Änderung der Werte könnnen Sie die Tasten Tasten ⊕ (37) und ⊖ (41) gedrückt halten. Im Display (27) werden abwechseld die aktuell eingestellte Temperatur und die verbleibende Garzeit angezeigt.

Wenn Sie den Garraum vorheizen wollen, drücken Sie die Taste ♨ (34) und anschließend die Taste ⏯ (36). Der Garraum wird nun für 3 Minuten vorgeheizt. Nach dem Vorheizen ertönen 5 Signaltöne und im Display (27) wird „**OFF**" angezeigt. Anschließend schaltet das Gerät in Standby.

- Drücken Sie die Taste ⏯ (36), um die Heißluftfritteuse mit den gewählten Einstellungen zu starten.
  - Im Display (27) werden abwechselnd die aktuell gewählte Gartemperatur und die verbleibende Restlaufzeit angezeigt. Bei manueller Einstellung leuchten alle Tasten mit Ausnahme der Automatikprogramme und Sie können Ihre gewählten Einstellungen bzgl. Beleuchtung, Drehfunktion, Garzeit und Temperatur jederzeit korrigieren.
  - Falls Sie ein Automatikprogramm gewählt haben, leuchtet die entsprechende Programmtaste. Alle Tasten außer den nicht gewählten Automatikprogrammen leuchten und Sie können Ihre gewählten Einstellungen bzgl. Beleuchtung, Drehfunktion, Garzeit und Temperatur jederzeit korrigieren.
- Der Garvorgang kann jederzeit durch Drücken der Taste ⏯ (36) unterbrochen werden. In diesem Fall blinkt während der Unterbrechung die Taste des unterbrochenen Automatikprogrammes und die Taste ⏯ (36)
- Durch erneutes Drücken der Taste ⏯ (36) wird der Vorgang fortgesetzt. Die Taste des gewählten Automatikprogrammes leuchtet durchgehend.

Falls während des Programmablaufs die Ofentür (6) geöffnet wird, wird das Programm unterbrochen und die Garraumbeleuchtung schaltet automatisch ein. Nach dem Schließen der Ofentür (6) wird das Programm fortgesetzt und nach ca. 1 Minute erlischt die Beleuchtung automatisch. Alternativ kann diese jederzeit manuell ausgeschaltet werden.

- Nach Ablauf des gewählten Programmes ertönen 5 Signaltöne und im Display (27) wird „**OFF**" angezeigt. Anschließend schaltet das Gerät in Standby.

9.4 Beleuchtung

- Drücken Sie die Taste ☼ (42), um die Beleuchtung im Garraum für ca. 1 Minute einzuschalten. Drücken Sie erneut die Taste ☼ (42), um die Beleuchtung auszuschalten.

9.5 Manuelle Einstellung von Garzeit und Temperatur

Wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, Garzeit und Temperatur mit den Tasten ⊕ (37) und ⊖ (41) zu verändern. Halten Sie die Tasten ⊕ (37) und ⊖ (41) gedrückt, um Garzeit bzw. Temperatur im Schnelllauf zu verändern.

9.5.1 Garzeit einstellen

Die Garzeit kann zwischen 1 und 60 Minuten in 1-Minuten-Schritten eingestellt werden.

- Die Einstellung der Garzeit ist möglich, sobald das Symbol (25) links neben dem Display (27) und im Display (27) die Garzeit angezeigt wird.
- Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeit mit den Tasten ⊕ (37) und ⊖ (41).

Beim Programm „Dörren" (33) kann eine Garzeit von 1:00 bis 24:00 Stunden in 30-Minuten-Schritten eingestellt werden.

9.5.2 Temperatur einstellen

Die Temperatur kann zwischen 40° C und 200° C in 5-Grad-Schritten eingestellt werden.

- Die Einstellung der Temperatur ist möglich, sobald das Symbol (26) links neben dem Display (27) und im Display (27) die Temperatur angezeigt wird.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten ⊕ (37) und ⊖ (41) ein.

Beim Programm „Dörren" (33) ist die minimale Temperatur auf 40° C, die maximale Temperatur auf 80° C begrenzt.

9.6 Drehfunktion einschalten/ausschalten

Wenn Sie den Drehspieß (11) oder den Drehkorb (13) verwenden, können Sie die Drehfunktion manuell zu- oder abschalten.

- Drücken Sie kurz die Taste (40), um die Drehfunktion einzuschalten. Bei eingeschalteter Drehfunktion blinkt die Taste (40)
- Drücken Sie erneut kurz die Taste (40), um die Drehfunktion auszuschalten. Die Taste (40) blinkt nicht länger.

9.7 Voreingestellte Programme verwenden

Die Heißluftfritteuse verfügt über 10 voreingestellte Programme für verschiedene Lebensmittel. Auch bei Verwendung dieser Programme können Sie jederzeit die Temperatur und die Garzeit einstellen sowie die Drehfunktion zu- bzw. abschalten.

- Bereiten Sie die zu garenden Lebensmittel vor und geben Sie diese mit dem entsprechenden Zubehörteil in die Heißluftfritteuse.
- Wählen Sie ein für Ihr Gargut passendes Programm.
- Orientieren Sie sich ggf. zusätzlich an der Verarbeitungstabelle, um Feinjustierungen bzgl. Temperatur und Garzeit vorzunehmen.
- Schalten Sie die Heißluftfritteuse mit der Taste (38) ein.
- Drücken Sie die gewünschte Programmtaste, um ein Programm zu wählen.
- Nehmen Sie bei Bedarf Anpassungen von Temperatur und Garzeit vor.
- Starten Sie das gewählte Programm mit der Taste (36). Die entsprechende Programmtaste leuchtet dauerhaft.

9.8 Garprozess unterbrechen/fortsetzen

Sie haben jederzeit die Möglichkeit, den Garvorgang zu unterbrechen, um z. B. die Einschubebenen der Gitterbleche (17, 18) zu verändern oder den Bräunungsgrad des Gargutes zu kontrollieren.

- Drücken Sie die Taste (36), um den Garvorgang zu unterbrechen. Drücken Sie die Taste (36) erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

- Alternativ öffnen Sie während des Garvorgangs die Ofentür (6). Der Garvorgang wird unterbrochen. Die Garraumbeleuchtung schaltet ein, Ventilator und Drehfunktion stoppen.
- Schließen Sie die Ofentür (6), um den Garvorgang fortzusetzen. Nach ca. 1 Minute schaltet die Garraumbeleuchtung automatisch ab.

9.9 Ende des Garprozesses



Verbrennungsgefahr: Verwenden Sie zum Entnehmen des Gargutes und der Zubehörteile unbedingt den Griff (12) und/oder Ofenhandschuhe.

Nach Ablauf des gewählten Programmes ertönen 5 lange Signaltöne, im Display (27) erscheint „**OFF**" und die Heißluftfritteuse schaltet in Standby.

- Halten Sie eine hitzebeständige Unterlage (Teller, Holzbrett) bereit, auf der Sie das heiße Zubehör ablegen können.
- Öffnen Sie die Ofentür (6).
- Entnehmen Sie das Gargut und die verwendeten Zubehörteile.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse und die verwendeten Zubehörteile abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

10. Reinigung



Gefahr durch Stromschlag! Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose!
Die Heißluftfritteuse darf nicht in Wasser getaucht werden!



Gefahr durch Verbrennungen! Lassen Sie die Heißluftfritteuse abkühlen, bevor diese bewegt oder gereinigt wird.



Warnung vor Sachschäden! Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände (z. B. Metallschwämme). Anderenfalls können die Heißluftfritteuse oder die Zubehörteile beschädigt werden.

10.1 Garraum reinigen

- Entnehmen Sie ggf. die Ofentür (6) für eine einfachere Reinigung des Garraums.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm, wenig Wasser und ein mildes Reinigungsmittel, um Fettrückstände zu entfernen.
- Reinigen Sie danach erneut nur mit einem angefeuchteten weichen Tuch, z. B. aus Mikrofaser, um Rückstände von Reinigungsmitteln vollständig zu entfernen.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach und lassen Sie den Garraum anschließend gut durchtrocknen.

10.2 Gehäuse reinigen

- Verwenden Sie ein angefeuchtetes Tuch mit wenig mildem Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Gehäuse anschließend gut ab, z. B. mit einem Geschirrtuch.

10.3 Zubehörteile reinigen



Sämtliche Zubehörteile - außer Heißluftfritteuse und Anschlussleitung (20) - sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Alternativ können die Zubehörteile mit warmem Wasser und Reinigungsmittel im Spülbad reinigen

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- Eingebrannte Speisereste lassen Sie vorher in Wasser einweichen.
- Zerlegen Sie die Zubehörteile, soweit möglich, in einzelne Bestandteile. Entfernen Sie beispielsweise die Hähnchenspieße (10) vom Drehspieß (11).
- Geben Sie die Zubehörteile zur Reinigung in die Spülmaschine.
- Oder reinigen Sie die Zubehörteile mit warmem Wasser und Reinigungsmittel im Spülbad. Spülen Sie anschließend mit reichlich klarem Wasser nach, um Spülmittelreste zu entfernen.

11. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie die Heißluftfritteuse für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen, reinigen Sie sie und das Zubehör, wie im vorhergehenden Kapitel beschrieben. Wickeln Sie die Anschlussleitung (20) auf die Kabelaufwicklung (21) und bewahren Sie die Heißluftfritteuse an einem trockenen und sauberen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

12. Problemlösung

Sollte Ihre Heißluftfritteuse einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung.

Die Heißluftfritteuse hat keine Funktion

- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. Stecken Sie den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht
- Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie das Gerät an einer anderen Netzsteckdose, von der Sie sicher wissen, dass diese in Ordnung ist.

Die Speisen sind nach der empfohlenen Zeit noch nicht gar

- Evtl. war die Menge zur groß oder die einzelnen Stücke zu dick. Reduzieren Sie die Menge oder die Größe der einzelnen Stücke.
- War die Temperatur zu niedrig oder die Garzeit zu kurz? Wählen Sie ggf. eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Drehkorb (13) oder Drehspieß (11) drehen ungleichmäßig

- Stoppen Sie die Drehfunktion und überprüfen Sie, ob das Maximalgewicht überschritten oder das Gargut ungleichmäßig verteilt ist.

Das Gargut klebt an den Wänden des Drehkorbes (13).

- Mischen Sie vor dem Garprozess eine geringe Menge Speiseöl unter das Gargut. Pommes frites oder Gemüsestücke sollten dann nicht mehr kleben.

Auf den Gitterblechen (17, 18) ist die Bräunung sehr unterschiedlich.

- Das Heizelement (5) befindet sich im Garraum an der Oberseite. Daher bräunen die Lebensmittel auf der oberen Einschubschiene (4) schneller. Tauschen Sie die Gitterbleche (17, 18) nach der Hälfte der Garzeit (ggf. auch öfter), so dass jedes Gitterblech (17, 18) einmal in der oberen Position ist. Zusätzlich ist es hilfreich, das Gargut auf den Gitterblechen (17, 18) gelegentlich durchzumischen.

13. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

	Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.
	Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

Nur relevant für Frankreich:



„Sortieren einfacher gemacht"

Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.



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.

Nur relevant für Spanien und Portugal:

Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:



Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
04 PE-LD	Polyethylen niedriger Dichte	Plastiktüte
05 PP	Polypropylen	Kunststoffsiegel
07 O	Andere Kunststoffe	Klebeband, Schaumstoff, Schutzabdeckung Bedienfeld
20 PAP	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Karton innerhalb der Verkaufsverpackung

14. Konformitätsvermerke

CE

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung und ggf. weitere Konformitätserklärungen können unter folgendem Link heruntergeladen werden:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/552523_2601.pdf

Kontaktadresse gemäß 2023/988 Produktsicherheitsverordnung: ce@targa.de

15. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. 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.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen 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.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigefügte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.

Service

DE	Telefon:	0800 5435111
	E-Mail:	targa@lidl.de
AT	Telefon:	0820 201222
	E-Mail:	targa@lidl.at
CH	Telefon:	0800 56 44 33
	E-Mail:	targa@lidl.ch

IAN: 552523_2601

Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH; Coesterweg 45; 59494 Soest; DEUTSCHLAND

Table des matières

1. Utilisation prévue 23
2. Instructions de sécurité 23
3. Contenu de l'emballage 27
4. Spécifications techniques 27
5. Droits d'auteur 28
6. Avant de commencer 28
6.1 Écran tactile (figure A) 28
6.2 Les modes automatiques 29
6.3 Accessoires et utilisations 30
7. Informations utiles pour la préparation des aliments 31
7.1 Quantités 31
7.2 Températures et temps de cuisson 31
7.3 Brunissage 31
7.4 Tableau des temps de cuisson 31
8. Installation et insertion des accessoires 34
8.1 Pose/dépose de la porte du four 34
8.2 Panier rotatif (13) 34
8.3 Tournebroche (11) 35
8.4 Kit pour brochettes (tournebroche plus disques de maintien) 35
9. Prise en main 36
9.1 Première utilisation 36
9.2 Établissement du raccordement électrique 36
9.3 Mise en marche et arrêt/Fonctionnement 36
9.4 Éclairage 37
9.5 Réglage manuel du temps et de la température de cuisson 37
9.5.1 Réglage du temps de cuisson 37
9.5.2 Réglage de la température 37
9.6 Activation/désactivation de la fonction rotative 37
9.7 Utilisation des modes préréglés 38
9.8 Suspendre/reprendre le processus de cuisson 38
9.9 Fin du processus de cuisson 38
10. Nettoyage 38
10.1 Nettoyage de l'intérieur 38
10.2 Nettoyage du corps de la friteuse 39
10.3 Nettoyage des accessoires 39
11. Stockage en cas de non-utilisation 39
12. Résolution des problèmes 39
13. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut 40
14. Avis de conformité 41
15. Informations concernant la garantie 41

1. Utilisation prévue

Cette friteuse à air chaud est conçue pour cuire des aliments à l'air chaud à une température maximale de 200 °C. La friteuse à air chaud est destinée à un usage exclusivement privé et ne doit pas être utilisée à des fins commerciales. Elle doit être utilisée uniquement en intérieur.

Mauvaise utilisation prévisible : La friteuse à air chaud n'est pas conçue pour chauffer des liquides.

2. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les remarques de ce manuel et prendre en compte tous les avertissements qui y figurent, même si vous êtes habitué(e) à manipuler des appareils électroniques et électroménagers. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cet appareil à une tierce personne, veillez à lui remettre également ce manuel. Il fait partie de l'appareil.

Explication des symboles utilisés



DANGER ! Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque élevé, qui entraînera la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



AVERTISSEMENT ! Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque modéré, qui peut entraîner la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



DANGER ! Ce symbole signale un risque d'électrocution représentant un danger pour la santé des individus, un risque de mort et/ou un risque de dommages matériels.



Risque d'incendie ! Ce symbole vous avertit qu'un incendie pourrait démarrer si vous n'y prenez pas garde.



Attention, surface chaude !
DANGER ! Ce symbole signale le risque de blessures ou de brûlures dues à la présence de surfaces chaudes.



Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.



Ce symbole désigne les produits dont la composition physique et chimique a été testée et prouvée non dangereuse pour la santé en cas d'utilisation en contact avec des denrées alimentaires, conformément aux exigences du Règlement CE N° 1935/2004.



Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.



Adresse du fabricant

Instructions pour une utilisation sécurisée

- Utilisez la friteuse à air chaud de la manière prévue. Une mauvaise utilisation du produit peut causer des blessures.



Lors de son utilisation, les surfaces de la friteuse à air chaud peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, telles que la sortie d'air à l'arrière ou la vitre de la porte du four.

  - Utilisez la poignée pour retirer le panier rotatif (13) / le tournebroche (11) chaud.
  - Utilisez des gants de cuisine ou un manique porte-plats pour toucher les parties chaudes.

- La sortie d'air évacue de la vapeur chaude pendant la cuisson. Ne placez pas vos mains à proximité de la vapeur.
- Si le câble d'alimentation de cet appareil se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger éventuel.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.



DANGER ! Sécurité des personnes

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui ne possèdent pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires, à condition d'être encadrés ou d'avoir reçu les instructions nécessaires pour l'utiliser en toute sécurité et de comprendre les risques qui en découlent.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Les enfants âgés de 8 ans et plus doivent être supervisés pendant ces opérations.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du câble d'alimentation.



DANGER ! L'emballage n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Risque d'asphyxie. Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.



AVERTISSEMENT Animaux domestiques et de travail, oiseaux

- Les appareils électriques peuvent s'avérer dangereux pour les animaux domestiques et de travail. Les animaux peuvent également endommager l'appareil. Par conséquent, veuillez systématiquement garder tous les animaux à distance des appareils électriques.

- Les oiseaux respirent plus rapidement, distribuent l'air différemment autour d'eux et sont nettement plus petits que les humains. Aussi, il peut être dangereux pour les oiseaux d'inhaler même la petite quantité de fumée produite lorsque cet appareil est utilisé. Il ne doit pas y avoir d'oiseau présent dans la pièce lors de l'utilisation de l'appareil.



AVERTISSEMENT ! Risques de brûlure !

- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil ni l'intérieur de celui-ci. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques porte-plats.
- Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de procéder à son nettoyage.
- Ne déplacez pas et ne transportez pas la friteuse à air chaud pendant qu'elle est en marche.



DANGER : Risque d'électrocution

- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Protégez l'appareil de l'humidité et des gouttes ou des éclaboussures d'eau. Ne l'utilisez pas près d'un évier car elle pourrait accidentellement basculer dans celui-ci.
- L'appareil, le câble d'alimentation et la fiche d'alimentation ne doivent pas être immergés dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et faites inspecter l'appareil par un centre d'assistance clientèle avant de le réutiliser.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est lui-même ou le câble d'alimentation (20) visiblement endommagé ou s'il est tombé.
- Si vous utilisez une rallonge, elle doit correspondre aux spécifications techniques de cet appareil.
- N'utilisez pas l'appareil avec une multiprise car cela pourrait entraîner une surcharge.
- Installez le câble d'alimentation (20) de sorte que personne ne puisse marcher dessus, se prendre les pieds dedans ou trébucher dessus.
- Ne branchez la fiche d'alimentation que sur une prise de courant mise à la terre, correctement installée et facile d'accès dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. La prise de courant doit également être facilement accessible une fois l'appareil branché.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation (20) ne soit pas endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation (20) ne soit pas pincé ou écrasé.
- Même lorsqu'il est éteint, l'appareil n'est pas totalement déconnecté de l'alimentation. Pour le déconnecter entièrement, vous devez débrancher la fiche d'alimentation.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche et jamais sur le câble d'alimentation lui-même.

- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant :
  - Après chaque utilisation.
  - Si l'appareil n'est pas utilisé.
  - Si un problème se produit.
  - Avant de nettoyer l'appareil.
  - En cas d'orage.
- Afin d'éviter tout risque, ne modifiez en aucun cas l'appareil. L'appareil doit uniquement être réparé par un expert ou par notre centre d'assistance clientèle.



RISQUE d'incendie

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Surveillez la friteuse à air chaud pendant son utilisation. Cela vous permettra de détecter rapidement tous les problèmes tels que des odeurs ou des bruits inhabituels.
- Ne couvrez jamais l'appareil et ne le placez jamais sur une surface souple (par exemple, une serviette ou un tapis) pour l'utiliser.
- Utilisez uniquement la friteuse à air chaud sur une surface solide, de niveau, antidérapante, sèche et non inflammable.
- Assurez-vous de laisser un espace suffisant tout autour de l'appareil et au-dessus de celui-ci, en permanence. N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement sous des éléments muraux, des prises murales ou près de rideaux, de papier ou d'objets inflammables similaires.



AVERTISSEMENT relatif aux dommages matériels

- Utilisez uniquement des accessoires d'origine.
- Ne placez jamais l'appareil sur une surface chaude (par exemple, une cuisinière) ou à proximité de sources de chaleur ou du feu.
- Vérifiez que la surface sous l'appareil est sèche.
- Vérifiez que les aliments ne touchent pas et ne sont pas collés à l'élément chauffant chaud situé sur la partie supérieure de l'espace de cuisson.
- Ne surchargez pas le panier rotatif (13) ni le tournebroche (11). Vérifiez les valeurs indicatives dans les instructions.
- N'utilisez rien de tranchant ni d'abrasif pour nettoyer l'appareil.
- L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapant. Les meubles étant recouverts de divers vernis et substances artificielles et toutes sortes de traitements étant utilisés pour les entretenir, il n'est pas totalement impossible que certaines de ces substances contiennent des composants susceptibles de détériorer et de ramollir les pieds en plastique. Si nécessaire, placez une surface antidérapante sous l'appareil.

3. Contenu de l'emballage

Sortez la friteuse à air chaud et tous les accessoires de l'emballage. Retirez les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont complets et intacts. Si un ou plusieurs composants sont manquants ou endommagés, veuillez contacter le fabricant.

- **1 friteuse à air chaud**
- **1 plateau/plateau collecteur de graisse**
- **3 plaques perforées**
- **1 tournebroche**
- **2 brochettes à poulet**
- **2 disques de maintien**
- **8 piques à brochettes**
- **1 panier rotatif**
- **1 poignée**
- **1 manuel d'utilisation**
- **1 livret de recettes**

Ce manuel d'utilisation inclut une couverture dépliante. Vous trouverez, à l'intérieur de la couverture, un schéma de la friteuse à air chaud avec tous ses éléments de commande numérotés. Vous pouvez garder cette page dépliée pendant la lecture des différents chapitres de ce manuel d'utilisation. Cela vous permettra de vous référer à tout moment aux différents éléments. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

1	Cache de protection	**12**	Poignée (pour attraper le tournebroche et le panier rotatif)
2	Orifices d'entrée d'air	**13**	Panier rotatif
3	Écran tactile	**14**	Piques à brochettes => 8 pièces
4	Rails d'insertion	**15**	Disques de maintien (pour les piques à brochettes)
5	Élément chauffant (sur la partie supérieure de l'espace de cuisson)	**16**	Plateau/plateau collecteur de graisse
6	Porte du four	**17**	Plaque (profonde)
7	Vitre	**18**	Plaque (plate)
8	Poignée de la porte	**19**	Poignée
9	Vis de fixation	**20**	Câble d'alimentation (avec fiche d'alimentation)
10	Brochettes à poulet	**21**	Range-cordon (à l'arrière)
11	Tournebroche (pour les disques de maintien et les brochettes à poulet)	**22**	Sortie d'air (à l'arrière)

4. Spécifications techniques

Modèle	SHF 1800 C1
Alimentation	220 - 240 V~, 50 - 60 Hz
Classe de protection	I
Alimentation	1800 W
Consommation électrique hors tension	0,29 W

REMARQUE : Aucune action de la part de l'utilisateur n'est requise pour régler le produit à 50 ou 60 Hz. Le produit s'ajuste automatiquement à 50 Hz et à 60 Hz.

Les informations techniques et le design peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

5. Droits d'auteur

L'ensemble du présent manuel d'utilisation est protégé par copyright et est fourni au lecteur uniquement à titre d'information. La copie des données et des informations, sans l'autorisation écrite et explicite préalable de l'auteur, est strictement interdite. Cela s'applique également à toute utilisation commerciale du contenu et des informations. Tous les textes et les illustrations sont à jour à la date d'impression. Ils peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

6. Avant de commencer

Retirez la friteuse à air chaud et tous ses accessoires de l'emballage et vérifiez que le produit livré est complet. Retirez tous les films de protection et sortez tous les éléments de l'espace de cuisson. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.

- Avant d'utiliser la friteuse à air pour la première fois, nettoyez-la ainsi que tous les accessoires comme indiqué dans la section « Nettoyage ».
- Pour la transporter, utilisez les poignées (19) sur les côtés gauche et droit.
- Placez la friteuse à air chaud sur une surface plane, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur.

Lors du choix de l'emplacement de l'appareil, vérifiez que le bord supérieur de la porte du four (6) une fois ouverte ne dépasse pas le bord avant du plan de travail.

- Ne couvrez jamais la sortie d'air à l'arrière de la friteuse à air chaud **(figure B)**. Cela constitue un risque d'incendie !
- Raccordez uniquement la friteuse à air chaud à l'alimentation secteur au moment où vous voulez l'utiliser.

Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, les résidus liés à la fabrication peuvent causer une légère odeur et la formation de fumée. Ce phénomène est normal et l'odeur disparaîtra rapidement. Assurez-vous que la ventilation est adéquate. Ouvrez une fenêtre si nécessaire.

6.1 Écran tactile (figure A)

3	Écran tactile
23	Mode « Steak, côtelettes »
24	Mode « Poulet, rôti »
25	Affichage du temps restant activé
26	Affichage de la température activé
27	Écran d'affichage (affiche la température et le temps de cuisson restant)
28	Affichage des degrés Celsius activé
29	Affichage des minutes activé
30	Mode « Frites »
31	Mode « Muffins »
32	Mode « Bacon »
33	Mode « Séchage »
34	Préchauffage
35	Mode « Pizza »
36	Démarrer/Pause/Veille
37	Prolonger le temps de cuisson/Augmenter la température
38	Marche/Veille
39	Basculer entre l'affichage de la température et l'affichage du temps restant
40	Activation et désactivation de la fonction rotative pour le panier rotatif (13) ou le tournebroche (11). Le symbole clignote lorsque la fonction rotative est activée.

41	Réduire le temps de cuisson/la température
42	Voyant • Allumer ou éteindre l'éclairage intérieur. Le symbole clignote lorsque l'éclairage intérieur est activé.
43	Mode « Morceaux de volaille »
44	Mode « Crevettes »
45	Mode « Poisson »

6.2 Les modes automatiques

Nº	**Symbole**	**Mode/Utilisation**	**Pré-régler la température** (plage de température ajustable)	**Pré-régler le temps** (plage de temps ajustable)
32		Bacon	**190 °C** (80 - 200 °C)	**8 minutes** (1 - 60 minutes)
30		Frites	**200 °C** (80 - 200 °C)	**18 minutes** (1 - 60 minutes)
45		Poisson	**180 °C** (80 - 200 °C)	**20 minutes** (1 - 60 minutes)
43		Morceaux de volaille, par ex., cuisses, poitrine	**180 °C** (80 - 200 °C)	**35 minutes** (1 - 60 minutes)
23		Steak, côtelettes	**180 °C** (80 - 200 °C)	**15 minutes** (1 - 60 minutes)
44		Crevettes	**180 °C** (80 - 200 °C)	**10 minutes** (1 - 60 minutes)
35		Pizza	**180 °C** (80 - 200 °C)	**15 minutes** (1 - 60 minutes)
33		Séchage de fruits et légumes, par ex., rondelles de pommes, tranches de tomates	**65 °C** (40 - 80 °C)	**3:00 heures** (1:00 - 24:00 heures)
31		Muffins	**160 °C** (80 - 200 °C)	**18 minutes** (1 - 60 minutes)
24		Tournebroche (11) pour faire rôtir un poulet entier ou une petite pièce de viande	**180 °C** (80 - 200 °C)	**50 minutes** (1 - 60 minutes)

6.3 Accessoires et utilisations

Nº	Accessoire	Utilisation
16	Plateau/ plateau collecteur de graisse	• À introduire dans le bas de l'appareil pour recueillir les gouttes ou les miettes. Facilite le nettoyage de l'appareil. • Utilisez-le comme plaque de cuisson, en particulier pour les aliments qui suintent beaucoup et qui nécessitent une chaleur venant du haut.
17 + 18	Plaque perforée	• Les trous des plaques perforées (17, 18) favorisent la bonne circulation de l'air et une répartition homogène de la chaleur. • Il est possible d'utiliser plusieurs plaques perforées (17, 18) simultanément. • Préparation des aliments nécessitant une chaleur tournante et homogène, par exemple, les frites, morceaux de volaille, bâtonnets de poisson, pizza surgelée. • Séchage
13	Panier rotatif	• Convient pour des morceaux relativement petits, par exemple, des frites, des morceaux de légumes, des frites de patate douce coupées en quartiers. • La rotation constante garantit particulièrement une cuisson homogène de tous les côtés. Cela implique d'activer la fonction rotative avec le bouton (40). • Pour obtenir un résultat parfait, ne remplissez pas le panier rotatif (13) au-delà de ce qu'il peut contenir. Ne le remplissez pas au-delà du repère **MAX**. Le poids maximum ne doit pas dépasser 1,5 kg. • Utilisez la poignée (12) pour le mettre en place et le retirer. **Conseil** : mélangez les ingrédients crus dans un peu d'huile. Cela améliore le goût et empêche les aliments de coller dans le panier rotatif (13). Ce n'est pas nécessaire pour les produits pré-frits tels que les frites surgelées.
11 + 10	Tournebroche, Brochettes à poulet	• Convient pour faire rôtir un poulet entier ou un petit rôti. Le poids maximum ne doit pas dépasser 1,5 kg. • Utilisez les deux brochettes à poulet (10) pour installer les aliments sur le tournebroche (11). • Lorsque vous utilisez le programme , la fonction rotative est automatiquement activée. Il est possible de l'activer ou de la désactiver, selon les besoins, en appuyant sur le bouton (40). • Utilisez la poignée (12) pour la retirer.
11 + 14 + 15	Tournebroche, Piques à brochettes, Disques de maintien	• Convient pour les brochettes de viande et de légumes. • Installez les disques de maintien (15) sur le tournebroche (11). • Vous pouvez désormais installer les piques à brochettes (14) remplis sur les disques de maintien (15). Remarque : le poids maximum est de 150 g par pique à brochette (14). • La rotation constante garantit particulièrement une cuisson homogène de tous les côtés. Cela implique d'activer la fonction rotative avec le bouton (40). • Utilisez la poignée (12) pour la retirer.

7. Informations utiles pour la préparation des aliments

La friteuse à air chaud 9 en 1 combine diverses options de préparation différentes en un seul appareil. Il est par exemple possible de :

- faire frire des aliments à l'air chaud
- cuire une pizza
- faire griller de la viande, du poisson ou du bacon
- préparer des aliments congelés, par exemple, des bâtonnets de poisson, des légumes surgelés, des ailes de poulet
- faire griller un poulet entier ou un rôti sur le tournebroche (11)
- faire griller des brochettes de viande ou de légumes
- cuire des muffins, des cupcakes, des petits gâteaux
- faire sécher des fruits ou des légumes
- Faire des gratins

7.1 Quantités

Les conseils suivants permettront d'obtenir des résultats optimum :

- Préparez uniquement de petites quantités à la fois.
- Ne remplissez pas le panier rotatif (13) au-delà du repère **MAX** pour garantir un brunissage homogène des aliments. Ne dépassez pas le poids maximum de 1,5 kg.
- Les plateaux (16) et les plaques perforées (17, 18) ne doivent jamais être recouverts afin de garantir une circulation optimale de l'air et, par conséquent, des résultats de cuisson optimaux.
- Ne dépassez pas le poids maximum de 1,5 kg.
- Remarque : le poids maximum est de 150 g par pique à brochette (14).
- Pour tous les types de préparation, vérifiez que les aliments n'entrent pas en contact avec les parois latérales, la porte du four (6) et l'élément chauffant (5) situé en haut.

7.2 Températures et temps de cuisson

- Les temps de cuisson varient selon la taille et la composition des aliments. Les préférences personnelles jouent également un rôle important. Aussi, les températures et les temps de cuisson indiqués dans le tableau de cuisson sont de simples recommandations que vous souhaiterez peut-être adapter.
- Si les aliments brunissent trop, de l'acrylamide peut se former ; celle-ci peut être cancérigène. Pour préserver votre santé, mieux vaut donc éviter un brunissage excessif des aliments.
- Pour les produits congelés, suivez les recommandations fournies par le fabricant pour les cuissons dans des fours à chaleur tournante ou des friteuses à air chaud.

7.3 Brunissage

Les indications suivantes vous permettront de garantir un brunissage homogène de vos aliments :

- Utilisez la fonction rotative lorsque vous utilisez le tournebroche (11) et le panier rotatif (13).
- Lorsque vous utilisez le panier rotatif (13), mélangez les ingrédients crus dans un peu d'huile pour favoriser un brunissage homogène. Évitez également de trop remplir le panier rotatif (13).
- Si vous cuisinez simultanément sur plusieurs plaques perforées (17, 18), vous pouvez améliorer le brunissage en retirant les plaques perforées (17, 18) à la moitié du temps de cuisson, en retournant ou en mélangeant les aliments, puis en replaçant les plaques perforées (17, 18) à une hauteur différente.
- Cela facilite toujours le processus de cuisson et de brunissage si les aliments ont la même taille et la même épaisseur.

7.4 Tableau des temps de cuisson

Le tableau ci-dessous fournit une indication sur la manière de traiter les différents aliments. Ajustez les temps de cuisson indiqués selon la composition des aliments et vos préférences personnelles.



Vous pouvez ajuster le temps et la température préréglés dans les modes que vous utilisez.

Si vous utilisez plusieurs plaques (17, 18), veuillez les échanger à la moitié du temps de cuisson.

Ingrédient	Remarque	Quantité optimale (approx.) / quantité max.	Durée optimale (Minutes) / durée max.	Degrés °C
Rôtissage	➢ Mode (24) ➢ Utilisez de la ficelle de cuisine pour ficeler la pièce de viande et lui donner une forme homogène, si nécessaire. ➢ Fixez le tournebroche (11) à l'aide des brochettes à poulet (10). ➢ Utilisez la fonction rotative	maximum 1,5 kg	50	200 °C
		Le temps et la température de cuisson que vous choisissez dépendent considérablement du type de viande ainsi que de la taille et du poids. Il est recommandé d'utiliser un thermomètre de cuisson pour vérifier la température à cœur. Des tableaux de températures à cœur recommandées pour les différents types de viande sont consultables dans les livres de cuisine et sur Internet.		
Poulet entier (frais)	➢ Mode (24) ➢ Fixez le tournebroche (11) à l'aide des brochettes à poulet (10). ➢ Utilisez de la ficelle de cuisine pour ficeler la pièce de viande et lui donner une forme homogène, si nécessaire.	optimum/ maximum 1 - 1,5 kg/1,5 kg	40 - 60	180 °C
Cuisses de poulet (fraîches)	➢ Mode (24) ➢ Utiliser une plaque (17, 18) ➢ Retourner 1 à 2 fois ➢ Cuire au niveau 3	optimum/ maximum 600 g/600 g	30 - 40	180 °C
Risque pour la santé ! Il est très important de s'assurer que la volaille fraîche (y compris les morceaux de volaille) est parfaitement cuite ; dans le cas contraire, les bactéries de type salmonelle ne seront pas totalement détruites et peuvent représenter un risque pour la santé. Adaptez les temps et températures de cuisson en conséquence.				
Nuggets de poulet (surgelés)	➢ Mode (43) ➢ Utiliser une plaque (17, 18)	200 g	10 - 15	200 °C
		600 g	18 - 22	
Bâtonnets de poisson (surgelés)	➢ Mode (43) ➢ Utiliser une plaque (17, 18)	200 g	7 - 10	200 °C
		840 g	16 - 20	

Bâtonnets de mozzarella (surgelés)	➢ Mode  (43) ➢ Utiliser une plaque (17, 18)	200 g	4 - 6	180 °C
		700 g	5 - 7	
Frites fines, préfrites	➢ Mode  (30) avec préchauffage. ➢ Panier rotatif (13) avec fonction rotative ➢ Ou : Préparation sur une plaque (17, 18)	350 g	15 - 17	200 °C
		750 g	18 - 22	
Frites épaisses, préfrites		350 g	15 - 20	200 °C
		750 g	18 - 22	
Frites faites maison,	➢ Mode  (30) ➢ Mélanger dans un peu d'huile ➢ Panier rotatif (13) avec fonction rotative ➢ Ou : Préparation sur une plaque (17, 18)	400 g	18 - 22	200 °C
		750 g	20 -25	
Muffins	➢ Mode  (31) ➢ Placer les plats de cuisson sur la plaque perforée (17, 18)	9 pièces	13 - 15	150 °C
		18 pièces	16 - 20	
Cupcakes	➢ Mode  (31) ➢ Placer les plats de cuisson sur la plaque perforée (17, 18)	9 pièces	15 - 18	160 °C
		12 pièces	15 - 18	
Pommes de terre en chemise (chacune approx. 150 g pré-cuites)	➢ Mode  (31) ➢ Pré-cuire pendant 15 à 20 minutes ➢ Préparation sur une plaque (17, 18) ➢ Envelopper dans du papier aluminium, si nécessaire	6 pièces	40	180 °C
		12 pièces	60	
Séchage de rondelles de pommes	➢ Mode  (33) ➢ Utiliser les plaques (17, 18) ➢ Modifier la hauteur des plaques (17, 18) toutes les 30 minutes	500 g	150 - 180	80 °C
Cuire une pizza	➢ Mode  (35) ➢ Utiliser les plaques (17, 18)	250 g	10 -15	180 °C
		500 g	15 - 20	

Poisson	➢ Mode (45) ➢ Utiliser une plaque (17, 18)	500 g	18 - 20	180 °C
		1000 g	20 - 25	
Crevettes	➢ Mode (44) ➢ Utiliser une plaque (17, 18)	200 g	10 - 15	180 °C
		400 g	15 - 18	
Steak	➢ Mode (23) ➢ Utiliser une plaque (17, 18)	200 g	10 - 15	180 °C
		400 g	12 - 17	
Bacon	➢ Mode (32) ➢ Utiliser une plaque (17, 18)	100 g	8	190 °C
		200 g	8 -10	
Légumes	➢ Mode (45) ➢ Utiliser une plaque (17, 18)	400 g	20	180 °C
		600 g	25	

8. Installation et insertion des accessoires

Au fil du temps, le plateau collecteur de graisse (16) peut légèrement décolorer sous l'effet de la chaleur. Ce n'est pas grave et ce n'est pas considéré comme un défaut en termes de garantie.

8.1 Pose/dépose de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage de la partie intérieure, nous vous recommandons d'enlever la porte du four (6) avant de procéder au nettoyage. **(Figures G et H)**

8.2 Panier rotatif (13)

Pièces nécessaires :

Panier rotatif (13)

Plateau/plateau collecteur de graisse (16)

Poignée (12)

- Placez le plateau collecteur de graisse (16) dans le bas de la friteuse à air chaud.
- Ouvrez le couvercle du panier rotatif (13) et remplissez le panier rotatif (13) avec la quantité souhaitée d'aliments. Ne dépassez pas le niveau maximum.
- Refermez le couvercle du panier rotatif (13).
- Insérez le panier rotatif (13) dans la friteuse lorsqu'elle est froide. Vérifiez que l'axe du panier rotatif (13) s'engage d'abord dans l'ouverture sur l'arbre d'entraînement du côté gauche, puis enfoncez l'axe du côté droit vers le bas dans l'élément de support à l'intérieur de la friteuse à air chaud. **(Figure C)**

8.3 Tournebroche (11)

Pièces nécessaires :
Tournebroche (11)
2 brochettes à poulet (10) et 2 vis de fixation (9)
Plateau/plateau collecteur de graisse (16)
Poignée (12)

- Placez le plateau collecteur de graisse (16) dans le bas de la friteuse à air chaud.
- Enfoncez le poulet ou la pièce de viande au centre du tournebroche (11). **(Figure D)**
- Vous devez choisir un poulet ou une pièce de viande d'une taille appropriée.
- Insérez les deux brochettes à poulet (10) dans les deux orifices carrés aux extrémités du tournebroche (11).
- Enfoncez ensemble les brochettes à poulet (10) suffisamment loin pour que la viande soit bien maintenue. Vissez les vis de fixation (9) sur les brochettes à poulet (10) dans cette position.
- Vérifiez que le poulet ou la pièce de viande ne peut pas venir toucher l'élément chauffant (5) en haut de l'espace de cuisson lors de sa rotation, pendant la cuisson. Si nécessaire, utilisez de la ficelle pour adapter la forme de la viande. Idéalement, elle doit être répartie uniformément autour du tournebroche (11).
- Insérez le tournebroche (11) dans la friteuse à air chaud lorsqu'elle est froide. Vérifiez que le tournebroche (11) s'engage d'abord dans l'ouverture sur l'arbre d'entraînement du côté gauche, puis enfoncez l'axe du côté droit vers le bas dans l'élément de support dans l'espace de cuisson de la friteuse à air chaud.

8.4 Kit pour brochettes (tournebroche plus disques de maintien)

Pièces nécessaires :
Tournebroche (11)
2 disques de maintien (15) et 2 vis de fixation (9)
Piques à brochettes (14), si besoin
Plateau/plateau collecteur de graisse (16)
Poignée (12)

- Placez le plateau collecteur de graisse (16) dans le bas de la friteuse à air chaud.
- Fixez les 2 disques de maintien (15) aux extrémités du tournebroche (11).
- Découpez les aliments sélectionnés en morceaux ne dépassant pas 3 cm de diamètre.
- Embrochez les aliments préparés sur les piques à brochettes (14). Ne surchargez pas les piques à brochettes (14). Une fois insérés dans les disques de maintien (15), il doit y avoir environ 2 cm d'espace entre un disque de maintien (15) et les aliments, des deux côtés.
- Insérez maintenant les piques à brochettes (14) remplis dans les disques de maintien (15) et répartissez les brochettes (14) nécessaires de manière homogène. **(Figure E)**
- Placez le kit pour brochettes préparé dans la friteuse lorsqu'elle est froide. Vérifiez que le tournebroche (11) s'engage d'abord dans l'ouverture sur l'arbre d'entraînement du côté gauche, puis enfoncez l'axe du côté droit vers le bas dans l'élément de support dans l'espace de cuisson de la friteuse à air chaud. **(Figure F)**

9. Prise en main

9.1 Première utilisation

Avant d'utiliser la friteuse à air chaud pour la première fois, faites-la fonctionner pendant 60 minutes, sans aliment :

- Veuillez d'abord lire le mode d'emploi complet et vous familiariser avec le fonctionnement de la friteuse à air chaud.
- Raccordez la friteuse à air chaud à l'alimentation secteur et appuyez sur le bouton ⏻ (38) pour allumer la friteuse à air chaud.
- Lancez le programme  (30) et réglez le temps de cuisson sur 60 minutes à l'aide du bouton ⊕ (37).
- Appuyez sur le bouton ⏯ (36) pour démarrer la friteuse à air chaud avec les réglages sélectionnés.
- Une fois les 60 minutes écoulées, 5 tonalités retentissent et l'écran (27) affiche « **OFF** ». L'appareil se met alors en veille.
- La friteuse à air chaud est maintenant prête à recevoir des aliments.

9.2 Établissement du raccordement électrique

Lorsque la friteuse à air chaud est prête pour l'utilisation prévue, branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant reliée à la terre et toujours facilement accessible et qui correspond aux spécifications de la plaque signalétique. Tous les écrans s'allument brièvement, un signal sonore retentit et le bouton ⏻ (38) s'allume en fixe. La friteuse à air chaud est allumée en mode veille. Lorsque vous l'utilisez, elle émet un bip chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

9.3 Mise en marche et arrêt/Fonctionnement

- Appuyez sur le bouton ⏻ (38) pour faire sortir la friteuse à air chaud du mode veille.
- Tous les boutons de fonctions sur l'écran tactile (3) s'allument. L'écran d'affichage (27) bascule entre la température préréglée et le temps de cuisson restant.



Si aucune saisie n'est effectuée pour démarrer le programme pendant environ 3 minutes, la friteuse se remet automatiquement en veille.

- Sélectionnez un programme automatique ou réglez manuellement le temps et la température de cuisson à l'aide des boutons ⊕ (37) et ⊖ (41). Pour modifier rapidement les valeurs, appuyez sur les boutons ⊕ (37) et ⊖ (41) et maintenez-les enfoncés. L'écran d'affichage (27) alterne entre la température actuellement définie et le temps de cuisson restant.



Pour préchauffer l'intérieur, appuyez sur ♨ (34), puis appuyez sur ⏯ (36). L'intérieur est maintenant préchauffé pendant 3 minutes. Après le préchauffage, 5 tonalités retentissent et « **OFF** » s'affiche sur l'écran (27). L'appareil se met alors en veille.

- Appuyez sur le bouton ⏯ (36) pour démarrer la friteuse à air chaud avec les réglages sélectionnés.
  - L'écran d'affichage (27) alterne entre la température de cuisson actuellement sélectionnée et le temps de cuisson restant. En mode manuel, tous les boutons s'allument, à l'exception des programmes automatiques, et vous pouvez à tout moment ajuster les paramètres sélectionnés pour l'éclairage, la fonction de rotation, le temps et la température de cuisson.
  - Si vous avez sélectionné un programme automatique, le bouton du programme correspondant s'allume. Tous les boutons, sauf ceux des programmes automatiques non sélectionnés s'allument et vous pouvez ajuster vos réglages sélectionnés pour l'éclairage, la fonction rotative, le temps et la température de cuisson, à tout moment.

- Vous pouvez suspendre momentanément le processus de cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton ⏯ (36). Dans ce cas, le bouton du mode automatique que vous avez suspendu et le bouton ⏯ (36) clignotent pendant que le mode est en pause.
- Appuyez de nouveau sur le bouton ⏯ (36) pour reprendre le processus. Le bouton du programme automatique sélectionné reste allumé en fixe.

Si la porte du four (6) est ouverte pendant le déroulement du programme, celui-ci est interrompu et l'éclairage intérieur s'allume automatiquement. Une fois la porte du four (6) fermée, le programme se poursuit et l'éclairage s'éteint automatiquement après environ 1 minute. Il est également possible de l'éteindre manuellement à tout moment.

- Une fois le programme sélectionné terminé, 5 tonalités retentissent et l'écran (27) affiche « **OFF** ». L'appareil se met alors en veille.

9.4 Éclairage

- Appuyez sur le bouton ☼ (42) pour allumer la lumière à l'intérieur pendant environ 1 minute. Appuyez de nouveau sur le bouton ☼ (42) pour éteindre l'éclairage.

9.5 Réglage manuel du temps et de la température de cuisson

Lorsque la friteuse à air chaud est en marche, vous pouvez modifier le temps et la température de cuisson à tout moment à l'aide des boutons ⊕ (37) et ⊖ (41). Maintenez enfoncés les boutons ⊕ (37) et ⊖ (41) pour modifier le temps ou la température de cuisson en mode « rapide ».

9.5.1 Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être réglé entre 1 et 60 minutes par paliers d'1 minute.

- Le temps de cuisson peut être réglé dès que le symbole 🕒 (25) apparaît à gauche de l'écran (27) et que le temps de cuisson est indiqué sur l'écran (27).
- Augmentez ou réduisez le temps de cuisson à l'aide des boutons ⊕ (37) et ⊖ (41).

Pour le programme « Séchage » (33), un temps de cuisson de 1:00 à 24:00 heures peut être réglé par paliers de 30 minutes.

9.5.2 Réglage de la température

La température peut être réglée par palier de 5 degrés entre 40 °C et 200 °C.

- La température peut être réglée dès que le symbole 🌡 (26) apparaît à gauche de l'écran (27) et que la température est indiquée sur l'écran (27).
- Réglez les température souhaitée à l'aide des boutons ⊕ (37) et ⊖ (41).

Pour le programme « Séchage » (33), la température minimale est limitée à 40 °C et la température maximale à 80 °C.

9.6 Activation/désactivation de la fonction rotative

Si vous utilisez le tournebroche (11) ou le panier rotatif (13), vous pouvez activer ou désactiver manuellement la fonction rotative.

- Appuyez brièvement sur le bouton ⟳ (40) pour activer la fonction rotative. Si la fonction rotative est activée, le bouton ⟳ (40) clignote.
- Appuyez de nouveau brièvement sur le bouton ⟳ (40) pour désactiver la fonction rotative. Le bouton ⟳ (40) cesse de clignoter.

9.7 Utilisation des modes préréglés

La friteuse à air chaud dispose de 10 programmes prédéfinis pour différents aliments. Même lorsque vous utilisez ces modes, vous pouvez changer la température et le temps de cuisson ou activer et désactiver la fonction rotative à tout moment.

- Préparez les aliments à cuire et placez-les dans la friteuse à air chaud avec l'accessoire approprié.
- Sélectionnez un mode adapté à vos aliments.
- Si nécessaire, consultez le tableau de cuisson pour apporter des ajustements mineurs à la température et au temps de cuisson.
- Allumez la friteuse à air chaud à l'aide du bouton ⏻ (38).
- Appuyez sur le bouton de programmation souhaité pour sélectionner un programme.
- Réglez la température et le temps de cuisson, si nécessaire.
- Appuyez sur le bouton ⏯ (36) pour lancer le mode. Le bouton du mode sélectionné reste allumé.

9.8 Suspendre/reprendre le processus de cuisson

Vous pouvez interrompre le processus de cuisson à tout moment, par exemple, pour modifier la hauteur des plaques perforées (17, 18) ou pour vérifier la cuisson de vos aliments.

- Appuyez sur le bouton ⏯ (36) pour suspendre le processus de cuisson. Appuyez de nouveau sur le bouton ⏯ (36) pour reprendre la cuisson.
- Vous pouvez aussi ouvrir la porte du four (6) pendant la cuisson. Cela interrompt le processus de cuisson. L'éclairage intérieur s'allume, le ventilateur et la fonction rotative s'arrêtent.
- Refermez la porte du four (6) pour reprendre la cuisson. L'éclairage intérieur s'éteint automatiquement après environ 1 minute.

9.9 Fin du processus de cuisson



Risques de brûlure ! Utilisez toujours la poignée (12) et/ou les gants de cuisine pour sortir les aliments et les accessoires.

Lorsque le programme sélectionné est terminé, 5 longues tonalités retentissent, « **OFF** » s'affiche sur l'écran (27) et la friteuse à air chaud se met en veille.

- Préparez une surface résistante à la chaleur (assiette, planche en bois) pour y placez les accessoires chauds.
- Ouvrez la porte du four (6).
- Sortez les aliments et les accessoires utilisés.
- Laissez la friteuse à air chaud et les accessoires refroidir avant de les nettoyer.

10. Nettoyage



Risque d'électrocution ! Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de procéder au nettoyage ! La friteuse à air chaud ne doit pas être immergée dans de l'eau !



Risques de brûlure ! Laissez la friteuse à air chaud refroidir avant de la déplacer ou de la nettoyer.



Avertissement relatif aux dommages matériels ! N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface de l'appareil (ex : éponges métalliques). Vous risqueriez d'endommager la friteuse à air chaud et ses accessoires.

10.1 Nettoyage de l'intérieur

- Si nécessaire, retirez la porte du four (6) pour faciliter le nettoyage de l'intérieur.
- Utilisez une éponge douce, un peu d'eau et un détergent doux pour éliminer les résidus de graisse.

- Nettoyez de nouveau avec simplement un tissu doux humide, par exemple, un chiffon en microfibre, pour éliminer entièrement les résidus de détergent.
- Séchez avec un torchon et laissez l'espace de cuisson sécher entièrement.

10.2 Nettoyage du corps de la friteuse

- Utilisez un chiffon humide et un peu de détergent doux.
- Séchez ensuite soigneusement le corps de la friteuse, par exemple avec un torchon.

10.3 Nettoyage des accessoires



Tous les accessoires, à l'exception de la friteuse à air chaud et du câble d'alimentation (20), peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Les accessoires peuvent également être nettoyés dans une bassine d'eau chaude avec du liquide vaisselle.

- Éliminez les résidus d'aliments substantiels.
- Tous les résidus d'aliments brûlés peuvent d'abord être mis à tremper dans de l'eau.
- Si possible, démontez les accessoires de manière individuelle. Par exemple, retirez les brochettes à poulet (10) du tournebroche (11).
- Placez les accessoires dans le lave-vaisselle pour les laver.
- Ou nettoyez les accessoires dans une bassine d'eau chaude avec du liquide vaisselle. Rincez ensuite abondamment à l'eau claire afin d'éliminer tous les résidus de détergent.

11. Stockage en cas de non-utilisation

Si vous n'avez pas prévu d'utiliser la friteuse à air chaud pendant une période prolongée, nettoyez-la ainsi que les accessoires en suivant les instructions du chapitre précédent. Enroulez le câble d'alimentation (20) autour du range-cordon (21) et rangez la friteuse à air chaud dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants.

12. Résolution des problèmes

Si votre friteuse à air chaud ne fonctionne pas normalement, suivez les instructions ci-dessous afin d'essayer de résoudre le problème. Si les conseils ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre service d'assistance téléphonique.

La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.

- La fiche d'alimentation n'est pas branchée. Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant facile d'accès et conforme aux informations de la plaque signalétique.
- La prise de courant est défectueuse. Testez l'appareil avec une autre prise de courant qui fonctionne correctement.

Les aliments ne sont pas cuits après le temps de cuisson recommandé.

- Il y avait peut-être trop d'aliments ou les morceaux individuels étaient peut-être trop gros. Réduisez la quantité ou la taille des morceaux.
- La température était-elle trop basse ou le temps de cuisson était-il trop court ? Si nécessaire, sélectionnez une température plus élevée ou un temps de cuisson plus long.

Le panier rotatif (13) ou le tournebroche (11) ne tourne pas de manière uniforme.

- Désactivez la fonction rotative et vérifiez si le poids maximum a été dépassé ou si les aliments sont mal répartis.

Les aliments se collent sur les parois du panier rotatif (13).

- Mélangez les aliments dans un peu d'huile de cuisson avant de mettre à cuire. Ainsi, vos frites ou vos légumes ne devraient plus coller.

Les degrés de brunissage des différentes plaques perforées (17, 18) sont très différents.

- L'élément chauffant (5) se trouve en haut, à l'intérieur. C'est la raison pour laquelle les aliments brunissent plus rapidement sur le rail d'insertion supérieur (4). Échangez les plaques perforées (17, 18) à la moitié du temps de cuisson (ou plus souvent, si nécessaire) pour que chacune des plaques perforées (17, 18) se retrouve au moins une fois en haut. Il est également utile de mélanger les aliments sur les plaques perforées (17 18), de temps en temps.

13. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut



Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l'environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d'informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.



Les matériaux d'emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l'environnement. Les cartons d'emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l'emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.

Valable uniquement pour la France :







« Trier plus facilement »

Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d'emballage sont recyclables. Ils sont soumis à la responsabilité accrue du fabricant et font l'objet de procédures de tri sélectif.



Veuillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d'emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations (a) et des numéros (b), qui ont la signification suivante :
1-7 : plastique/20-22 : papier et carton/80-98 : matériaux composites.

Applicable uniquement pour l'Espagne et le Portugal :

Veuillez séparer les matériaux d'emballage et les jeter dans les conteneurs de collecte appropriés, conformément aux symboles figurant sur l'emballage :



Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
04 PE-LD	Polyéthylène faible densité	Sac en plastique
05 PP	Polypropylène	Joint en plastique
07 O	Autres plastiques	Ruban adhésif, mousse, protection du panneau de commande
20 PAP	Carton ondulé	Emballage de vente, carton à l'intérieur de l'emballage de vente

14. Avis de conformité

Le produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales applicables. La preuve de la conformité a été fournie. Le fabricant possède les déclarations et la documentation correspondantes.

Le produit est conforme aux exigences des directives nationales applicables de la République de Serbie.

Vous pouvez vous télécharger la déclaration de conformité UE complète et toute autre déclaration de conformité (le cas échéant) à partir de ce lien :

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/552523_2601.pdf

Coordonnées de contact conformément au règlement 2023/988 sur la sécurité des produits : ce@targa.de

15. Informations concernant la garantie

Garantie de TARGA GmbH FR

Cher client, chère cliente,
La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

La garantie couvre les défauts matériels et de fabrication. La garantie sera annulée si le produit est endommagé ou s'il est utilisé ou réparé de manière inappropriée. Toutes les instructions présentes dans le manuel d'utilisation doivent être respectées afin d'assurer une utilisation correcte du produit. Les utilisations et opérations qui sont explicitement déconseillées dans le manuel d'utilisation doivent être évitées en toutes circonstances. Ce produit est destiné à un usage privé et non à un usage commercial. Toute utilisation inappropriée, utilisation de la force ou intervention n'ayant pas été réalisée par un technicien agréé annulera la garantie. La période de garantie ne recommencera pas si le produit est réparé ou remplacé.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.
Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles
pendant la durée de la garantie du produit.



Service

FR Téléphone : 0800 919270
E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 552523_2601



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH BE CH

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

La garantie couvre les défauts matériels et de fabrication. La garantie sera annulée si le produit est endommagé ou s'il est utilisé ou réparé de manière inappropriée. Toutes les instructions présentes dans le manuel d'utilisation doivent être respectées afin d'assurer une utilisation correcte du produit. Les utilisations et opérations qui sont explicitement déconseillées dans le manuel d'utilisation doivent être évitées en toutes circonstances. Ce produit est destiné à un usage privé et non à un usage commercial. Toute utilisation inappropriée, utilisation de la force ou intervention n'ayant pas été réalisée par un technicien agréé annulera la garantie. La période de garantie ne recommencera pas si le produit est réparé ou remplacé.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Service

BE Téléphone : 0800 12089
E-Mail : targa@lidl.be

CH Téléphone : 0800 56 44 33
E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 552523_2601

Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest, ALLEMAGNE

Indice

1. Utilizzo previsto **45**
2. Istruzioni di sicurezza **45**
3. Contenuto della confezione **49**
4. Specifiche tecniche **49**
5. Copyright **50**
6. Prima di iniziare... ..... **50**
6.1 Display touch-screen (figura A) 50
6.2 Le modalità automatiche 51
6.3 Accessori e utilizzo 52
7. Informazioni utili sulla preparazione degli alimenti **53**
7.1 Quantità 53
7.2 Temperature e tempi di cottura 53
7.3 Rosolatura 53
7.4 Tabella dei tempi di lavorazione 53
8. Montaggio e inserimento degli accessori **56**
8.1 Montaggio/smontaggio della porta del forno 56
8.2 Cestello rotante (13) 56
8.3 Spiedo del girarrosto (11) 57
8.4 Set per spiedini (spiedo del girarrosto più dischi di supporto) 57
9. Introduzione **58**
9.1 Primo utilizzo 58
9.2 Connessione all'alimentazione di rete 58
9.3 Accensione e spegnimento/funzionamento 58
9.4 Luce 59
9.5 Impostazione manuale del tempo di cottura e della temperatura 59
9.5.1 Impostazione del tempo di cottura *59*
9.5.2 Impostazione della temperatura *59*
9.6 Attivazione/disattivazione della funzione di rotazione 59
9.7 Utilizzo delle modalità preimpostate 59
9.8 Pausa/ripresa del processo di cottura 60
9.9 Fine del processo di cottura 60
10. Pulizia **60**
10.1 Pulizia dell'interno 60
10.2 Pulizia dell'esterno 61
10.3 Pulizia degli accessori 61
11. Conservazione del dispositivo inutilizzato **61**
12. Risoluzione dei problemi **61**
13. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento **62**
14. Note di conformità **63**
15. Informazioni sulla garanzia **63**

1. Utilizzo previsto

Questa friggitrice ad aria è progettata per cuocere gli alimenti in aria calda, a una temperatura massima di 200°C. La friggitrice ad aria è destinata a un uso privato e non può essere utilizzata per scopi commerciali. Utilizzare il dispositivo solo in ambienti chiusi.
Utilizzo improprio: La friggitrice ad aria non è adatta a riscaldare liquidi.

2. Istruzioni di sicurezza

Quando si utilizza questo dispositivo per la prima volta, leggere attentamente le seguenti note contenute in questo manuale e rispettare tutti gli avvertimenti, anche se si ha dimestichezza con i dispositivi elettronici e gli elettrodomestici. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per un eventuale utilizzo futuro. In caso di vendita o cessione del dispositivo, è importante che queste istruzioni operative vi siano allegate. Le istruzioni sono parte integrante del dispositivo.

Spiegazione dei simboli



PERICOLO! Questo segnale indica un pericolo ad alto rischio di morte o ferite gravi.



ATTENZIONE! Questo segnale indica un pericolo a medio rischio di morte o ferite gravi.



PERICOLO! Questo simbolo indica pericolo per la salute e rischio di morte e/o di danni a oggetti a causa di scosse elettriche.



Rischio d'incendio! Questo simbolo avverte che gli incendi potrebbero svilupparsi se l'avvertimento viene ignorato.



Attenzione, superfici calde!
PERICOLO! Questo simbolo indica rischio di ferite o ustioni a causa della presenza di superfici calde.



Gli accessori possono essere messi in lavastoviglie.



Questo simbolo indica i prodotti la cui composizione chimica e fisica sono state sottoposte a test e risultate non nocive per la salute se utilizzate a contatto con i prodotti alimentari, in base ai requisiti della Disposizione EU 1935/2004.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni sull'argomento.



Indirizzo del produttore

Istruzioni per un utilizzo sicuro

- Utilizzare la friggitrice ad aria in accordo con gli scopi previsti. Un uso improprio può causare danni alle persone.



Quando è in funzione, le superfici della friggitrice ad aria possono diventare calde. Non toccare le parti calde dell'apparecchio, come l'uscita dell'aria sul retro o la finestra di visualizzazione nella porta del dispositivo.

  - Utilizzare la maniglia per rimuovere il cestello rotante (13) caldo / lo spiedo del girarrosto (11).
  - Per toccare le parti calde, utilizzare guanti da forno o un supporto per padelle.

- Durante la frittura, dall'uscita dell'aria viene emesso vapore caldo. Non avvicinare le mani al vapore.
- Nel caso in cui il cavo d'alimentazione risultasse danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'assistenza clienti o da personale qualificato, onde evitare possibili rischi.
- Questo dispositivo non può essere fatto funzionare con un timer esterno o con un telecomando separato.



PERICOLO! Sicurezza personale

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato dai bambini dagli 8 anni in su e dalle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e/o inesperte solo sotto supervisione o dopo essere state istruite e aver compreso l'utilizzo sicuro e gli eventuali rischi derivanti.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere effettuate dai bambini solo se di età superiore agli 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere lontano dal prodotto e dal cavo d'alimentazione i bambini di età inferiore a 8 anni.



PERICOLO! Il materiale da imballaggio non è un gioco. Non permettere ai bambini di giocare con le buste di plastica. Rischio di soffocamento. Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.



AVVERTENZA Animali domestici e da lavoro, volatili

- Gli apparecchi elettrici possono costituire un pericolo per gli animali domestici e da lavoro. Inoltre, gli animali possono danneggiare l'apparecchio. Pertanto, tutti gli animali devono essere tenuti sempre lontani dagli apparecchi elettrici.
- I volatili respirano più rapidamente, distribuiscono l'aria in modo diverso intorno al corpo e sono sostanzialmente più piccoli delle persone. Pertanto, può essere pericoloso per essi inalare anche le piccole quantità di fumo prodotte durante l'utilizzo di questo apparecchio. Durante l'utilizzo del dispositivo, evitare la presenza di volatili nella stessa stanza.



ATTENZIONE! Rischio di ustioni!

- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio e il suo interno. Utilizzare dei guanti da forno o dei supporti per le teglie.
- Far raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo o riporlo.
- Non spostare o trasportare la friggitrice ad aria quando è in funzione.



PERICOLO: Rischio di scossa elettrica

- Non utilizzare il prodotto con le mani bagnate.
- Proteggere il dispositivo da umidità, gocce o spruzzi di acqua. Non utilizzarlo vicino a un lavandino in cui potrebbe accidentalmente cadere.
- L'apparecchio, il cavo d'alimentazione e la spina non devono essere immersi in acqua o in altri liquidi.
- In caso di penetrazione di liquidi nell'elettrodomestico, scollegare immediatamente la spina e far ispezionare il dispositivo dall'assistenza clienti prima di utilizzarlo nuovamente.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato se esso o il cavo di alimentazione (20) è visibilmente danneggiato o se è caduto.
- Se si utilizza una prolunga, questa deve essere compatibile con le specifiche tecniche di questo apparecchio.
- Non utilizzare il dispositivo con una presa multipla, perché potrebbe causare un sovraccarico.
- Stendere il cavo di alimentazione (20) in modo che nessuno possa calpestarlo, impigliarsi o inciampare.
- Collegare la spina solo a una presa installata correttamente, facilmente accessibile e dotata di messa a terra, la cui tensione corrisponda a quella indicata sull'etichetta di classificazione. La presa deve risultare facilmente accessibile anche dopo il collegamento della spina.
- Accertarsi che il cavo d'alimentazione (20) non subisca danni da bordi taglienti o punti caldi.
- Accertarsi che il cavo d'alimentazione (20) non sia compresso o schiacciato.
- Anche se spento, il dispositivo non è mai completamente disconnesso dall'alimentazione di rete. Per scollegarlo completamente, è necessario staccare la spina.
- Per scollegare la spina dalla presa, tirare sempre la spina stessa e mai il cavo.
- Staccare sempre la spina dalla presa:
  - Dopo ogni utilizzo.
  - Quando il dispositivo non viene utilizzato.
  - In caso di un qualsiasi problema.
  - Prima di pulire l'apparecchio.
  - Durante un temporale.

- Per evitare pericoli, non apportare modifiche all'apparecchio. Il dispositivo deve essere riparato solo da un esperto o dalla nostra assistenza clienti.



PERICOLO d'incendio

- Durante il funzionamento non lasciare mai il dispositivo incustodito.
- Supervisionare la friggitrice ad aria durante il funzionamento. Ciò consentirà di individuare rapidamente eventuali problemi, come rumori o odori insoliti.
- Non coprire mai l'apparecchio o appoggiarlo su una superficie morbida (come un asciugamano o un tappeto) per utilizzarlo.
- Utilizzare la friggitrice ad aria solo su una superficie di lavoro solida, piana, antiscivolo, asciutta e non infiammabile.
- Assicurarsi che ci sia spazio libero intorno e sopra all'intero apparecchio in ogni momento. Non utilizzare la friggitrice ad aria direttamente sotto i pensili, le prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti simili infiammabili.



AVVERTENZA relativa ai danni agli oggetti

- Utilizzare solo accessori originali.
- Non posizionare mai il dispositivo su una superficie calda (per es. un fornello) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.
- Assicurarsi che la superficie sotto l'apparecchio sia asciutta.
- Assicurarsi che il cibo non tocchi e non si attacchi all'elemento riscaldante caldo sulla parte superiore della camera di cottura.
- Non sovraccaricare il cestello rotante (13) o lo spiedo del girarrosto (11). Controllare i valori guida contenuti in queste istruzioni.
- Non utilizzare nulla di tagliente o abrasivo per pulire l'apparecchio.
- Il dispositivo è dotato di piedini in plastica antiscivolo. Poiché i mobili sono rivestiti con un'ampia gamma di vernici e sostanze artificiali e per la loro cura vengono utilizzati tutti i tipi di trattamenti, non è del tutto impossibile che alcune di queste sostanze contengano componenti che potrebbero attaccare e ammorbidire i piedini in plastica. Se necessario, posizionare una superficie antiscivolo sotto il dispositivo.

3. Contenuto della confezione

Estrarre la friggitrice ad aria e tutti gli accessori dall'imballaggio. Rimuovere i materiali d'imballaggio e controllare che tutti i componenti siano completi e integri. In presenza di componenti danneggiati o mancanti, contattare il produttore.

- **1 friggitrice ad aria**
- **1 vassoio/vassoio per la raccolta dei grassi**
- **3 piastre a griglia**
- **1 spiedo del girarrosto**
- **2 spiedi per pollo**
- **2 dischi di supporto**
- **8 spiedi per spiedini**
- **1 cestello rotante**
- **1 maniglia**
- **1 istruzioni operative**
- **1 ricettario**

Queste istruzioni sono dotate di una parte pieghevole della copertina. Nella parte interna della copertina è presente un'illustrazione della friggitrice con tutti i componenti numerati. È possibile tenere aperta la pagina mentre si leggono i diversi capitoli del manuale. Ciò consentirà di guardare le voci citate in ogni momento. Il significato dei numeri è il seguente:

1	Piastra di copertura	**12**	Maniglia (per afferrare lo spiedo del girarrosto e il cestello rotante)
2	Prese d'aerazione	**13**	Cestello rotante
3	Display touch-screen	**14**	Spiedi per spiedini =>8 pezzi
4	Binari d'inserimento	**15**	Dischi di supporto (per gli spiedi per spiedini)
5	Elemento riscaldante (sulla parte superiore della camera di cottura)	**16**	Vassoio / vassoio per la raccolta dei grassi
6	Porta del forno	**17**	Ripiano (profondo)
7	Finestra di visualizzazione	**18**	Ripiano (piano)
8	Maniglia dello sportello	**19**	Maniglia
9	Vite di fissaggio	**20**	Cavo d'alimentazione (con spina)
10	Spiedi per pollo	**21**	Avvolgicavo (sul retro)
11	Spiedo del girarrosto (per tenere i dischi e il pollo di rosticceria)	**22**	Uscita dell'aria (sul retro)

4. Specifiche tecniche

Modello	SHF 1800 C1
Alimentazione	220 - 240 V~, 50 - 60 Hz
Classe di protezione	I
Potenza	1800 W
Consumo elettrico da spento	0,29 W

NOTA: Non deve essere eseguita alcuna azione per impostare il prodotto su 50 o 60 Hz. Il dispositivo si regola automaticamente su 50 o 60 Hz.

Le specifiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

5. Copyright

Tutti i contenuti del presente manuale d'uso sono coperti da copyright e vengono forniti unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare qualsiasi dato o informazione senza precedente autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Questo si applica anche a un qualsiasi uso commerciale dei contenuti e delle informazioni. Tutti i testi e le illustrazioni sono aggiornati alla data di pubblicazione. Soggetto a cambiamenti senza preavviso.

6. Prima di iniziare...

Estrarre la friggitrice ad aria e tutti gli accessori dall'imballaggio e controllare che la merce consegnata sia completa. Rimuovere tutte le pellicole protettive e togliere tutte le parti dalla camera di cottura. Tenere l'imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirlo in maniera appropriata.

- Prima di utilizzare la friggitrice ad aria per la prima volta, pulire la friggitrice e tutti gli accessori come descritto nella sezione 'Pulizia'.
- Utilizzare le maniglie (19) sul lato sinistro e destro per il trasporto.
- Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie piana, asciutta, antiscivolo e resistente al calore.

Quando si sceglie una posizione, assicurarsi che il bordo superiore della porta del forno (6) aperta non superi il bordo anteriore della superficie di lavoro.

- Non coprire mai l'uscita dell'aria sul retro della friggitrice ad aria **(figura B)**. Pericolo di incendio!
- Collegare la friggitrice ad aria alla rete elettrica solo quando si desidera utilizzarla.

Quando si utilizza il dispositivo per la prima volta, alcuni residui di produzione potrebbero causare un leggero odore e la formazione di fumo. Ciò è normale e l'odore svanirà rapidamente. Accertarsi che la ventilazione sia adeguata. Se necessario, aprire una finestra.

6.1 Display touch-screen (figura A)

3	Display touch-screen
23	Modalità "Bistecca, cotolette"
24	Modalità "Pollo, arrosto"
25	Visualizzazione del tempo rimanente attiva
26	Visualizzazione della temperatura attiva
27	Display (visualizza la temperatura e il tempo di cottura rimanente)
28	Visualizzazione in gradi Celsius attiva
29	Visualizzazione dei minuti attiva
30	Modalità "Patatine"
31	Modalità "Muffin"
32	Modalità "Bacon"
33	Modalità "Essiccazione"
34	Preriscaldamento
35	Modalità "Pizza"
36	Avvio/Pausa/Standby
37	Prolungare il tempo di cottura/aumentare la temperatura
38	ON/Standby (Acceso/Standby)
39	Passa dalla visualizzazione della temperatura a quella del tempo rimanente
40	Attivazione e disattivazione della funzione rotazione per il cestello rotante (13) o lo spiedo del girarrosto (11). Il simbolo lampeggia quando la funzione rotazione è attiva.

41	Ridurre il tempo/la temperatura di cottura
42	Luce • Accende / spegne la luce interna. Il simbolo lampeggia quando la luce interna è accesa.
43	Modalità "Pezzi di pollame"
44	Modalità "Gamberi"
45	Modalità "Pesce"

6.2 Le modalità automatiche

Num.	**Simbolo**	**Modalità/Utilizzo**	**Temperatura preimpostata** (intervallo di temperatura regolabile)	**Tempo preimpostato** (intervallo di tempo regolabile)
32		Bacon	**190°C** (80 - 200°C)	**8 minuti** (1 - 60 minuti)
30		Patatine	**200°C** (80 - 200°C)	**18 minuti** (1 - 60 minuti)
45		Pesce	**180°C** (80 - 200°C)	**20 minuti** (1 - 60 minuti)
43		Pezzi di pollame, per es. cosce, pezzi di petto	**180°C** (80 - 200°C)	**35 minuti** (1 - 60 minuti)
23		Bistecca, cotolette	**180°C** (80 - 200°C)	**15 minuti** (1 - 60 minuti)
44		Gamberi	**180°C** (80 - 200°C)	**10 minuti** (1 - 60 minuti)
35		Pizza	**180°C** (80 - 200°C)	**15 minuti** (1 - 60 minuti)
33		Essiccazione di frutta e verdura, per es. anelli di mela, fette di pomodoro	**65°C** (40 - 80°C)	**3:00 ore** (1:00 - 24:00 ore)
31		Muffin	**160°C** (80 - 200°C)	**18 minuti** (1 - 60 minuti)
24		Spiedo del girarrosto (11) per arrostire un pollo intero o un piccolo pezzo	**180°C** (80 - 200°C)	**50 minuti** (1 - 60 minuti)

6.3 Accessori e utilizzo

Num.	Accessori	Utilizzo
16	Vassoio / vassoio per la raccolta dei grassi	• Inserirlo sulla base dell'apparecchio per raccogliere gocce o briciole. Ciò renderà più semplice la pulizia del dispositivo. • Utilizzabile come teglia da forno, soprattutto per i cibi che gocciolano molto e necessitano di un calore dall'alto.
17 + 18	Ripiano	• I fori nei ripiani (17, 18) assicurano una buona circolazione dell'aria e una distribuzione uniforme del calore. • È possibile utilizzare più ripiani (17, 18) contemporaneamente. • Preparazione di alimenti che necessitano di calore uniforme e circolante, per es. patatine, pezzi di pollame, bastoncini di pesce, pizza surgelata. • Essiccazione
13	Cestello rotante	• Adatto per cibi relativamente piccoli. Per esempio, patatine, pezzi di verdura, spicchi, patatine dolci. • La rotazione costante assicura una cottura particolarmente uniforme da tutti i lati. Ciò significa attivare la funzione di rotazione utilizzando il pulsante (40). • Per garantire risultati perfetti, non riempire eccessivamente il cestello rotante (13). Il contenuto non deve superare il segno MAX. Il peso massimo non deve superare 1,5 kg. • Utilizzare la maniglia (12) per inserirlo e rimuoverlo. **Consiglio top**: unire un po' di olio agli ingredienti crudi. Ciò migliora il sapore ed evita che il cibo si attacchi al cestello rotante (13). Ciò non è necessario per i prodotti prefritti, come le patatine fritte surgelate.
11 + 10	Spiedo del girarrosto, Spiedi per pollo	• Adatto per arrostire un pollo intero o un piccolo arrosto. Il peso massimo non deve superare 1,5 kg. • Utilizzare i due spiedi per pollo (10) per fissare il cibo allo spiedo del girarrosto (11). • Quando si utilizza il programma , la funzione di rotazione viene attivata automaticamente. Questa funzione può essere attivata o disattivata a seconda delle esigenze premendo il pulsante (40). • Utilizzare la maniglia (12) per rimuoverlo.
11 + 14 + 15	Spiedo del girarrosto, Spiedi per spiedini, Dischi di supporto	• Adatti per spiedini di carne e di verdure. • Fissare i dischi di supporto (15) allo spiedo del girarrosto (11). • A questo punto è possibile montare gli spiedi per spiedini (14) riempiti sui dischi di supporto (15). Prestare attenzione al peso massimo (150 g) per ogni spiedo per spiedini (14). • La rotazione costante assicura una cottura particolarmente uniforme da tutti i lati. Ciò significa attivare la funzione di rotazione utilizzando il pulsante (40). • Utilizzare la maniglia (12) per rimuoverli.

7. Informazioni utili sulla preparazione degli alimenti

La friggitrice ad aria 9 in 1 combina una serie di diverse opzioni di preparazione in un unico dispositivo:

- Friggere con l'aria calda
- Cucinare la pizza
- Grigliare carne, pesce o bacon
- Preparare cibi surgelati, per es. bastoncini di pesce, verdure surgelate, ali di pollo
- Grigliare un pollo intero o un altro arrosto sullo spiedo del girarrosto (11)
- Grigliare spiedini di carne o di verdure
- Cucinare muffin, cupcake, piccole torte o simili
- Essiccare frutta o verdura
- Preparazione di piatti gratinati

7.1 Quantità

I seguenti consigli aiuteranno a ottenere risultati ottimali:

- Ppreparare solo piccole quantità alla volta.
- Non riempire il cestello rotante (13) oltre il segno **MAX**, per garantire una doratura uniforme degli alimenti. Non superare il peso massimo di 1,5 kg.
- I vassoi (16) e i ripiani (17, 18) devono essere coperti solo leggermente, per garantire una circolazione ottimale dell'aria e, di conseguenza, risultati di cottura ottimali.
- Non superare il peso massimo di 1,5 kg.
- Prestare attenzione al peso massimo (150 g) per ogni spiedo per spiedini (14).
- Per tutti i tipi di preparazione, assicurarsi che il cibo non entri in contatto con le pareti laterali, la porta del forno (6) e l'elemento riscaldante (5) in alto.

7.2 Temperature e tempi di cottura

- I tempi di cottura variano a seconda delle dimensioni e della composizione del cibo da cuocere. Anche le preferenze personali giocano un ruolo importante. Pertanto, le temperature e i tempi di cottura indicati nella tabella di cottura sono solo delle linee guida che si potrebbe voler modificare.
- Se il cibo diventa molto abbrustolito, si può produrre acrilammide, che può essere cancerogena. Quindi, per il bene della propria salute è meglio evitare di rosolare troppo i cibi.
- Per i prodotti surgelati, seguire le raccomandazioni fornite dal produttore di forni a ventola o friggitrici ad aria.

7.3 Rosolatura

Le indicazioni che seguono aiuteranno a garantire una doratura uniforme del cibo:

- Utilizzare la funzione di rotazione con lo spiedo del girarrosto (11) e il cestello rotante (13).
- Quando si utilizza il cestello rotante (13), mescolare un po' di olio con gli ingredienti crudi aiuta a garantire una doratura uniforme. Evitare anche di riempire eccessivamente il cestello rotante (13).
- Se si sta cucinando su più ripiani metallici (17, 18) contemporaneamente, è possibile migliorare la doratura rimuovendo i ripiani metallici (17, 18) a metà del tempo di cottura, girando o mescolando il cibo e poi rimettendo i ripiani metallici (17, 18) a un'altezza diversa.
- Il processo di cottura e rosolatura viene sempre favorito se gli alimenti hanno le stesse dimensioni e lo stesso spessore.

7.4 Tabella dei tempi di lavorazione

La seguente tabella serve come guida relativa alla lavorazione dei diversi alimenti. Regolare i tempi indicati in base alla composizione del cibo e alle proprie preferenze personali.



I valori di tempo e temperatura preimpostati possono essere regolati nelle modalità utilizzate.

Se si utilizza più di un ripiano (17, 18), scambiarli a metà del tempo di cottura.

Ingredienti	Nota	Quantità ottimale (circa) quantità massima	Tempo ottimale (minuti) tempo massimo	Gradi °C
Rosolatura	➢ Modalità (24) ➢ Se necessario, utilizzare dello spago da cucina per dare al pezzo di carne una forma uniforme. ➢ Fissare allo spiedo del girarrosto (11) utilizzando gli spiedi per pollo (10). ➢ Utilizzare la funzione di rotazione	massimo 1,5 kg	50	200°C
		Poiché il tempo e la temperatura scelti dipendono molto dal tipo di carne e dalle sue dimensioni e peso, si consiglia di utilizzare una sonda termica per controllare la temperatura interna. Le tabelle delle temperature interne consigliate per i diversi tipi di carne si trovano nei libri di cucina e online.		
Pollo intero (fresco)	➢ Modalità (24) ➢ Fissare allo spiedo del girarrosto (11) utilizzando gli spiedi per pollo (10). ➢ Se necessario, utilizzare dello spago da cucina per dare al pezzo di carne una forma uniforme.	ottimale/ massimo 1 - 1,5 kg / 1,5 kg	40 - 60	180°C
Cosce di pollo (fresche)	➢ Modalità (24) ➢ Utilizzare il ripiano (17, 18) ➢ Girare 1-2 volte ➢ Cucinare a livello 3	ottimale/ massimo 600 g / 600 g	30 - 40	180°C
Rischio per la salute! È molto importante assicurarsi che il pollame fresco (compresi i pezzi di pollame) sia completamente cotto; in caso contrario, i batteri della salmonella non saranno distrutti completamente e potrebbero rappresentare un rischio per la salute. Regolare il tempo di cottura e la temperatura di conseguenza.				
Crocchette di pollo (surgelate)	➢ Modalità (43) ➢ Utilizzare il ripiano (17, 18)	200 g	10 - 15	200°C
		600 g	18 - 22	
Bastoncini di pesce (surgelati)	➢ Modalità (43) ➢ Utilizzare il ripiano (17, 18)	200 g	7 - 10	200°C
		840 g	16 - 20	

Bastoncini di mozzarella (surgelati)	➢ Modalità  (43) ➢ Utilizzare il ripiano (17, 18)	200 g	4 - 6	180°C
		700 g	5 - 7	
Patatine, sottili, prefritte	➢ Modalità  (30) con preriscaldamento. ➢ Cestello rotante (13) con funzione di rotazione ➢ <u>In alternativa:</u> Preparazione su un ripiano (17, 18)	350 g	15 - 17	200°C
		750 g	18 - 22	
Patatine, spesse, prefritte		350 g	15 - 20	200°C
		750 g	18 - 22	
Patatine, fatte in casa,	➢ Modalità  (30) ➢ Mescolare un po' di olio ➢ Cestello rotante (13) con funzione di rotazione ➢ <u>In alternativa:</u> Preparazione su un ripiano (17, 18)	400 g	18 - 22	200°C
		750 g	20 - 25	
Muffin	➢ Modalità  (31) ➢ Posizionare le teglie da forno sul ripiano in metallo (17, 18)	9 tuorli	13 - 15	150°C
		18 tuorli	16 - 20	
Cupcake	➢ Modalità  (31) ➢ Posizionare le teglie da forno sul ripiano in metallo (17, 18)	9 tuorli	15 - 18	160°C
		12 tuorli	15 - 18	
Patate con la buccia (circa 150 g ciascuna, precotte)	➢ Modalità  (31) ➢ Cuocere prima per 15-20 minuti ➢ Preparazione su un ripiano (17, 18) ➢ Avvolgere in un foglio di alluminio, se necessario	6 tuorli	40	180°C
		12 tuorli	60	
Essiccazione di anelli di mela	➢ Modalità  (33) ➢ Utilizzare i ripiani (17, 18) ➢ Cambiare l'altezza dei ripiani (17, 18) ogni 30 minuti	500 g	150 - 180	80°C
Cucinare la pizza	➢ Modalità  (35) ➢ Utilizzare i ripiani (17, 18)	250 g	10 - 15	180°C
		500 g	15 - 20	

Pesce	➢ Modalità  (45) ➢ Utilizzare il ripiano (17, 18)	500 g	18 - 20	180°C
		1000 g	20 - 25	
Gamberi	➢ Modalità  (44) ➢ Utilizzare il ripiano (17, 18)	200 g	10 - 15	180°C
		400 g	15 - 18	
Bistecca	➢ Modalità  (23) ➢ Utilizzare il ripiano (17, 18)	200 g	10 - 15	180°C
		400 g	12 - 17	
Bacon	➢ Modalità  (32) ➢ Utilizzare il ripiano (17, 18)	100 g	8	190°C
		200 g	8 - 10	
Vegetables	➢ Modalità  (45) ➢ Utilizzare il ripiano (17, 18)	400 g	20	180°C
		600 g	25	

8. Montaggio e inserimento degli accessori



Con il tempo, il vassoio per la raccolta dei grassi (16) può scolorire leggermente per effetto del calore. Questo non deve essere motivo di preoccupazione e non è un difetto in linea con la garanzia.

8.1 Montaggio/smontaggio della porta del forno

Per facilitare la pulizia dell'interno, si consiglia di rimuovere la porta del forno (6) prima della pulizia. **(Figure G e H)**

8.2 Cestello rotante (13)

Necessario:

Cestello rotante (13)

Vassoio / vassoio per la raccolta dei grassi (16)

Maniglia (12)

- Posizionare il vassoio per la raccolta dei grassi (16) sulla base della friggitrice ad aria.
- Aprire lo sportello del cestello rotante (13) e riempire il cestello rotante (13) con la quantità di cibo desiderata. Prestare attenzione al livello massimo.
- Chiudere lo sportello del cestello rotante (13).
- Inserire il cestello rotante (13) nella friggitrice ad aria quando è fredda. Assicurarsi che l'asse del cestello rotante (13) si innesti prima nell'apertura della guida sul lato sinistro e poi inserire dall'alto l'asse sul lato destro, nell'elemento portante all'interno della friggitrice ad aria. **(Figura C)**

8.3 Spiedo del girarrosto (11)

Necessario:
Spiedo del girarrosto (11)
2 spiedi per pollo (10) e 2 viti di fissaggio (9)
Vassoio / vassoio per la raccolta dei grassi (16)
Maniglia (12)

- Posizionare il vassoio per la raccolta dei grassi (16) sulla base della friggitrice ad aria.
- Spingere il pollo o il pezzo di carne al centro dello spiedo del girarrosto (11). **(Figura D)**
- È necessario selezionare un pollo o un pezzo di carne di dimensioni adeguate.
- Inserire i due spiedi per pollo (10) con i due fori quadrati alle estremità dello spiedo del girarrosto (11).
- Spingere gli spiedi per pollo (10) in modo tale da tenere la carne in modo sicuro. Serrare le viti di fissaggio (9) sugli spiedi per pollo (10) in questa posizione.
- Assicurarsi che il pollo o il pezzo di carne, ruotando durante la cottura, non tocchi l'elemento riscaldante (5) sulla parte superiore della camera di cottura. Se necessario, utilizzare dello spago da cucina per regolare la forma della carne. Idealmente, dovrebbe essere distribuita in modo uniforme intorno allo spiedo del girarrosto (11).
- Inserire lo spiedo del girarrosto (11) nella friggitrice ad aria quando è fredda. Assicurarsi che lo spiedo del girarrosto (11) si innesti prima nell'apertura della guida sul lato sinistro e poi inserire l'asse sul lato destro dall'alto nell'elemento portante nella camera di cottura della friggitrice ad aria.

8.4 Set per spiedini (spiedo del girarrosto più dischi di supporto)

Necessario:
Spiedo del girarrosto (11)
2 dischi di supporto (15) e 2 viti di fissaggio (9)
Spiedi per spiedini (14)
Vassoio / vassoio per la raccolta dei grassi (16)
Maniglia (12)

- Posizionare il vassoio per la raccolta dei grassi (16) sulla base della friggitrice ad aria.
- Fissare i 2 dischi di supporto (15) alle estremità dello spiedo del girarrosto (11)
- Tagliare il cibo scelto in pezzi di diametro non superiore a 3 cm.
- Inserire il cibo preparato sugli spiedi per spiedini (14). Non sovraccaricare gli spiedi per spiedini (14). Dopo l'inserimento nei dischi di supporto (15), su entrambi i lati deve rimanere uno spazio di circa 2 cm tra il disco di supporto (15) e l'alimento.
- Ora inserire gli spiedi per spiedini (14) pronti nei dischi di supporto (15), e distribuire uniformemente gli spiedini (14) necessari. **(Figura E)**
- Posizionare il set per spiedini preparato nella friggitrice ad aria quando è fredda. Assicurarsi che lo spiedo del girarrosto (11) si innesti prima nell'apertura della guida sul lato sinistro e poi inserire l'asse sul lato destro dall'alto nell'elemento portante nella camera di cottura della friggitrice ad aria. **(Figura F)**

9. Introduzione

9.1 Primo utilizzo

Prima di utilizzare la friggitrice ad aria per la prima volta, farla funzionare per 60 minuti senza alimenti:

- Si prega di leggere attentamente le istruzioni per l'uso e di familiarizzare prima con il funzionamento della friggitrice ad aria.
- Collegare la friggitrice ad aria alla rete elettrica, quindi premere il pulsante ⏻ (38) per accenderla.
- Avviare il programma (30) e impostare il tempo di cottura su 60 minuti utilizzando il pulsante ⊕ (37).
- Premere il pulsante ⏯ (36) per avviare la friggitrice ad aria con le impostazioni selezionate.
- Trascorsi i 60 minuti, vengono emessi 5 segnali acustici e sul display (27) appare **"OFF"**. A questo punto il dispositivo passa in modalità Standby.
- La friggitrice ad aria è ora pronta per l'uso con gli alimenti.

9.2 Connessione all'alimentazione di rete

Quando la friggitrice ad aria è pronta per l'uso previsto, inserire la spina in una presa di corrente dotata di messa a terra, che sia sempre facilmente accessibile e corrisponda alle specifiche riportate sull'etichetta di classificazione. Tutti i display si illuminano brevemente, viene emesso un segnale acustico e il pulsante ⏻ (38) si illumina in modo permanente. La friggitrice ad aria si trova in modalità Standby.

Quando è in uso, il dispositivo emette un segnale acustico ogni volta che viene premuto un pulsante.

9.3 Accensione e spegnimento/funzionamento

- Per accendere la friggitrice ad aria dalla modalità Standby, premere il pulsante ⏻ (38).
- Tutti i pulsanti funzione sul display touch-screen (3) si illuminano. Il display (27) mostra alternativamente la temperatura preimpostata e il tempo di cottura rimanente.

Se non viene avviato il programma per circa 3 minuti, la friggitrice ad aria torna automaticamente in Standby.

- Selezionare un programma automatico o impostare manualmente il tempo di cottura e la temperatura utilizzando i pulsanti ⊕ (37) e ⊖ (41). Per modificare rapidamente i valori, tenere premuti i pulsanti ⊕ (37) e ⊖ (41). Il display (27) visualizza alternativamente la temperatura attualmente impostata e il tempo di cottura rimanente.

Per preriscaldare l'interno, premere (34) e poi premere ⏯ (36). L'interno viene preriscaldato per 3 minuti. Dopo il preriscaldamento, vengono emessi 5 segnali acustici e sul display (27) viene visualizzato **"OFF"**. A questo punto il dispositivo passa in modalità Standby.

- Premere il pulsante ⏯ (36) per avviare la friggitrice ad aria con le impostazioni selezionate.
  - Il display (27) visualizza alternativamente la temperatura di cottura attualmente selezionata e il tempo di cottura rimanente. In modalità manuale, tutti i pulsanti si illuminano, ad eccezione dei programmi automatici, e in qualsiasi momento è possibile regolare le impostazioni selezionate per l'illuminazione, la funzione di rotazione, il tempo di cottura e la temperatura.
  - Se è stato selezionato un programma automatico, si accende il pulsante del programma corrispondente. Tutti i pulsanti, ad eccezione dei programmi automatici non selezionati, si illuminano e in qualsiasi momento è possibile regolare le impostazioni selezionate per l'illuminazione, la funzione di rotazione, il tempo di cottura e la temperatura.
- In qualsiasi momento il processo di cottura può essere messo in pausa premendo il pulsante ⏯ (36). In questo caso, mentre la modalità è in pausa, il pulsante della modalità automatica messa in pausa e il pulsante ⏯ (36) lampeggiano.

- Premere nuovamente il pulsante ⏯ (36) per riprendere il processo. Il pulsante del programma automatico selezionato si illumina in modo continuo.

Se durante la sequenza del programma viene aperta la porta del forno (6), il programma viene interrotto e la luce interna si accende automaticamente. Quando si chiude la porta del forno (6), il programma continua e la luce si spegne automaticamente dopo circa 1 minuto. In alternativa, può essere spento manualmente in qualsiasi momento.

- Al termine del programma selezionato, vengono emessi 5 segnali acustici e sul display (27) appare **"OFF"**. A questo punto il dispositivo passa in modalità Standby.

9.4 Luce

- Premere il pulsante ☼ (42) per accendere la luce all'interno per circa 1 minuto. Premere nuovamente il pulsante ☼ (42) per spegnere la luce.

9.5 Impostazione manuale del tempo di cottura e della temperatura

Quando la friggitrice ad aria è in funzione, in qualsiasi momento è possibile modificare il tempo di cottura e la temperatura utilizzando i pulsanti ⊕ (37) e ⊖ (41). Tenere premuti i pulsanti ⊕ (37) e ⊖ (41) per modificare rapidamente il tempo di cottura o la temperatura.

9.5.1 Impostazione del tempo di cottura

Il tempo di cottura può essere impostato tra 1 e 60 minuti, con incrementi di 1 minuto.

- Il tempo di cottura può essere impostato non appena il simbolo 🕒 (25) appare a sinistra del display (27) e il tempo di cottura viene visualizzato sul display (27).
- Aumentare o ridurre il tempo di cottura utilizzando i pulsanti ⊕ (37) e ⊖ (41).

Nel programma "Essiccazione" (33), è possibile impostare un tempo di cottura da 1:00 a 24:00 ore, con incrementi di 30 minuti.

9.5.2 Impostazione della temperatura

La temperatura può essere impostata con incrementi di 5 gradi tra 40°C e 200°C.

- La temperatura può essere impostata non appena il simbolo 🌡 (26) appare a sinistra del display (27) e la temperatura viene visualizzata sul display (27).
- Impostare la temperatura desiderata con i pulsanti ⊕ (37) e ⊖ (41).

Nel programma "Essiccazione" (33), la temperatura minima è limitata a 40°C e la temperatura massima a 80°C.

9.6 Attivazione/disattivazione della funzione di rotazione

Quando si utilizza lo spiedo del girarrosto (11) o il cestello rotante (13), si può attivare o disattivare manualmente la funzione di rotazione.

- Premere brevemente il pulsante ⟳ (40) per attivare la funzione di rotazione. Quando la funzione di rotazione è attiva, il pulsante ⟳ (40) lampeggia.
- Premere di nuovo il pulsante ⟳ (40) brevemente per disattivare la funzione di rotazione. Il pulsante ⟳ (40) smette di lampeggiare.

9.7 Utilizzo delle modalità preimpostate

La friggitrice ad aria ha 10 programmi preimpostati per diversi alimenti. Anche durante l'uso di queste modalità, in qualsiasi momento è possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura o attivare/disattivare la funzione di rotazione.

- Preparare il cibo da cuocere e inserirlo nella friggitrice ad aria con l'accessorio appropriato.
- Selezionare una modalità adatta al cibo.
- Se necessario, consultare la tabella di cottura per apportare piccole modifiche alla temperatura e al tempo di cottura.
- Accendere la friggitrice ad aria con il pulsante ⏻ (38).
- Premere il pulsante del programma desiderato per selezionare un programma.
- Regolare la temperatura e il tempo di cottura necessari.
- Premere il pulsante ⏯ (36) per far partire la modalità. Il pulsante della modalità corrispondente è illuminato costantemente.

9.8 Pausa/ripresa del processo di cottura

Il processo di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento, per esempio per modificare l'altezza dei ripiani (17, 18) o per controllare la cottura del cibo.

- Premere il pulsante ⏯ (36) per mettere in pausa il processo di cottura. Premere nuovamente il pulsante ⏯ (36) per riprenderlo.
- In alternativa, si può aprire la porta del forno (6) durante la cottura. Ciò metterà in pausa il processo di cottura. La luce interna si accende, la ventola e la funzione di rotazione si fermano.
- Chiudere la porta del forno (6) per riprendere la cottura. La luce interna si spegne automaticamente dopo circa 1 minuto.

9.9 Fine del processo di cottura



Rischio di ustioni! Utilizzare sempre la maniglia (12) e/o i guanti da forno per rimuovere il cibo e gli accessori.

Quando il programma selezionato è terminato, vengono emessi 5 segnali acustici lunghi, sul display (27) appare **"OFF"** e la friggitrice ad aria passa in Standby.

- Predisporre una superficie resistente al calore (piastra, tavola di legno) su cui posizionare gli accessori caldi.
- Aprire la porta del forno (6).
- Rimuovere gli alimenti e gli accessori utilizzati.
- Lasciar raffreddare la friggitrice ad aria e gli accessori prima di pulirli.

10. Pulizia



Rischio di scossa elettrica! Staccare la spina dalla presa prima di effettuare le operazioni di pulizia!
Non immergere in acqua la friggitrice ad aria!



Rischio di ustioni! Far raffreddare la friggitrice ad aria prima di spostarla o pulirla.



Avvertenza relativa ai danni alle cose! Non utilizzare detergenti abrasivi o caustici o strumenti che potrebbero graffiare la superficie (per es. spugnette metalliche). In caso contrario, si potrebbe danneggiare la friggitrice ad aria o gli accessori.

10.1 Pulizia dell'interno

- Se necessario, rimuovere la porta del forno (6) per facilitare la pulizia dell'interno.
- Utilizzare una spugna morbida, un po' d'acqua e un detersivo delicato per rimuovere i residui di grasso.
- Quindi pulire nuovamente con un panno morbido inumidito, per esempio un panno in microfibra, per rimuovere completamente i residui di detersivo.
- Asciugare con un canovaccio e lasciare che la camera di cottura si asciughi completamente.

10.2 Pulizia dell'esterno

- Utilizzare un panno inumidito con un po' di detersivo delicato.
- Poi asciugare accuratamente l'esterno, per esempio con un canovaccio.

10.3 Pulizia degli accessori



Tutti gli accessori, ad eccezione della friggitrice ad aria e del cavo di alimentazione (20), possono essere lavati in lavastoviglie. Gli accessori possono essere puliti anche in un catino di acqua calda e detersivo per piatti.

- Rimuovere i residui di cibo consistenti.
- Eventuali residui di cibo bruciati possono essere prima immersi nell'acqua.
- Se possibile, smontare gli accessori nelle loro singole parti. Per esempio, rimuovere gli spiedi per pollo (10) dallo spiedo del girarrosto (11).
- Mettere gli accessori in lavastoviglie per pulirli.
- Oppure pulirli in un catino di acqua calda e detersivo per piatti. Risciacquare quindi con acqua pulita per rimuovere i residui di detersivo.

11. Conservazione del dispositivo inutilizzato

Se si prevede di non utilizzare la friggitrice ad aria per un lungo periodo di tempo, pulire il dispositivo e gli accessori come descritto nel capitolo precedente. Arrotolare il cavo d'alimentazione (20) sull'avvolgicavo (21) e riporre la friggitrice ad aria in un luogo pulito e asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

12. Risoluzione dei problemi

Se la friggitrice ad aria non funziona normalmente, attenersi alle seguenti istruzioni per cercare di risolvere il problema. Nel caso in cui le seguenti istruzioni non funzionassero, contattare la nostra assistenza clienti.

La friggitrice ad aria non funziona.

- La spina non è inserita. Inserire la spina n una presa di rete facilmente accessibile, che corrisponda alle informazioni riportate sull'etichetta.
- La presa non funziona. Collegare per prova il dispositivo a un'altra presa di corrente del cui funzionamento si è certi.

Il cibo non è cotto dopo il tempo consigliato.

- Forse il cibo era troppo o i singoli pezzi erano troppo grandi. Ridurre la quantità o le dimensioni dei singoli pezzi.
- La temperatura era troppo bassa o il tempo di cottura troppo breve? Se necessario, selezionare una temperatura più alta o un tempo di cottura più lungo.

Il cestello rotante (13) o lo spiedo del girarrosto (11) non gira in modo uniforme.

- Interrompere la funzione di rotazione e verificare se il peso massimo è stato superato o se il cibo è distribuito in modo non uniforme.

Il cibo si attacca alle pareti del cestello rotante (13).

- Mescolare un po' di olio da cucina con il cibo prima della cottura. Questo dovrebbe impedire alle patatine o alle verdure di attaccarsi.

I livelli di doratura sui diversi ripiani (17, 18) sono molto diversi.

- L'elemento riscaldante (5) è posizionato nella parte superiore interna. Ecco perché il cibo si rosola più velocemente sul binario d'inserimento (4) superiore. Scambiare i ripiani (17, 18) a metà del tempo di cottura (o più spesso, se necessario) in modo che ogni ripiano (17, 18) si trovi una volta in posizione superiore. È anche utile mescolare di tanto in tanto gli alimenti sui ripiani (17, 18).

13. Normativa in materia ambientale e informazioni sullo smaltimento



I dispositivi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/EU. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, presso i centri di smaltimento ufficiali. Evitare danni all'ambiente e pericoli per la salute delle persone smaltendo il dispositivo in maniera appropriata. Per ulteriori informazioni su uno smaltimento appropriato, contattare i locali enti di smaltimento, le autorità competenti o il negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.



Smaltire i materiali d'imballaggio in maniera eco-compatibile. I cartoni dell'imballaggio possono essere portati ai cassonetti per la carta o nei punti di raccolta pubblica per essere riciclati. Eventuali pellicole o plastiche contenute nell'imballaggio possono essere portate nei punti di raccolta pubblica per lo smaltimento.

Valido solo per la Francia:



"Smistamento semplificato"

Il prodotto, gli accessori, il materiale stampato e l'imballaggio sono riciclabili. Sono soggetti a responsabilità avanzata del produttore e vengono smistati e raccolti separatamente.



In caso di smaltimento, prestare attenzione ai simboli sull'imballaggio, contrassegnato con abbreviazioni (a) e numeri (b), i cui significati sono i seguenti:
1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiale composito.

Valido solo per Spagna e Portogallo:

Separare i materiali d'imballaggio e smaltirli nei relativi contenitori per la raccolta differenziata, in base ai simboli sull'imballaggio:



Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti elementi di imballaggio di questo prodotto
	Polietilene a bassa densità	Sacchetto in plastica
	Polipropilene	Guarnizione in plastica
	Altre plastiche	Nastro adesivo, schiuma, copertura protettiva del pannello di controllo
	Cartone ondulato	Imballaggio di vendita, cartone all'interno dell'imballaggio di vendita

14. Note di conformità

Il prodotto è conforme ai requisiti delle direttive europee e nazionali in materia. L'attestato di conformità è stato fornito. Il produttore è in possesso delle relative dichiarazioni e della documentazione in materia.

Il prodotto è conforme ai requisiti delle direttive nazionali della Repubblica Serba in materia.

La Dichiarazione di conformità UE completa e qualsiasi altra dichiarazione di conformità (ove applicabile) sono disponibili per il download a questo link:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/552523_2601.pdf

Indirizzo di contatto ai sensi del Regolamento sulla sicurezza dei prodotti 2023/988: ce@targa.de

15. Informazioni sulla garanzia

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

La garanzia è valida per difetti di materiale o fabbricazione. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, utilizzato in maniera impropria o sottoposto a una manutenzione non corretta. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni esplicitamente sconsigliate nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro personale autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. In seguito a riparazione o sostituzione la durata della garanzia non viene prolungata.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.



Assistenza

IT Telefono: 800781188
E-Mail: targa@lidl.it

CH Telefono: 0800 56 44 33
E-Mail: targa@lidl.ch

MT Telefono: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 552523_2601



Produttore

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA