



HEIßLUFTFRITTEUSE MIT GRILLFUNKTION SHFG 2460 A1 AIR FRYER WITH GRILL SHFG 2460 A1 FRITEUSE À AIR CHAUD AVEC FONCTION GRIL SHFG 2460 A1

(DE) (AT) (CH) Kurzanleitung

**HEIßLUFTFRITTEUSE MIT
GRILLFUNKTION**

(FR) (BE) (CH) Notice succincte

**FRITEUSE À AIR CHAUD AVEC
FONCTION GRIL**

(PL) Skrócona instrukcja obsługi

**FRYTOWNICA NA GORĄCE
POWIETRZE Z FUNKCJĄ GRILLA**

(SK) Krátky návod

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA S GRILOM

(DK) Kort vejledning

AIRFRYER MED GRILLFUNKTION

(HU) Rövid útmutató

**FORRÓLEVÉGŐS FRITÓZ GRILL
FUNKCIÓVAL**

(GB) Short manual

AIR FRYER WITH GRILL

(NL) (BE) Beknopte gebruiksaanwijzing

**HETELUCHTFRITEUSE MET
GRILLFUNCTIE**

(CZ) Stručný návod

**HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA S
FUNKCÍ GRILU**

(ES) Guía breve

**FREIDORA DE AIRE CALIENTE CON
FUNCIÓN GRILL**

(IT) (CH) Istruzioni brevi

**FRIGGITRICE AD ARIA CALDA CON
FUNZIONE GRILL**

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen · Status of information · Version des information
Stand van de informatie · Stan informacj · Stav informacj
Stav informáci · Estado de las informaciones · Informationernes stand
Versione delle informazioni · Az információ kelte

07/2024 ID: SHFG 2460 A1_24_V1.2

IAN 460241_2401



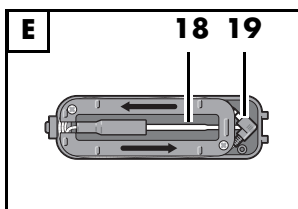
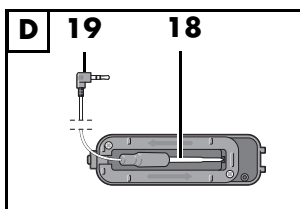
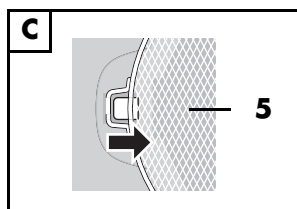
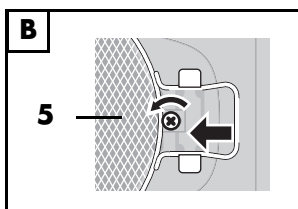
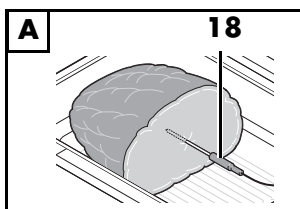
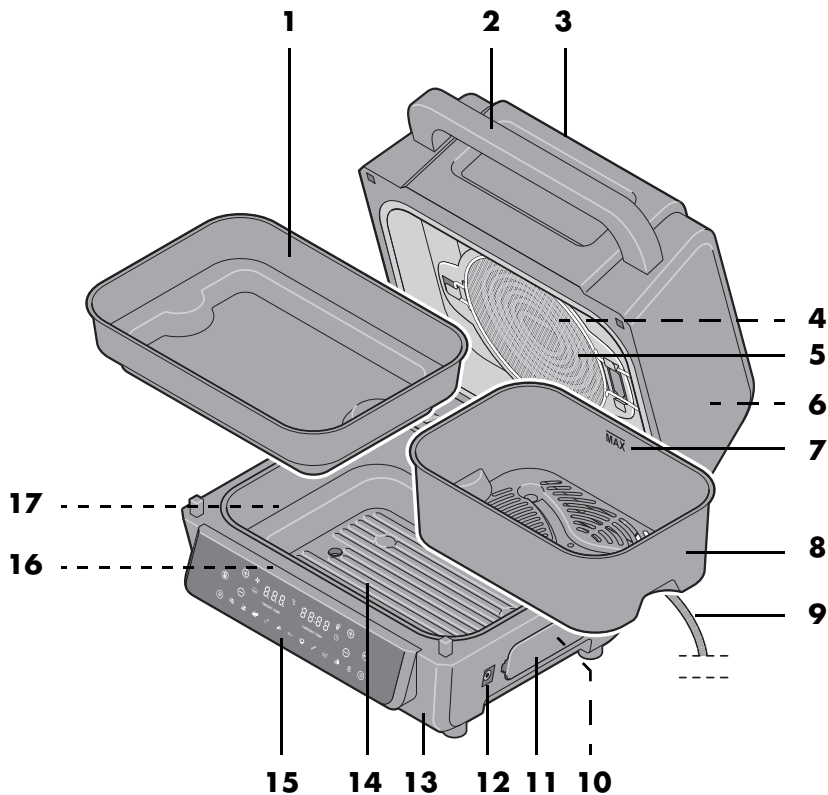
IAN 460241_2401



Deutsch	2
English	18
Français	34
Nederlands	50
Polski	66
Česky	84
Slovenčina	98
Español	114
Dansk	130
Italiano	144
Magyar	160



Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd / Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt / Panorámica / Àttekintés



Kurzanleitung



Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) **460241_2401** die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

Technische Daten

Modell:	SHFG 2460 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2460 W

Übersicht

- 1** Pfanne (Plancha)
- 2** Griff am Deckel
- 3** Deckel
- 4** Heizelement (an der Oberseite des Deckels)
- 5** Spritzschutz
- 6** Abluftöffnung
- 7 MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Frittiereinsatzes
- 8** Frittiereinsatz
- 9** Anschlussleitung mit Netzstecker
- 10** Fach für die Aufwicklung
- 11** Aufwicklung für Temperatursensor
- 12** Buchse für Klinkenstecker am Temperatursensor
- 13** Gerät/Heißluftfritteuse
- 14** Grillplatte
- 15** Touchdisplay mit Anzeigen und Sensor-Tasten
- 16** Heizelement (unter der Grillplatte)
- 17** Fettauffangschale
- 18** Temperatursensor des Bratenthermometers
- 19** Klinkenstecker am Temperatursensor

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Heißluftfritteuse ist zum Garen von Lebensmitteln in heißer Luft bei einer Temperatur bis maximal 230 °C vorgesehen.

Die Heißluftfritteuse ist für den privaten Haushalt konzipiert. Die Heißluftfritteuse darf nur in Innenräumen benutzt werden. Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:




GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT! Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS! Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ 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 Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder, jünger als 8 Jahre, sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
-  ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräte-teile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite oder die Grillplatte. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Bedienelementen.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.

- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen in diesem Gerät nicht verwendet werden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung.**
- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ⊙ 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. Deshalb kann es für Vögel sehr gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen, einzusatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nur an eine Netzsteckdose mit Schutzkontakten (Schuko) an.
- ⊙ Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss es für die technischen Daten dieses Gerätes ausreichen.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an. Es könnte zu einer Überlastung kommen.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung und gegebenenfalls Verlängerungskabel 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 der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
 - ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
 - ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
 - ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
 - ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
 - ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - nach jedem Gebrauch
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter
 - ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.
 - ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
 - ⊙ Beaufsichtigen Sie die Heißluftfritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
 - ⊙ Gerät niemals abdecken oder auf weichen Gegenständen (wie z. B. Handtüchern) abstellen.
 - ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an 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.
 - ⊙ Betreiben Sie die Heißluftfritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass sie umkippt, verrutscht oder die Unterlage Feuer fängt und dadurch Schaden entsteht.
 - ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
 - ⊙ Verwenden Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie Speisen mit hoher Temperatur garen. Fettspritzer können sonst zu Verbrennungen führen.
 - ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
 - ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.
 - ⊙ Sollte sich Fett auf dem Gerät entzünden, **löschen Sie es auf keinen Fall mit Wasser!** Es besteht die Gefahr einer explosionsartigen Verpuffung oder eines elektrischen Schlages. Decken Sie stattdessen das Gerät ab, z. B. mit einer Löschdecke.
 - ⊙ 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 Innenraumes berühren und dort festkleben.

- ⊙ Überfüllen Sie den Frittierkorb 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.
- ⊙ Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse **13**
- 1 Grillplatte **14**
- 1 Frittierereinsatz **8**
- 1 Pfanne (Plancha) **1**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

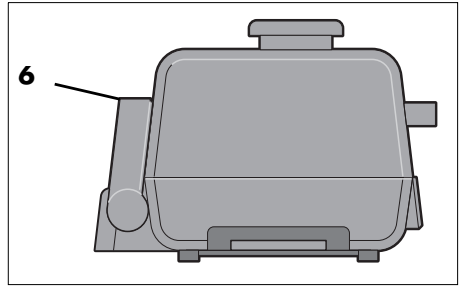
Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.



GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich die Abluftöffnung **6**. Aus der Abluftöffnung **6** entweicht während des Betriebes heißer Dampf.

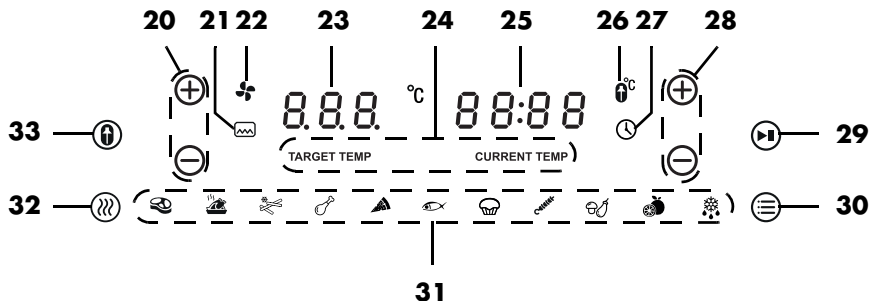


- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **6**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement **4** und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **9** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.












Das Touchdisplay im Überblick



- 20 +/-** Tasten: Temperatur erhöhen/verringern
- 21** Symbol Grill: leuchtet bei Programmen mit Unterhitze
- 22** Symbol Lüfter: leuchtet, wenn der Deckel geschlossen und der Ventilator für Heißluft in Betrieb ist
- 23** Temperaturanzeige der Programme
- 24** Temperaturwerte für *TARGET TEMP* (Zieltemperatur) und *CURRENT TEMP* (aktuelle Temperatur) werden beim Verwenden des Bratenthermometers angezeigt
- 25** Garzeitanzeige (aktuelle Temperatur beim Verwenden des Bratenthermometers)
- 26** Symbol Bratenthermometer: wird beim Verwenden des Bratenthermometers angezeigt
- 27** Symbol Garzeit: leuchtet, wenn die Garzeit angezeigt wird
- 28 +/-** Tasten: Garzeit verlängern/verkürzen
- 29** Taste: Ein-/Ausschalten / Programm Start/Stop
- 30** Taste: wiederholt drücken, um ein Programm zu wählen
- 31** Programmsymbole
- 32** Symbol Vorwärmen: leuchtet, wenn das Gerät vorwärmt
Taste: Vorwärmen überspringen
- 33** Taste für das Einstellen der Zieltemperatur beim Verwenden des Bratenthermometers

Die Programme im Überblick

Die Temperatur- und Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack können Temperatur und Zeit abweichen.

Symbol im Touch-display	Programm/Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich) in Minuten
	Steaks, Koteletts	230 °C (180 – 230 °C)	10 (1 – 30)
	Ganzes Hähnchen oder kleines Bratenstücks	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Gefrorene Pommes frites ^{2, 3} (optimale Menge ca. 500 g, maximale Menge ca. 1000 g)	190 °C (125 – 200 °C)	24 (1 – 59)
	Geflügel in Teilen, z. B. Keulen ¹ (optimale Menge 4 Teile)	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Pizza	170 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	Fisch	160 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Muffins, Kuchen und Backwaren	150 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	Grillspieße	150 °C (125 – 200 °C)	12 (1 – 59)
	Gemüse ¹ (optimale Menge ca. 1000 g)	180 °C (125 – 200 °C)	25 (1 – 59)
	Dörren von Obst und Gemüse, z. B. Apfelinge	110 °C (40 – 150 °C)	30 (1 – 360)
	Auftauen	60 °C (40 – 90 °C)	10 (1 – 59)

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2,3} bedeuten:

¹: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

²: Nach 1/3 und 2/3 der Garzeit schütteln oder wenden.

³: Nach 1/4, 1/2 und 3/4 der Garzeit schütteln oder wenden.

Verwendung der Zubehörteile

Zubehörteil	Funktion/Verwendung
Grillplatte 14	<ul style="list-style-type: none"> • Wird immer in die Heißluftfritteuse 13 eingesetzt. • Lässt Fett ablaufen. <p>Zubereitung mit geschlossenem Deckel: Gut geeignet zur Zubereitung dicker Fleischstücke und gefrorenem Fleisch.</p> <p>Zubereitung mit geöffnetem Deckel: Gut geeignet zum Grillen von z. B. mageren Fleischstücken.</p>
Pfanne (Plancha) 1	<ul style="list-style-type: none"> • Auf die Grillplatte 14 setzen. <p>Zubereitung mit geschlossenem Deckel: Gut geeignet zum Grillen von Lebensmitteln ohne zu wenden, z. B. Pizza oder wenn wenig gewendet wird, z. B. Fisch.</p> <p>Zubereitung mit geöffnetem Deckel: Gut geeignet zum Grillen empfindlicher Lebensmittel, die oft gewendet werden, wie z. B. Gemüsescheiben.</p>
Frittierereinsatz 8	<ul style="list-style-type: none"> • Auf die Grillplatte 14 setzen. • Durch die Löcher im Frittierereinsatz 8 kann die heiße Luft gut zirkulieren. Das fördert eine gleichmäßige Verteilung der Wärme. • Für Pommes frites, Wedges, Süßkartoffel-Pommes, Gemüse in Stücken u. Ä. • Frittierereinsatz 8 nur locker bis zur Markierung MAX 7 mit Pommes frites füllen (maximale Menge: 1000 g). <p>HINWEIS: Mischen Sie bei rohen Zutaten ca. ½ Esslöffel Öl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl) unter. Dies verhindert das Festkleben am Frittierereinsatz 8 und verbessert den Geschmack. Dies ist bei Tiefkühl-Pommes frites und ähnlichen Produkten nicht notwendig, diese sind schon vorfrittiert.</p>

Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **6** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Pfanne **1** und des Frittierereinsatzes **8**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **6** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.

- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.


WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ **Das Gerät darf auf keinen Fall ohne Grillplatte 14 betrieben werden!**


Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **9** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steck-

dose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

- Alle Anzeigen im Touchdisplay **15** leuchten kurz auf.
- Ein dreifacher Signalton wird ausgelöst.
- Das Symbol der Taste Start/Stopp  **29** leuchtet. Das leuchtende Symbol signalisiert den Standby-Betrieb.






Das Touchdisplay



Auf dem Touchdisplay **15** gibt es Symbole, die nur Funktionen anzeigen, z. B. das Symbol Grill  **21**.

Andere Symbole stellen (auch) eine Schaltfläche dar, z. B. die Taste Start/Stopp  **29**.

Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste Start/Stopp  **29**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
 - Im Display **15** werden die Programmsymbole **31** und alle Tasten angezeigt.
 - Die voreingestellte Temperatur **230 °C** und die voreingestellte Garzeit **0:10** werden angezeigt.
- Drücken Sie wiederholt die Taste  **30**, um das gewünschte Programm zu wählen.
- Drücken Sie die Taste Start/Stopp  **29** erneut, um das Gerät zu starten. Bei allen Programmen, außer für Gemüse, Dörrobst und Auftauen, beginnt nun eine Aufheizphase.
 - Das Symbol Vorwärmen  **32** leuchtet (außer bei den Programmen für Gemüse, Dörrobst und Auftauen).
 - Das Symbol Lüfter  **22** leuchtet.
 - Die eingestellte Temperatur und die Dauer der Aufheizphase werden angezeigt.

- Die Aufheizzeit/Garzeit wird heruntergezählt.
- Das gewählte Programmsymbol **31** leuchtet.
- Während das Gerät läuft, halten Sie die Taste Start/Stopp  **29** gedrückt, um das Gerät in den Standby-Betrieb zu schalten.
 - Ein dreifacher Signalton wird ausgelöst.
 - Im Display **15** ist nur das Symbol  **29** zu sehen.
- Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **9**.



Manuelle Einstellungen

Während das Gerät eingeschaltet ist, sind im Display **15** die Tasten sichtbar. Sie können damit jederzeit die Einstellungen für die Temperatur und die Garzeit verändern, z. B. auch dann, wenn ein Programm bereits läuft.

- Mit den Einstell-Tasten **+/- 20** stellen Sie die Temperatur ein:
 - Kurz drücken für **5 °C**-Schritte. Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
- Mit den Einstell-Tasten **+/- 28** stellen Sie die Garzeit ein:
 - Einstell-Tasten **+/- 28** kurz drücken für **1-Minuten**-Schritte. Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.

Programme verwenden

HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **4** an der Innenseite des Deckels berühren und dort festkleben.
- **SCHNELLSTART-FUNKTION**
Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste Start/Stopp  **29** ein. Durch erneutes Drücken der Taste Start/Stopp  **29** wird das Garen mit

der voreingestellten Temperatur 230 °C und der voreingestellten Garzeit 10 Minuten gestartet.

Für viele Lebensmittel und Zubereitungsarten verfügt das Gerät über voreingestellte Programme. Wenn Sie ein Programm wählen, können Sie zusätzlich jederzeit folgende Einstellung ändern:

- Temperatur: Einstell-Tasten **+/- 20** drücken
 - Garzeit: Einstell-Tasten **+/- 28** drücken
1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittireinsatz **8** oder die Pfanne **1**.
 2. Setzen Sie die Grillplatte **14** so in die Heissluftfritteuse **13**, dass der Fettablauf in den Trichter in der Heissluftfritteuse greift.
 3. Schließen Sie den Deckel **3**.
 4. Drücken Sie die Taste Start/Stopp **⏻ 29**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
 - Im Display **15** werden die Programmsymbole **31** und alle Tasten angezeigt.
 - Die voreingestellte Temperatur 230 °C und die voreingestellte Garzeit 0:10 werden angezeigt.
 5. Drücken Sie wiederholt die Taste **⊖ 30**, um das gewünschte Programm zu wählen.
 6. Drücken Sie die Taste Start/Stopp **⏻ 29** erneut, um das Gerät zu starten. Bei allen Programmen, außer für Gemüse, Dörrobst und Auftauen, beginnt nun eine Aufheizphase.
 - Das Symbol Vorwärmen **⊗ 32** leuchtet.
 - Das Symbol Lüfter **✪ 22** leuchtet.
 - Die eingestellte Temperatur und die Dauer der Aufheizphase werden angezeigt.
 - Die Aufheizzeit wird heruntergezählt.

- Das gewählte Programmsymbol **31** leuchtet.
7. Am Ende der Aufheizphase ertönt ein Signalton und erscheint *ADD FOOD* im Display **15**. Die Taste Start/Stopp **⏻ 29** und das gewählte Programmsymbol **31** blinken.

Öffnen Sie den Deckel **3** und ...

 - ... geben die vorbereiteten Lebensmittel direkt auf die Grillplatte **14**.
 - ... stellen den Frittireinsatz **8** oder die Pfanne **1** mit den vorbereiteten Lebensmitteln auf die Grillplatte **14**.
 8. Schließen Sie den Deckel **3**. Der Garvorgang wird automatisch gestartet und in der Garzeitanzeige **25** wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Das gewählte Programmsymbol **31** leuchtet.

oder

Wenn Sie die Grillplatte **14** verwenden, drücken Sie die Taste Start/Stopp **⏻ 29**, um den Garvorgang bei geöffnetem Deckel zu starten. In der Garzeitanzeige **25** wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Das gewählte Programmsymbol **31** leuchtet.

Garprozess unterbrechen

Sie können den Garprozess jederzeit unterbrechen, z. B. um den Bräunungsgrad zu überprüfen.

- Drücken Sie die Taste Start/Stopp **⏻ 29**.
 - Das Tastensymbol **⏻ 29** blinkt.
 - Das Symbol Lüfter **✪ 22** blinkt.
 - Das Programmsymbol **31** blinkt.
 - Der Ventilator stoppt.
- Drücken Sie die Taste Start/Stopp **⏻ 29** erneut, um den Garprozess fortzuführen.

Ende des Garprozesses






- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Im Display erscheint *END*.
- Sie benötigen einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
- Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **9**.





1. Öffnen Sie den Deckel **3**.
2. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.

3. Ziehen Sie die Fettauffangschale **17** heraus und entsorgen das aufgefangene Öl.
4. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

Weitere Informationen z. B. zum Grillen mit Unterhitze und der Verwendung des Bratenthermometers finden Sie in der Online-Anleitung.

Gartabelle

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit* (Minuten)	Temperatur*
Pommes frites ^{2,3} (Tiefkühlware, vorfrittiert)	- Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden	500 g ²	24	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Pommes frites ³ (hausgemacht, dick)	- Programm  - 1/2 Esslöffel Öl untermischen - Frittierereinsatz 8 verwenden	1000 g	20 – 24	200 °C
Hähnchenkeulen ^{2,3} (frisch, ohne Knochen)	- Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden	1000 g	22 – 28	200 °C
Chicken-Nuggets (Tiefkühlware)	- Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden	900 g	18 – 22	200 °C
Fischstäbchen (Tiefkühlware)	- Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden	280 g	7 – 10	200 °C

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit* (Minuten)	Temperatur*
Zucchini ^{2,3}	<ul style="list-style-type: none"> - Programm  - Pfanne 1 verwenden - in Scheiben schneiden - 1 Esslöffel Öl auf die Pfanne geben - bei offenem Deckel garen 	650 g	17 – 20	200 °C
Kartoffelpuffer	<ul style="list-style-type: none"> - Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden 	900 g	20	180 °C
Chicken-Wings (Tiefkühlware)	<ul style="list-style-type: none"> - Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden 	1000 g	15 – 20	200 °C
Ribeye-Steaks	<ul style="list-style-type: none"> - Programm  - Grillplatte 14 verwenden - bei offenem Deckel braten - ggf. Bratenthermometer verwenden 	3 Steaks, ca. 3 cm dick	7 – 9	230 °C

* **Fett** gesetzte Angaben werden manuell eingestellt.

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2,3} bedeuten:

¹: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

²: Nach 1/3 und 2/3 der Garzeit schütteln oder wenden.

³: Nach 1/4, 1/2 und 3/4 der Garzeit schütteln oder wenden.

Rezepte

Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen


Zutaten für die Mayonnaise

- 1 Eigelb
- 1 Teelöffel Senf
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 1 Teelöffel fein gehackte Petersilie
- 1 Teelöffel fein gehackter Kerbel
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zutaten für die Pommes frites

- 250 g Süßkartoffeln
- 250 g festkochende Kartoffeln
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Geben Sie für die Kräuter-Mayonnaise Eigelb und Senf in einen hohen Becher und mixen diese Mischung mit einem Stabmixer durch.
2. Gießen Sie während des Mixens Öl in einem dünnen Strahl hinzu, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
3. Geben Sie Kräuter hinzu und schmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.
4. Schälen, waschen und tupfen Sie die Kartoffeln und Süßkartoffeln trocken.
5. Schneiden Sie Kartoffeln und Süßkartoffeln in etwa 1 cm dicke Stäbchen und vermischen diese in einer Schüssel mit dem Öl.
6. Wählen Sie das Programm  Pommes frites (190 °C/24 Minuten) und ändern die Garzeit auf 25 Minuten. Reduzieren Sie nach 15 Minuten die Temperatur auf 180 °C und schütteln die Pommes frites durch.
7. Salzen Sie die Pommes frites und servieren diese mit der Kräuter-Mayonnaise.


Steak Provenzalische Art

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

- 4 Rindersteaks (je 175 g)
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian
- 1 Teelöffel getrockneter Rosmarin
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- ½ Teelöffel getrockneter Estragon
- Salz und Pfeffer

Zubereitung


1. Mischen Sie Kräuter, Salz, Pfeffer und Olivenöl und marinieren die Steaks darin.
2. Wählen Sie das Programm  Steaks (230 °C/10 Minuten).
3. Grillen Sie die Steaks, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.
4. Servieren Sie dazu Kräuterbaguette

Hähnchen Jamaikanische Art

Zutaten

- 1 ganzes Huhn (ca. 1,5 kg)
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 4 cm Ingwer, gerieben
- 2 Teelöffel Chiliflocken
- 1 Esslöffel Jerk Gewürzmischung

Zubereitung

1. Waschen Sie das Hähnchen und trocknen es ab.
2. Schälen Sie den Knoblauch und schneiden diesen klein.
3. Vermischen Sie für die Marinade Sojasauce, Olivenöl, Zitronensaft, Gewürzmischung, Knoblauch, Ingwer und Chiliflocken in einer Schüssel.
4. Reiben Sie das Hähnchen mit der Marinade ein und lassen es über Nacht im Kühlschrank marinieren.
5. Wählen Sie das Programm  Ganzes Hähnchen (200 °C/15 Minuten). Verwenden Sie das Bratenthermometer und

stellen eine Kerntemperatur von 80 °C ein.

- Servieren Sie zum Hühnchen einen Salat.


Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

- ½ Teelöffel Pfeffer
- ½ Teelöffel Piment
- ½ Teelöffel Koriander
- ½ Teelöffel getrockneter Thymian
- ½ Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Teelöffel Salz
- 50 ml Olivenöl
- 2 Auberginen
- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- Holzspieße

Zubereitung

- Vermischen Sie Kräuter, Gewürze und Öl in einer Schüssel.
- Schneiden Sie Zucchini und Auberginen in 2 cm dicke Scheiben schneiden und vierteln die Zwiebeln.
- Geben Sie das Gemüse in die Gewürz-Öl-Mischung.
- Stecken Sie das Gemüse abwechselnd auf die Spieße.
- Wählen Sie das Programm  Ganzes Hähnchen (200 °C/15 Minuten). Wenden Sie die Spieße nach der Hälfte der Garzeit.


Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

Zutaten

- 75 g dunkle Schokolade
- 3 Eier
- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 50 g Mehl

Zubereitung

- Hacken Sie die Schokolade und schmelzen diese im Wasserbad.
- Geben Sie Butter hinzu und lassen diese ebenfalls schmelzen.
- Schlagen Sie Eier und Zucker schaumig.
- Sieben Sie Mehl über die Masse und verrühren diese zu einem glatten Teig.
- Schokoladen-Butter-Mischung unterheben.
- Füllen Sie den Teig in Muffin-Förmchen und stellen diese in den Frittireinsatz **8**. Setzen Sie diesen in das vorgeheizte Gerät.
- Wählen Sie das Programm  Muffins (150 °C/20 Minuten). Ändern Sie die Temperatur auf 180 °C und die Garzeit auf 10 Minuten.
- Backen Sie die Schokotörtchen aus und genießen diese warm.

Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie dieses bewegen oder reinigen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **9** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse **13** reinigen.
- ⊙ Die Heißluftfritteuse **13** darf nicht in Wasser getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊗ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊗ Die Heizelemente **4** und **16** dürfen nicht feucht abgewischt werden.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass sich nach dem Abtrocknen noch Wassertropfen in Hohlräumen befinden können. Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen.

Zusätzliche Informationen zur Reinigung und Pflege des Geräts und der Zubehörteile entnehmen Sie bitte der Online-Bedienungsanleitung.

Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland 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.

Problemlösungen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, lesen Sie das entsprechende Kapitel in der Online-Bedienungsanleitung.

Verwendete Symbole

	<p>Geprüfte Sicherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. Gilt nicht für die Schweiz.</p>
	<p>Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.</p>
	<p>Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.</p>
	<p>Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.</p>
	<p>Wechselspannung</p>
	<p>Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.</p>
	<p>Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.</p>

Technische Änderungen vorbehalten.

Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser Service Center:

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 460241_2401

Short manual



This document is an abridged print version of the complete user instructions. Scanning the QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) and by entering the article number (IAN)

460241_2401 you can view and download the complete user instructions. The short manual is a component of this product. Familiarise yourself with all user and safety information before using the product. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to third parties.

Symbols on your device



This symbol warns you against touching the hot surface.



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

Technical specifications

Model:	SHFG 2460 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Protection class:	I
Power rating:	2460 W

Overview

- 1** Pan (Plancha)
- 2** Handle on the lid
- 3** Lid
- 4** Heating element (at the top of the lid)
- 5** Splash guard
- 6** Air outlet
- 7 MAX** Marking for the maximum filling level of the frying insert
- 8** Frying insert
- 9** Power cable with mains plug
- 10** Compartment for the spool
- 11** Spool for temperature sensor
- 12** Port for jack plug on the temperature sensor
- 13** Device / hot air fryer
- 14** Grill plate
- 15** Touch display with indications and sensor buttons
- 16** Heating element (below the grill plate)
- 17** Grease drip tray
- 18** Temperature sensor of the roast thermometer
- 19** Jack plug on the temperature sensor

Intended purpose

The hot air fryer is intended for the cooking of food in hot air at a temperature of up to max. 230 °C.

The hot air fryer is designed for private, domestic use. The hot air fryer must only be used indoors.

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

The hot air fryer is not suitable for heating liquids.

Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in these operating instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: ignoring this warning may result in minor injuries or damage to property.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or a lack of experience or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to use this device safely and if they have understood the resulting dangers.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.



- ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet on the back or the grill plate. Only touch the control elements of the device during operation.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.

- ⊙ Charcoal and similar fuels must not be used in this device.
- ⊙ The heating element must not be wiped with a damp cloth.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ Misuse may result in injuries.
- ⊙ **Clean the device prior to its first use.**
- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.
- ⊙ Ensure that children are not able to pull the device down from the work surface by the power cable.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.
- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.
- ⊙ Birds breathe faster, distribute the air differently in their bodies and are significantly smaller than humans. For this reason, it may be dangerous for birds to inhale even the smallest smoke quantities, which develop while this device is in operation. When using this device, birds should be relocated into a different room.
- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- ⊙ The device, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ If liquid gets into the device, disconnect the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ If the device has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again, and have it checked by a specialist workshop.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the device to an easily accessible mains socket with earthing contacts.
- ⊙ If you use an extension cable, it must be sufficient for the technical data of this device.
- ⊙ Do not connect the device by using a multiple socket. By doing so the socket might be overloaded.
- ⊙ Lay the power cable and any extension cable such that nobody can step on them, get caught on them, or trip over them.
- ⊙ Connect the mains plug only to a correctly installed, easily accessible earthed wall socket with voltage corresponding to the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ When setting up the device, make sure that the power cable is not trapped or crushed.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.

- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - after every use
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the device
 - before you clean the device
 - during thunderstorms
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product. Repairs must be carried out by a specialist workshop or the Service Centre.
- ⊙ Never leave the device unattended while it is plugged in.
- ⊙ Never leave the hot air fryer unattended during operation. You will thus be able to detect possible problems early on due to unusual smells or noises.
- ⊙ Never cover the device or place it on soft objects (e.g. towels).
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ The hot air fryer should only be operated on a stable, flat, non-slip, dry and non-flammable work surface, in order to prevent it from tipping over, slipping away or the underlay catching fire and causing damage.
- ⊙ Do not touch the hot surfaces of the device or the interior. Use oven gloves or potholders.
- ⊙ Use oven gloves when you are cooking food at hot temperatures. Spitting fat could otherwise cause burns.
- ⊙ Allow the device to cool down completely before you clean it or put it away.
- ⊙ Do not move or transport the hot air fryer while it is switched on.
- ⊙ If fat catches fire on the device, **never try to extinguish it with water!** There is a danger of explosive deflagration or electric shock. Instead, cover the device with a fire blanket.
- ⊙ Only use original accessories.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Make sure that the surface under the device is dry.
- ⊙ Make sure that the food will not touch the hot heating element at the top of the interior and become stuck there.
- ⊙ Do not overfill the frying basket. Please observe the reference values in these instructions.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these substances that could damage and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Do not place any objects on the device.

Items supplied

- 1 hot air fryer **13**
- 1 grill plate **14**
- 1 frying insert **8**
- 1 pan (Plancha) **1**
- 1 complete copy of the operating instructions (on the Internet)
- 1 short manual (enclosed with the device)

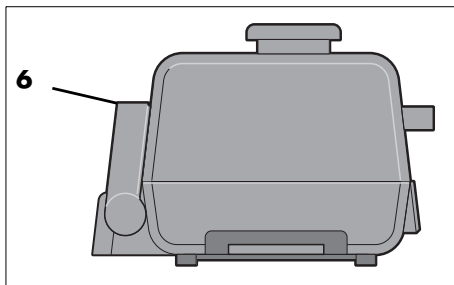
How to use

- Remove all packing material.



DANGER - fire hazard!

On the back of the device you will find the air outlet **6**. Hot air escapes from the air outlet **6** during the operation.



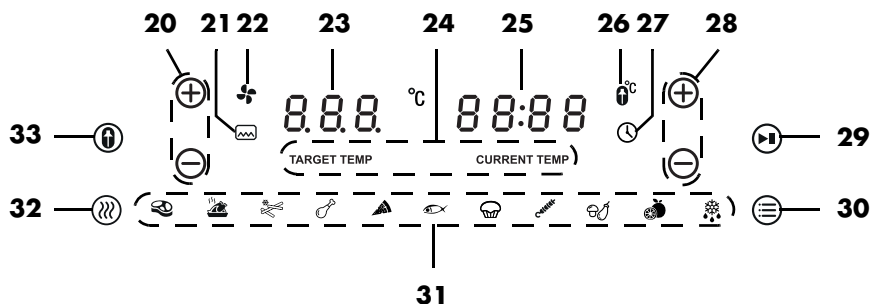
- ⊙ Never cover the air outlet **6**.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.

NOTE: when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is due to the assembly materials used for the heating element **4** and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

- Remove protective films and adhesive strips from the device, but do not remove the rating plate on the underside of the device.
- Check that all accessories are present and undamaged.
- Clean the device and all accessories before using for the first time.
- Place the device on a dry, level, non-slip, heat-resistant surface.

- Insert the mains plug **9** into a wall socket corresponding to the specifications of the rating plate. The wall socket must also be easy to reach after switching on the device.












The touch display at a glance



- 20** +/- Buttons: increase/reduce temperature
- 21** Grill symbol: is lit for programs with bottom heat
- 22** Fan symbol: is lit, when the lid is closed and the fan for hot air is in use
- 23** Temperature display of the programs
- 24** Temperature values for *TARGET TEMP* (target temperature) and *CURRENT TEMP* (current temperature) are displayed when using the roast thermometer
- 25** Cooking time display (current temperature when using the roast thermometer)
- 26** Roast thermometer symbol: is displayed when using the roast thermometer
- 27** Cooking time symbol: is lit, when the cooking time is displayed
- 28** +/- Buttons: extend/reduce cooking time
- 29** Button: switching on/off / program Start/Stop
- 30** Button: press repeatedly to select a program
- 31** Program symbols
- 32** Preheating symbol: is lit when the device is preheating
Button: skip preheating
- 33** Button for setting the target temperature when using the roast thermometer

The programs at a glance

The temperatures and cooking times specified in the table are reference values. Depending on the quality, size and quantity of the food, and on your taste, you can vary the temperature and time.

Symbol in the touch display	Program/Use	Preset temperature (adjustable range)	Preset time (adjustable range) in minutes
	Steaks, chops	230 °C (180 – 230 °C)	10 (1 – 30)
	Whole chicken or small roast piece	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Frozen French fries ^{2, 3} (optimal quantity approx. 500 g, maximum quantity approx. 1000 g)	190 °C (125 – 200 °C)	24 (1 – 59)
	Poultry in pieces, e.g. legs ¹ (optional quantity 4 pieces)	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Pizza	170 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	Fish	160 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Muffins, cakes and baked goods	150 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	Barbecue skewers	150 °C (125 – 200 °C)	12 (1 – 59)
	Vegetables ¹ (optimal quantity approx. 1000 g)	180 °C (125 – 200 °C)	25 (1 – 59)
	Dehydration of fruit and vegetables, e.g. apple rings	110 °C (40 – 150 °C)	30 (1 – 360)
	Thawing	60 °C (40 – 90 °C)	10 (1 – 59)

The superscript numbers ^{1,2,3} have the following meaning:

¹: Shake or turn halfway through the cooking time.

²: Shake or turn after one third and two thirds of the cooking time.

³: Shake or turn after one fourth, one half and three fourths of the cooking time.

Using the accessories

Accessory	Function/use
Grill plate 14	<ul style="list-style-type: none"> • Is always used in the hot air fryer 13. • Drains grease. <p>Preparation with closed lid: well suited for the preparation of thicker pieces of meat and frozen meat.</p> <p>Preparation with open lid: well suited for grilling lean pieces of meat, for example.</p>
Pan (Plancha) 1	<ul style="list-style-type: none"> • Place on the grill plate 14. <p>Preparation with closed lid: well suited for grilling food without turning, e.g. pizza, or when little turning is required, e. g. fish.</p> <p>Preparation with open lid: well suited for grilling delicate foods that are turned often, such as vegetable slices.</p>
Frying insert 8	<ul style="list-style-type: none"> • Place on the grill plate 14. • The hot air can circulate easily through the holes in the frying insert 8. This promotes the even distribution of heat. • For French fries, wedges, sweet potato chips, vegetables in pieces and similar food. • Fill the frying insert 8 only loosely up to the MAX 7 marking with French fries (maximum quantity: 1000 g). <p>NOTE: for raw ingredients, mix in approx. ½ tablespoon of oil (e.g. sunflower or rapeseed oil). This prevents sticking to the frying insert 8 and improves the taste. This is not necessary for deep-frozen French fries and similar products, as these are already pre-fried.</p>

Operation



DANGER of burns!


- ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet **6** on the back.
- ⊙ Use oven gloves or potholders to touch the pan **1** and frying insert **8**.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet **6**. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not move or transport the hot air fryer while it is switched on.

WARNING! Risk of material damage!


- ⊙ **The device must not be operated under any circumstances without the grill plate 14!**


Power connection

- When the device is set up, plug the mains plug **9** into an earthed wall socket that corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must also be easy to reach after switching on the device.
 - All indications in the touch display **15** light up briefly.
 - A triple acoustic signal is triggered.








- The symbol of the Start/Stop button  **29** is lit. The lit symbol indicates standby mode.

The touch display

On the touch display **15** there are symbols that only display functions, e.g. the grill symbol  **21**.

Other symbols (also) represent a button, e.g. the Start/Stop button  **29**. The term 'buttons' is used in this instructions for buttons and keys to make the text easier to read.

Switching on/off

- Press the Start/Stop button  **29** to switch on the device from standby mode.
 - The display **15** shows the program symbols **31** and all buttons.
 - The preset temperature **230 °C** and the preset cooking time **0:10** are displayed.
- Press the button  **30** repeatedly to select the desired program.
- Press the Start/Stop button  **29** again in order to start the device. A heating phase now begins for all programs except for vegetables, dried fruit or thawing.
 - The preheating symbol  **32** is lit (except for the programs for vegetables, dried fruit and thawing).
 - The fan symbol  **22** is lit.
 - The set temperature and the duration of the heating phase are displayed.
 - The heating time/cooking time is counted down.
 - The selected program symbol **31** is lit.
- While the device is running, press and hold the Start/Stop button  **29** to switch the device to standby mode.
 - A triple acoustic signal is triggered.
 - The display **15** only shows the symbol  **29**.

- To completely switch off the device and disconnect it from the mains, pull out the mains plug **9**.



Manual settings

While the device is switched on, the buttons are visible on the display **15**. You can use these to change the settings for temperature and cooking time whenever you like, e.g. even if a program is already running.

- Set the temperature with the setting buttons **+/- 20**:
 - Press briefly for 5 °C increments. Keep pressed for fast forward/reverse.
- Set the cooking time with the setting buttons **+/- 28**:
 - Press the setting buttons **+/- 28** briefly for 1-minute steps. Keep pressed for fast forward/reverse.







Using Programs

NOTES:


- Make sure that the food will not touch the hot heating element **4** on the inside of the lid and becomes stuck there.
- **QUICK START FUNCTION**
Switch the device on from standby mode with the Start/Stop button  **29**. Press the Start/Stop button  **29** again to start cooking at the preset temperature **230 °C** for the preset cooking time **10 min**.

The device has preset programs for many foods and types of preparation. When you select a program, you can also change the following settings at any time:

- Temperature: press the setting buttons **+/- 20**
 - Cooking time: press the setting buttons **+/- 28**
1. Prepare the foods and place them in the frying insert **8** or the pan **1**.

2. Place the grill plate **14** in the hot air fryer **13** so that the fat runoff reaches into the funnel in the hot air fryer.
3. Close the lid **3**.
4. Press the Start/Stop button  **29** to switch on the device from standby mode.
 - The display **15** shows the program symbols **31** and all buttons.
 - The preset temperature **230 °C** and the preset cooking time **0:10** are displayed.
5. Press the button  **30** repeatedly to select the desired program.
6. Press the Start/Stop button  **29** again in order to start the device. A heating phase now begins for all programs except for vegetables, dried fruit or thawing.
 - The preheating symbol  **32** is lit.
 - The fan symbol  **22** is lit.
 - The set temperature and the duration of the heating phase are displayed.
 - The heating time is counted down.
 - The selected program symbol **31** is lit.
7. At the end of the heating phase, an acoustic signal is issued and **ADD FOOD** appears on the display **15**. The Start/Stop button  **29** and the selected program symbol **31** flash.
Open the lid **3** and ...
... place the prepared food directly on the grill plate **14**.
... place the frying insert **8** or the pan **1** with the prepared food on the grill plate **14**.
8. Close the lid **3**. The cooking process is started automatically and the remaining cooking time is counted down in the cooking time display **25**. The selected program symbol **31** is lit.





or

If you are using the grill plate **14**, press the Start/Stop button  **29** to start the

cooking process with an opened lid. The remaining cooking time is counted down in the cooking time display **25**. The selected program symbol **31** is lit.

Interrupting the cooking process

You can interrupt the cooking process at any time, e.g. to check the degree of browning.

- Press the Start/Stop button  **29**.
 - The button symbol  **29** flashes.
 - The fan symbol  **22** flashes.
 - The program symbol **31** flashes.
 - The fan stops.
- Press the Start/Stop button  **29** again to continue the cooking process.










End of the cooking process

- An audio signal sounds when the program has finished. The display shows **END**.
- You need a plate or bowl (pre-heated if necessary).
- To disconnect the device from the mains pull the mains plug **9** after use.

1. Open the lid **3**.
2. Place the food on the prepared plate / in the prepared bowl.
3. Pull out the grease drip tray **17** and dispose of the collected oil.
4. Allow the device and accessories to cool down before cleaning them.

Further information, e.g. on grilling with bottom heat and using the roast thermometer, can be found in the online instructions.

Cooking table

Food	Tips	Quantity (approx.)	Time* (minutes)	Temperature*
French fries ^{2,3} (deep-frozen products, pre-fried)	- Program 	500 g ²	24	190 °C
	- Use the frying insert 8	1000 g ³	35	190 °C
French fries ³ (homemade, thick)	- Program  - Add 1/2 tablespoon of oil and mix well - Use the frying insert 8	1000 g	20 – 24	200 °C
Chicken legs ^{2,3} (fresh, boneless)	- Program  - Use the frying insert 8	1000 g	22 – 28	200 °C
Chicken nuggets (deep-frozen products)	- Program  - Use the frying insert 8	900 g	18 – 22	200 °C
Fish fingers (deep-frozen products)	- Program  - Use the frying insert 8	280 g	7 – 10	200 °C
Courgette ^{2,3}	- Program  - Use the pan 1 - Cut in slices - Add 1 tablespoon of oil to the pan - Cook with the lid open	650 g	17 – 20	200 °C
Potato pancakes	- Program  - Use the frying insert 8	900 g	20	180 °C
Chicken wings (deep-frozen products)	- Program  - Use the frying insert 8	1000 g	15 – 20	200 °C
Ribeye steaks	- Program  - Use the grill plate 14 - Roast with the lid open - If necessary, use a roast thermometer	3 steaks, approx. 3 cm thick	7 – 9	230 °C

* Variables **in bold type** are to be adjusted manually.

The superscript numbers ^{1,2,3} have the following meaning:

1: Shake or turn halfway through the cooking time.

2: Shake or turn after one third and two thirds of the cooking time.

3: Shake or turn after one fourth, one half and three fourths of the cooking time.

Recipes

Mixed French fries with herb mayonnaise

Ingredients for 4 portions


Ingredients for the mayonnaise

- 1 egg yolk
- 1 teaspoon mustard
- 125 ml sunflower oil
- 1 teaspoon finely chopped parsley
- 1 teaspoon finely chopped chervil
- 1 tablespoon lemon juice
- Salt, pepper

Ingredients for the French fries

- 250 g sweet potatoes
- 250 g waxy potatoes
- 2 tablespoons sunflower oil

Preparation

1. To make the herb mayonnaise, place the egg yolk and mustard into a tall blender jug and blend these with a hand blender.
2. While blending, pour in the oil in a thin stream until a creamy, homogeneous mixture is formed.
3. Add herbs and flavour with salt, pepper and lemon juice.
4. Peel, wash and pat the potatoes and sweet potatoes dry.
5. Cut the potatoes and sweet potatoes into sticks about 1 cm thick and mix them with the oil in a bowl.
6. Chose the French fries program  (190 °C/24 minutes) and change the cooking time to 25 minutes. After 15 minutes, reduce the temperature to 180 °C and shake the fries.
7. Salt the French fries and serve them with the herb mayonnaise.


Steak Provençal style

Ingredients for 4 portions

Ingredients

- 4 steaks (175 g each)
- 2 tablespoons olive oil
- 1 teaspoon dried thyme
- 1 teaspoon dried rosemary
- 1 teaspoon dried oregano
- ½ teaspoon dried tarragon
- Salt and pepper

Preparation


1. Mix the herbs, salt, pepper and olive oil and marinate the steaks in it.
2. Select the Steaks program  (230 °C/10 minutes).
3. Grill the steaks until the desired cooking level is reached.
4. Serve with herb baguette.

Chicken Jamaican style

Ingredients

- 1 whole chicken (approx. 1.5 kg)
- 2 tablespoons soy sauce
- 2 tablespoons olive oil
- Juice of 1 lemon
- 2 garlic cloves
- 4 cm ginger, grated
- 2 teaspoons chili flakes
- 1 tablespoon jerk spice mix

Preparation

1. Wash and dry the chicken.
2. Peel and chop the garlic.
3. For the marinade, mix soy sauce, olive oil, lemon juice, spice mix, garlic, ginger and chili flakes in a bowl.
4. Cover the chicken in marinade and leave to marinate overnight in the refrigerator.
5. Select the Whole chicken program  (200 °C/15 minutes). Use the roast thermometer and set the core temperature to 80 °C.
6. Serve a salad with the chicken.


Courgette and aubergine skewers

Ingredients for 4 portions

Ingredients

- ½ teaspoon pepper
 - ½ teaspoon pimento
 - ½ teaspoon coriander
 - ½ teaspoon dried thyme
 - ½ teaspoon dried oregano
 - 1 teaspoon salt
 - 50 ml olive oil
 - 2 aubergines
 - 2 courgettes
 - 2 onions
- Wooden skewers

Preparation

1. Mix the herbs, spices and oil in a bowl.
2. Cut the courgettes and aubergines into 2 cm thick slices and quarter the onions.
3. Add the vegetables to the spice and oil mixture.
4. Alternate the vegetables on the skewers.
5. Select the Whole chicken program  (200 °C/15 minutes). Turn the skewers halfway through cooking time.

Chocolate tartlets with a liquid core


Ingredients for 8 tartlets

Ingredients

- 75 g dark chocolate
- 3 eggs
- 75 g butter
- 75 g sugar
- 50 g flour

Preparation

1. Chop the chocolate and melt it in a water bath.
2. Add butter to it and let it melt as well.
3. Whip the eggs and sugar until frothy.
4. Sift flour over the mass and stir to form a smooth batter.
5. Fold in the chocolate and butter mixture.

6. Pour the batter into muffin moulds and place these in the frying insert **8**. Place this in the preheated device.
7. Select the muffin program  (150 °C/20 minutes). Change the temperature to 180 °C and the cooking time to 10 minutes.
8. Bake the chocolate tartlets and enjoy them warm.

Cleaning



DANGER of burns!

- ⊙ Let the device cool down before moving or cleaning it.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull out the mains plug **9** from the wall socket before cleaning the hot air fryer **13**.
- ⊙ The hot air fryer **13** must not be immersed in water.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The heating elements **4** and **16** must not be wiped with a damp cloth.

NOTE: please note that water drops may still be present in cavities after drying. Allow all parts to air dry completely.

For additional information on cleaning and looking after the device and accessories, please see the online operating instructions.

Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please read the corresponding chapter in the online user instructions.

Symbols used

	<p>Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)</p>
	<p>With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.</p>
	<p>This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.</p>
	<p>Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).</p>
	<p>AC voltage</p>
	<p>The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.</p>
	<p>It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.</p>

Subject to technical modifications.

Service Centre

If you require service, please contact our
Service Centre:

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: hoyer@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 460241_2401

Notice succincte



Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR vous accédez directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet en saisissant le numéro d'article (IAN) **460241_2401**. La notice succincte fait partie intégrale de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les consignes d'emploi et de sécurité. Conservez bien la notice succincte et, en cas de transmission du produit à des tiers, remettez également l'ensemble des documents.

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

Caractéristiques techniques

Modèle :	SHFG 2460 A1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	2 460 W

Aperçu de l'appareil

- 1** Sauteuse (plancha)
- 2** Poignée sur le couvercle
- 3** Couvercle
- 4** Élément chauffant (sur la partie supérieure du couvercle)
- 5** Protection anti-projections
- 6** Orifice d'échappement d'air
- 7 MAX** Repère du niveau de remplissage maximal de l'insert à friture
- 8** Insert à friture
- 9** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 10** Compartiment pour l'enrouleur
- 11** Enrouleur pour le capteur de température
- 12** Prise pour la fiche jack du capteur de température
- 13** Appareil / friteuse à air chaud
- 14** Plaque de cuisson
- 15** Écran tactile avec affichages et boutons tactiles
- 16** Élément chauffant (sous la plaque de cuisson)
- 17** Récipient collecteur de graisse
- 18** Capteur de température du thermomètre à viande
- 19** Fiche jack du capteur de température

Utilisation conforme

La friteuse à air chaud est conçue pour cuire des aliments à l'air très chaud jusqu'à une température maximale de 230 °C.

La friteuse à air chaud est conçue pour un usage domestique. La friteuse à air chaud doit être utilisée uniquement à l'intérieur. Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

La friteuse à air chaud n'est pas conçue pour réchauffer des liquides.

Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés, si nécessaire, dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



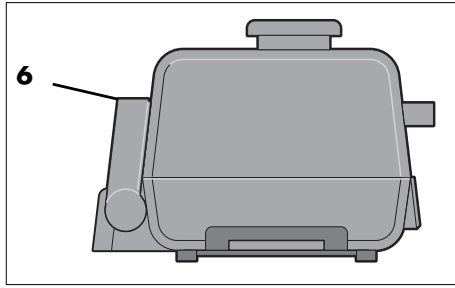
- ⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air sur la partie arrière ou la plaque de cuisson. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les éléments de commande.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.

- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Il ne faut utiliser ni charbon de bois ni autres combustibles similaires dans cet appareil.
- ⊙ N'essuyez pas les éléments chauffants avec un chiffon humide.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- ⊙ **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation.**
- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant sur le câble de raccordement.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.
- ⊙ Les oiseaux respirent plus vite, l'air dans leurs corps est diffusé autrement que dans le corps humain et ils sont beaucoup plus petits que les hommes. C'est pourquoi il peut être très dangereux pour les oiseaux de respirer même de volumes de fumée minimales générés lors de l'utilisation de l'appareil. Lorsque vous utilisez l'appareil, des oiseaux doivent être déplacés dans une autre pièce.
- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le contrôler par un atelier spécialisé.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement assemblé.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur de l'appareil uniquement à une prise de courant secteur disposant de contacts de protection.
- ⊙ En cas d'utilisation d'une rallonge, celle-ci doit être adaptée aux caractéristiques techniques de cet appareil.
- ⊙ Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise. Cela pourrait entraîner une surcharge.
- ⊙ Disposez le câble de raccordement et la rallonge (s'il y en a une) de manière à ce que personne ne marche dessus, ne reste accroché à ceux-ci ou ne trébuché dessus.

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit ni coincé ni écrasé.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
 - après chaque utilisation
 - lorsqu'une panne survient
 - quand vous n'utilisez pas l'appareil
 - avant de nettoyer l'appareil
 - en cas d'orage
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article. Confiez les réparations uniquement à un atelier spécialisé ou au centre de service.
- ⊙ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- ⊙ Surveillez toujours la friteuse à air chaud quand elle est en marche. Vous détecterez ainsi rapidement les problèmes éventuels en détectant des odeurs ou bruits inhabituels.
- ⊙ Ne couvrez jamais l'appareil et ne le posez jamais sur des objets mous (comme des serviettes de toilettes par ex.).
- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Faites fonctionner la friteuse à air chaud uniquement sur un plan de travail solide, plan, antidérapant, sec et non inflammable pour éviter qu'elle bascule, glisse ou que le support prenne feu et occasionne des dégâts.
- ⊙ Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil et de l'intérieur de l'appareil. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- ⊙ Utilisez des gants de cuisine lorsque vous faites cuire des aliments à haute température. Des projections de graisse peuvent autrement entraîner des brûlures.
- ⊙ Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- ⊙ Ne déplacez ou ne transportez pas la friteuse à air chaud lorsque celle-ci est allumée.
- ⊙ Si de la graisse s'enflamme sur l'appareil, **ne l'éteignez en aucun cas avec de l'eau !** Le non-respect de cette précaution risque de provoquer une déflagration ou une décharge électrique. Recouvrez plutôt l'appareil, p. ex. avec une couverture anti-feu.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. des plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.
- ⊙ Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant

chaud situé sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil et à ce qu'ils ne s'y collent pas.

- ⊙ Ne remplissez pas trop le panier à friture. Respectez les valeurs indicatives contenues dans ce mode d'emploi.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent agressif ou provoquant des rayures.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- ⊙ Ne posez aucun objet sur l'appareil.



- ⊙ Ne couvrez jamais l'orifice d'échappement d'air **6**.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.

Éléments livrés

- 1 friteuse à air chaud **13**
- 1 plaque de cuisson **14**
- 1 insert à friture **8**
- 1 sauteuse (plancha) **1**
- 1 mode d'emploi complet (disponible sur Internet)
- 1 notice succincte (jointe à l'appareil)

Mise en service

- Enlevez tout le matériel d'emballage.



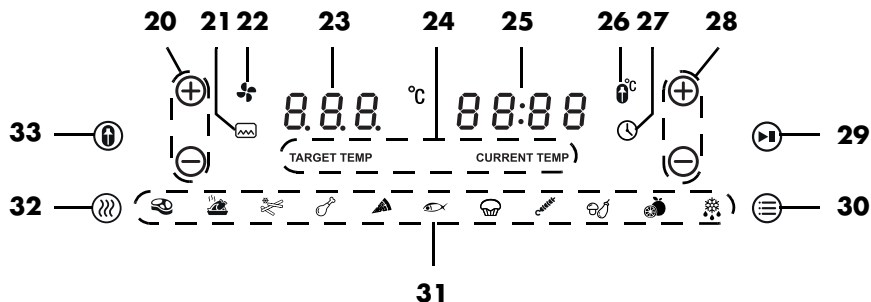
DANGER ! Risque d'incendie !









Sur la partie arrière de l'appareil se situe l'orifice d'échappement d'air **6**. De la vapeur chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air **6** pendant le fonctionnement.

REMARQUE : lors de la première utilisation, il peut se dégager un peu de fumée et une odeur particulière. Cela est dû aux moyens de montage de l'élément chauffant **4**. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

- Ôtez les films de protection et rubans adhésifs de l'appareil mais n'enlevez pas la plaque signalétique qui se trouve en dessous de l'appareil.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- Nettoyez l'appareil et l'ensemble des accessoires avant la première utilisation.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.
- Branchez la fiche secteur **9** dans une prise de courant correspondant aux indications de la plaque signalétique. Après avoir allumé l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.












Vue d'ensemble de l'écran tactile



- 20 +/-** Boutons : augmenter/réduire la température
- 21**  Symbole grill : s'allume pour les programmes avec chaleur de sole
- 22**  Symbole ventilateur : s'allume lorsque le couvercle est fermé et que le ventilateur à air chaud fonctionne
- 23** Affichage de la température des programmes
- 24** Les températures *TARGET TEMP* (température cible) et *CURRENT TEMP* (température actuelle) s'affichent pendant l'utilisation du thermomètre à viande.
- 25** Affichage du temps de cuisson (température actuelle pendant l'utilisation du thermomètre à viande)
- 26**  Symbole thermomètre à viande : s'affiche pendant l'utilisation du thermomètre à viande
- 27**  Symbole temps de cuisson : s'allume lors de l'affichage du temps de cuisson
- 28 +/-** Boutons : rallonger/raccourcir le temps de cuisson
- 29**  Bouton : mise en marche/arrêt / démarrage/arrêt d'un programme
- 30**  Bouton : appuyer à plusieurs reprises pour sélectionner un programme
- 31** Symboles des programmes
- 32**  Symbole préchauffage : s'allume lorsque l'appareil préchauffe
Bouton : ignorer le préchauffage
- 33**  Bouton pour le réglage de la température cible lors de l'utilisation du thermomètre à viande

Vue d'ensemble des programmes

Les indications de températures et de temps de cuisson dans le tableau sont données à titre indicatif. La température et le temps peuvent diverger en fonction des caractéristiques, de la taille et de la quantité des aliments ainsi que de vos préférences.

Symbole sur l'écran tactile	Programme/utilisation	Température prérégulée (plage réglable)	Temps prérégulé (plage réglable) en minutes
	Steaks, côtelettes	230 °C (180 – 230 °C)	10 (1 – 30)
	Poulet entier ou petit rôti	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Frites surgelées ^{2, 3} (quantité optimale env. 500 g, quantité maximale env. 1000 g)	190 °C (125 – 200 °C)	24 (1 – 59)
	Volaille en morceaux, p. ex. cuisses ¹ (quantité optimale : 4 morceaux)	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Pizza	170 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	Poisson	160 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Muffins, gâteaux et pâtisseries	150 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	Brochettes	150 °C (125 – 200 °C)	12 (1 – 59)
	Légumes ¹ (quantité optimale env. 1000 g)	180 °C (125 – 200 °C)	25 (1 – 59)
	Séchage de fruits et de légumes, p. ex. rondelles de pommes	110 °C (40 – 150 °C)	30 (1 – 360)
	Décongélation	60 °C (40 – 90 °C)	10 (1 – 59)

Signification des chiffres en exposant ^{1,2,3} :

¹ :Secouer ou retourner à mi-cuisson.

² :Secouer ou retourner après écoulement de 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.

³ :Secouer ou retourner après écoulement de 1/4, 1/2 et 3/4 du temps de cuisson.

Utilisation des accessoires

Accessoire	Fonction/utilisation
Plaque de cuisson 14	<ul style="list-style-type: none"> • Se place toujours dans la friteuse à air chaud 13. • Permet aux graisses de s'écouler. <p>Préparation avec couvercle fermé : pour préparer des pièces de viande épaisses et de la viande surgelée.</p> <p>Préparation avec couvercle ouvert : pour faire griller des pièces de viande maigre p. ex.</p>
Sauteuse (plancha) 1	<ul style="list-style-type: none"> • Placer sur la plaque de cuisson 14. <p>Préparation avec couvercle fermé : pour faire griller des aliments qui ne se retournent pas (p. ex. pizza) ou peu (p. ex. poisson).</p> <p>Préparation avec couvercle ouvert : pour faire griller des aliments sensibles à la pression à retourner souvent (p. ex. légumes tranchés).</p>
Insert à friture 8	<ul style="list-style-type: none"> • Placer sur la plaque de cuisson 14. • Les trous de l'insert à friture 8 permettent à l'air chaud de bien circuler. Cela favorise une répartition homogène de la chaleur. • Pour frites, wedges (quartiers de pommes de terre), frites de patates douces, légumes en morceaux etc. • Remplir l'insert à friture 8 de frites sans trop les tasser jusqu'au repère MAX 7 (quantité maximum : 1000 g). <p>REMARQUE : pour les ingrédients crus, ajoutez environ ½ cuillère à soupe d'huile (p. ex. de tournesol ou de colza). Cela les empêche de coller à l'insert à friture 8 et améliore leur goût. Cela n'est pas nécessaire pour les frites surgelées et produits similaires car ils sont déjà passés une fois à la friture.</p>

Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air **6** sur la partie arrière.
- ⊙ Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir la sauteuse **1** et l'insert à friture **8**.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air **6** pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.

- ⊙ Ne déplacez ou ne transportez pas la friteuse à air chaud lorsque celle-ci est allumée.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ **L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans plaque de cuisson 14 !**

Raccordement électrique

- Une fois l'appareil installé, branchez la fiche secteur **9** dans une prise de courant avec contact de protection correspondant aux indications de la plaque

signalétique. Après avoir allumé l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

- Tous les affichages à l'écran tactile **15** s'allument brièvement.
- Un triple signal sonore retentit.
- Le symbole du bouton de démarrage/d'arrêt **29** s'allume. Le symbole allumé signale le mode veille.

L'écran tactile

L'écran tactile **15** contient des symboles n'affichant que des fonctions, p. ex. le symbole grill **21**.

D'autres symboles représentent (également) un bouton, p. ex. le bouton de démarrage/d'arrêt **29**. Dans ce mode d'emploi, ces touches sont qualifiées de boutons en vue d'une meilleure lisibilité.

Mise en marche/arrêt

- Appuyez sur le bouton de démarrage/d'arrêt **29** pour mettre en marche l'appareil depuis le mode veille.
 - Les symboles de programmes **31** et tous les boutons s'affichent à l'écran **15**.
 - La température pré-réglée 230 °C et le temps de cuisson pré-réglé 0:10 s'affichent.
- Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton **30** pour sélectionner le programme souhaité.
- Appuyez une nouvelle fois sur le bouton de démarrage/d'arrêt **29** pour démarrer l'appareil. Une phase de préchauffage commence alors pour tous les programmes, sauf les légumes, les fruits séchés et la décongélation.
 - Le symbole préchauffage **32** s'allume (sauf pour les programmes pour légumes, fruits séchés et décongélation).
 - Le symbole ventilateur **22** s'allume.

- La température réglée et la durée de la phase de préchauffage s'affichent.
- Le temps de préchauffage/cuisson diminue progressivement.
- Le symbole de programme **31** sélectionné s'allume.
- Pendant que l'appareil fonctionne, maintenez le bouton de démarrage/d'arrêt **29** enfoncé pour commuter l'appareil en mode veille.
 - Un triple signal sonore retentit.
 - Seul le symbole **29** est visible à l'écran **15**.
- Pour arrêter complètement l'appareil et couper l'alimentation secteur, débranchez la fiche secteur **9**.

Réglages manuels

L'écran **15** affiche les boutons lorsque l'appareil est allumé. Les réglages concernant la température et le temps de cuisson peuvent ainsi à tout moment être modifiés, p. ex. même si un programme est déjà en cours.

- Réglez la température à l'aide des boutons de réglage **+/- 20** :
 - Appuyez brièvement pour des paliers de 5 °C. Maintenir enfoncés pour avance/retour rapides.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons de réglage **+/- 28** :
 - Appuyez brièvement sur les boutons de réglage **+/- 28** pour des paliers d'une minute. Maintenir enfoncés pour avance/retour rapides.

Utilisation des programmes

REMARQUES :

- Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant **4** brûlant situé sur l'intérieur du couvercle et à ce qu'ils ne s'y collent pas.
- **FONCTION DEMARRAGE RAPIDE**
Allumez l'appareil depuis le mode veille à l'aide du bouton de démarrage/

d'arrêt **⊕ 29**. En appuyant à nouveau sur le bouton de démarrage/d'arrêt **⊕ 29**, la cuisson démarre à la température pré-réglée de 230 °C et pour le temps de cuisson pré-réglé de 10 minutes.

L'appareil dispose de programmes pré-réglés pour de nombreux aliments et modes de préparation. Lorsque vous sélectionnez un programme, vous pouvez également modifier les réglages suivants :

- Température : appuyez sur les boutons de réglage **+/- 20**
- Temps de cuisson : appuyez sur les boutons de réglage **+/- 28**

1. Préparez les aliments et déposez-les dans l'insert à friture **8** ou la sauteuse **1**.
2. Placez la plaque de cuisson **14** dans la friteuse à air chaud **13** de sorte que les graisses s'écoulent dans la rigole de la friteuse à air chaud.
3. Fermez le couvercle **3**.
4. Appuyez sur le bouton de démarrage/d'arrêt **⊕ 29** pour mettre en marche l'appareil depuis le mode veille.
 - Les symboles de programmes **31** et tous les boutons s'affichent à l'écran **15**.
 - La température pré-réglée 230 °C et le temps de cuisson pré-réglé 0:10 s'affichent.
5. Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton **⊖ 30** pour sélectionner le programme souhaité.
6. Appuyez une nouvelle fois sur le bouton de démarrage/d'arrêt **⊕ 29** pour démarrer l'appareil. Une phase de préchauffage commence alors pour tous les programmes, sauf les légumes, les fruits séchés et la décongélation.
 - Le symbole préchauffage **⊗ 32** s'allume.
 - Le symbole ventilateur **✪ 22** s'allume.

- La température réglée et la durée de la phase de préchauffage s'affichent.
- Le compte à rebours du temps de préchauffage a commencé.
- Le symbole de programme **31** sélectionné s'allume.

7. À la fin de la phase de préchauffage, un signal sonore retentit et **ADD FOOD** apparaît à l'écran **15**. Le bouton de démarrage/d'arrêt **⊕ 29** et le symbole de programme **31** sélectionné clignotent.

Ouvrez le couvercle **3** et ...

... ajoutez les aliments préparés directement sur la plaque de cuisson **14**.

... posez l'insert à friture **8** ou la sauteuse **1** avec les aliments préparés directement sur la plaque de cuisson **14**.
8. Fermez le couvercle **3**. La cuisson commence automatiquement et l'affichage du temps de cuisson **25** indique le temps restant. Le symbole de programme **31** sélectionné s'allume.


ou

Si vous utilisez la plaque de cuisson **14**, appuyez sur le bouton de démarrage/d'arrêt **⊕ 29** pour lancer le processus de cuisson à couvercle ouvert. L'affichage du temps de cuisson **25** indique le temps restant. Le symbole de programme **31** sélectionné s'allume.

Interrompre le processus de cuisson

Le processus de cuisson peut à tout moment être interrompu, p. ex. pour contrôler le degré de brunissement.

- Appuyez sur le bouton de démarrage/d'arrêt **⊕ 29**.
 - Le symbole du bouton **⊕ 29** clignote.
 - Le symbole ventilateur **✪ 22** clignote.

- Le symbole de programme **31** cli-
gnote.
- Le ventilateur s'arrête.
- Appuyez à nouveau sur le bouton de dé-
marrage/d'arrêt  **29** pour poursuivre
le processus de cuisson.






Fin du processus de cuisson





- Lorsque le programme est terminé, un si-
gnal sonore retentit. L'écran affiche
END.
- Vous avez besoin d'une assiette ou d'un
bol (éventuellement préchauffés).
- Pour couper l'alimentation secteur de
l'appareil, débranchez la fiche sec-
teur **9** après utilisation.

1. Ouvrez le couvercle **3**.
2. Mettez les aliments dans l'assiette pré-
parée / dans le bol préparé.
3. Retirez le récipient collecteur de
graisse **17** et éliminez l'huile.
4. Laissez refroidir l'appareil et l'acces-
soire avant de les nettoyer.

**Vous trouverez de plus amples in-
formations sur la cuisson (griller)
avec la chaleur de sole et l'utilisation
du thermomètre à viande dans le
mode d'emploi en ligne.**

Tableau de cuisson

Aliments	Conseils	Quantité (env.)	Temps* (minutes)	Tempé- rature*
Frites ^{2, 3} (surgelées, déjà cuites)	- Programme 	500 g ²	24	190 °C
	- Utiliser l'insert à friture 8	1000 g ³	35	190 °C
Frites ³ (faites maison, épaisses)	- Programme  - Incorporer 1/2 cuillère à soupe d'huile - Utiliser l'insert à friture 8	1000 g	20 - 24	200 °C
Cuisses de poulet ^{2, 3} (fraîches, sans os)	- Programme  - Utiliser l'insert à friture 8	1000 g	22 - 28	200 °C
Nuggets de poulet (surgelés)	- Programme  - Utiliser l'insert à friture 8	900 g	18 - 22	200 °C
Bâtonnets de pois- son (surgelés)	- Programme  - Utiliser l'insert à friture 8	280 g	7 - 10	200 °C

Aliments	Conseils	Quantité (env.)	Temps* (minutes)	Température*
Courgettes ^{2, 3}	<ul style="list-style-type: none"> - Programme  - Utiliser la sauteuse 1 - Couper en rondelles - Mettre 1 cuillère à soupe d'huile dans la sauteuse - Cuire avec couvercle ouvert 	650 g	17 - 20	200 °C
Galettes de pomme de terre	<ul style="list-style-type: none"> - Programme  - Utiliser l'insert à friture 8 	900 g	20	180 °C
Ailes de poulet (surgelées)	<ul style="list-style-type: none"> - Programme  - Utiliser l'insert à friture 8 	1000 g	15 - 20	200 °C
Steaks de faux-filet	<ul style="list-style-type: none"> - Programme  - Utiliser la plaque de cuisson 14 - Faire griller avec couvercle ouvert - Utiliser si besoin le thermomètre à viande 	3 steaks d'env. 3 cm d'épaisseur	7 - 9	230 °C

* Les indications en **gras** se règlent manuellement.

Signification des chiffres en exposant ^{1,2,3} :

¹ :Secouer ou retourner à mi-cuisson.

² :Secouer ou retourner après écoulement de 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.

³ :Secouer ou retourner après écoulement de 1/4, 1/2 et 3/4 du temps de cuisson.

Recettes

Mélange de frites à la mayonnaise aux herbes

Ingrédients pour 4 portions


Ingrédients pour la mayonnaise

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- 125 ml d'huile de tournesol
- 1 cuillère à café de persil finement haché
- 1 cuillère à café de cerfeuil haché
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Sel, poivre

Ingrédients pour les frites

- 250 g de patates douces
- 250 g de pommes de terre à chair ferme
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

Préparation

1. Pour la mayonnaise aux herbes, ajoutez un jaune d'œuf et la moutarde dans un bol et mixez le tout au mixeur plongeant.
2. Pendant le mixage, ajoutez l'huile en un mince filet jusqu'à obtenir une crème homogène.
3. Ajoutez les herbes et assaisonnez avec du sel, du poivre et du jus de citron.
4. Épluchez, lavez et séchez les pommes de terre et les patates douces.
5. Coupez les pommes de terre et les patates douces en bâtonnets d'environ 1 cm d'épaisseur, puis brassez-les dans un bol avec l'huile.
6. Choisissez le programme  Frites (190 °C/24 minutes) et augmentez le temps de cuisson à 25 minutes. Au bout de 15 minutes, réduisez la température à 180 °C et secouez les frites.
7. Salez les frites et servez-les avec la mayonnaise aux herbes.


Steak à la provençale

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

- 4 steaks de bœuf (175 g/pièce)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de thym séché
- 1 cuillère à café de romarin séché
- 1 cuillère à café d'origan séché
- ½ cuillère à café d'estragon séché
- Sel, poivre

Préparation


1. Mélangez les herbes, le sel, le poivre et l'huile d'olive, et faites mariner les steaks dans ce mélange.
2. Choisissez le programme  Steaks (230 °C/10 minutes).
3. Faites griller les steaks jusqu'à obtenir le degré de cuisson désiré.
4. Servez une baguette aux herbes en accompagnement.

Poulet à la jamaïcaine

Ingrédients

- 1 poulet entier (env. 1,5 kg)
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Le jus d'un citron
- 2 gousses d'ail
- 4 cm de gingembre râpé
- 2 cuillères à café de piment en flocons
- 1 cuillère à soupe de mélange d'épices Jerk

Préparation

1. Lavez et séchez le poulet.
2. Épluchez et hachez finement l'ail.
3. Pour la marinade, mélangez la sauce soja, l'huile d'olive, le jus de citron, le mélange d'épices, l'ail, le gingembre et le piment en flocons dans un bol.
4. Frottez le poulet avec la marinade et laissez-le mariner au réfrigérateur toute la nuit.
5. Choisissez le programme  Poulet entier (200 °C/15 minutes). Utilisez le thermomètre à viande et réglez la température à cœur sur 80 °C.
6. Servez une salade en accompagnement.

Brochettes courgette et aubergine

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

- ½ cuillère à café de poivre
- ½ cuillère à café de piment
- ½ cuillère à café de coriandre
- ½ cuillère à café de thym séché
- ½ cuillère à café d'origan séché
- 1 cuillère à café de sel
- 50 ml d'huile d'olive
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 2 oignons
- Pics à brochettes en bois

Préparation

1. Mélangez les herbes, les épices et l'huile dans un bol.
2. Coupez les courgettes et les aubergines en rondelles de 2 cm d'épaisseur, coupez les oignons en quatre quartiers.
3. Ajoutez les légumes au mélange d'épices et d'huile.
4. Formez les brochettes en alternant les légumes.
5. Choisissez le programme 🍗 Poulet entier (200 °C/15 minutes). Retournez les brochettes à mi-cuisson.

Petits fondants au chocolat à cœur coulant

Ingrédients pour 8 petits fondants

Ingrédients

- 75 g de chocolat noir
- 3 œufs
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre
- 50 g de farine

Préparation

1. Hachez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie.
2. Ajoutez le beurre et faites-le fondre.
3. Battez les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
4. Passez la farine au chinois au-dessus du mélange et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

5. Incorporez le mélange chocolat-beurre.
6. Versez la pâte dans des moules à muffins et placez-les dans l'insert à friture **8**. Placez ce dernier dans l'appareil préchauffé.
7. Choisissez le programme 🍞 Muffins (150 °C/20 minutes). Augmentez la température à 180 °C et baissez le temps de cuisson à 10 minutes.
8. Faites cuire les petits fondants et dégustez-les chauds.

Nettoyage



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez refroidir l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **9** de la prise de courant avant de nettoyer la friteuse à air chaud **13**.
- ⊙ Il est interdit de plonger la friteuse à air chaud **13** dans l'eau.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de détergent agressif ou provoquant des rayures.
- ⊙ N'essuyez pas les éléments chauffants **4** et **16** avec un chiffon humide.

REMARQUE : veuillez noter qu'après le séchage, il peut encore y avoir des gouttes d'eau dans les cavités. Laissez sécher complètement toutes les pièces à l'air libre.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de l'appareil et des accessoires dans le mode d'emploi en ligne.

Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
se recycle



Points de collecte sur www.quefaire-demodochets.fr
Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE






Séparez les éléments avant de trier

Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vous référer au chapitre correspondant du mode d'emploi en ligne.

Symboles utilisés

	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Ne s'applique pas à la Suisse.
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Sous réserves de modifications techniques.

Centre de service

En cas de problème requérant une assistance, veuillez contacter notre centre de service :

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

CH Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

BE Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 460241_2401

Beknopte gebruiksaanwijzing



Dit document is een beknopt, gedrukt exemplaar van de volledige handleiding. Door het scannen van de QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **460241_2401** de volledige handleiding bekijken en downloaden. De beknopte gebruiksaanwijzing vormt een onderdeel van dit product. Leer vóór het gebruik van het product alle bedienings- en veiligheidsinstructies kennen. Berg de beknopte gebruiksaanwijzing goed op en geef alle documentatie mee, wanneer u het product aan een ander overdraagt.

Symbolen op het apparaat



Dit symbool waarschuwt u voor het aanraken van het warme oppervlak.



Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

Technische gegevens

Model:	SHFG 2460 A1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	2460 W

Overzicht

- 1 Pan (plancha)
- 2 Greep van het deksel
- 3 Deksel
- 4 Verwarmingselement (aan de bovenzijde van het deksel)
- 5 Spatbescherming
- 6 Afvoerluchtopening
- 7 **MAX** Markering voor de maximale vulhoogte van de bakplaat
- 8 Bakplaat
- 9 Aansluitsnoer met stekker
- 10 Compartment voor opwikkeling
- 11 Opwikkeling voor temperatuursensor
- 12 Aansluiting voor klinkstekker van de temperatuursensor
- 13 Apparaat/heteluchtfriteuse
- 14 Grillplaat
- 15 Touchdisplay met weergaven en sensortoetsen
- 16 Verwarmingselement (onder de grillplaat)
- 17 Opvangschotel voor het vet
- 18 Temperatuursensor van de vleesthermometer
- 19 Klinkstekker van de temperatuursensor

Correct gebruik

De heteluchtfriteuse is bedoeld voor het bakken van levensmiddelen in hete lucht bij een temperatuur tot maximaal 230 °C.

De heteluchtfriteuse is ontworpen voor particuliere huishoudens. De heteluchtfriteuse mag uitsluitend in binnenruimten worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

De heteluchtfriteuse is niet geschikt om vloeistoffen op te warmen.

Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.

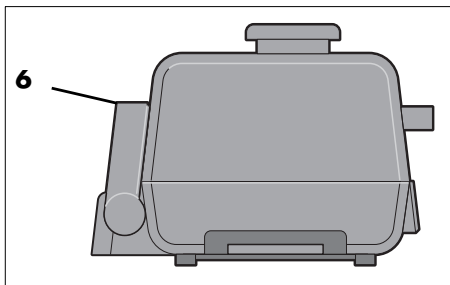


- ⊙ Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat heet worden. Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals de afvoerluchtopening aan de achterzijde, of de grillplaat, niet aan. Raak het apparaat tijdens gebruik alleen bij de bedieningselementen aan.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening. Vermijd contact met deze stoom.

- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen niet gebruikt worden voor dit apparaat.
- ⊙ De verwarmingselementen mogen niet met een vochtige doek worden afgenomen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Bij verkeerd gebruik kan men verwondingen oplopen.
- ⊙ **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken.**
- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Let erop dat kinderen het apparaat niet met behulp van het aansluitsnoer van het werkblad kunnen trekken.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.
- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.
- ⊙ Vogels halen sneller adem, verdelen de lucht anders in hun lichaam en zijn duidelijk kleiner dan mensen. Daarom kan het voor vogels heel gevaarlijk zijn om zelfs zeer kleine hoeveelheden rook in te ademen die tijdens het gebruik van dit apparaat ontstaan. Wanneer u dit apparaat gebruikt, dient u vogels naar een andere kamer te brengen.
- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater.
- ⊙ Het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren, voordat u het weer in gebruik neemt.
- ⊙ Mocht het apparaat toch ooit in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat daarna pas uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met natte handen.
- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbare schade vertoont of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact wanneer het apparaat compleet in elkaar is gezet.
- ⊙ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een stopcontact met randaarde.

- ⊙ Wanneer u een verlengkabel gebruikt, moet deze voldoende zijn voor de technische gegevens van dit apparaat.
- ⊙ Sluit het apparaat niet op een meervoudig stopcontact aan. Er kan overbelasting ontstaan.
- ⊙ Plaats het aansluitsnoer en eventueel de verlengkabel dusdanig dat niemand erop kan gaan staan, erin kan blijven hangen of erover kan struikelen.
- ⊙ Stop de stekker alleen in een correct geïnstalleerd, goed toegankelijk stopcontact met randaarde, waarvan de spanning met de gegevens op het typeplaatje overeenkomt. Het stopcontact moet ook na het aansluiten verder goed toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Let er bij het neerzetten van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd of geplet wordt.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Om de stekker uit het stopcontact te trekken, moet u altijd aan de stekker trekken, nooit aan het aansluitsnoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact:
 - na elk gebruik
 - wanneer er zich een storing voordoet
 - wanneer u het apparaat niet gebruikt
 - voordat u het apparaat reinigt
 - bij onweer
- ⊙ Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerd bedrijf of in het servicecenter uitvoeren.
- ⊙ Laat het aangesloten apparaat nooit zonder toezicht achter.
- ⊙ Laat de heteluchtfriteuse tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Zo herkent u ongewone geuren of geluiden tijdig waardoor eventuele problemen voorkomen kunnen worden.
- ⊙ Dek het apparaat nooit af en leg het nooit op zachte voorwerpen (zoals bijv. handdoeken) neer.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse alleen op een stevig, vlak, antislip, droog en niet-ontvlambaar werkblad om te voorkomen dat hij omvalt, uitglijdt of dat het oppervlak vlam vat en schade veroorzaakt.
- ⊙ Raak de hete oppervlakken aan de buitenkant of in de binnenruimte van het apparaat niet aan. Gebruik ovenwanten of pannelappen.
- ⊙ Gebruik ovenwanten, wanneer u gerechten op hoge temperatuur gaar laat worden. Vetspatten kunnen anders tot brandwonden leiden.
- ⊙ Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt of opbergt.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfriteuse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.
- ⊙ Als vet op het apparaat vlam vat, **mag u dit in geen enkel geval met water blussen!** Anders bestaat er gevaar voor een explosieve verbranding of een elektrische schok. Dek u in plaats daarvan het apparaat af, bijv. met een blusdeken.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de origineel toebehoren.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.

- ⊙ Let erop dat de gerechten het hete verwarmingselement aan de bovenzijde van de binnenruimte niet aanraken en daar blijven vastplakken.
- ⊙ Vul de frituurmand niet te vol. Neem de richtwaarden in deze gebruiksaanwijzing in acht.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Plaats geen voorwerpen op het apparaat.



- ⊙ Dek de afvoerluchtopening **6** nooit af.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.

AANWIJZING: wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, kan er een lichte rook- en geurontwikkeling ontstaan. Dat is aan de montagemiddelen aan het verwarmingselement **4** te wijten en is geen productfout. Zorg voor voldoende ventilatie.

Levering

- 1 heteluchtfriteuse **13**
- 1 grillplaat **14**
- 1 bakplaat **8**
- 1 pan (plancha) **1**
- 1 volledige gebruiksaanwijzing (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)

Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

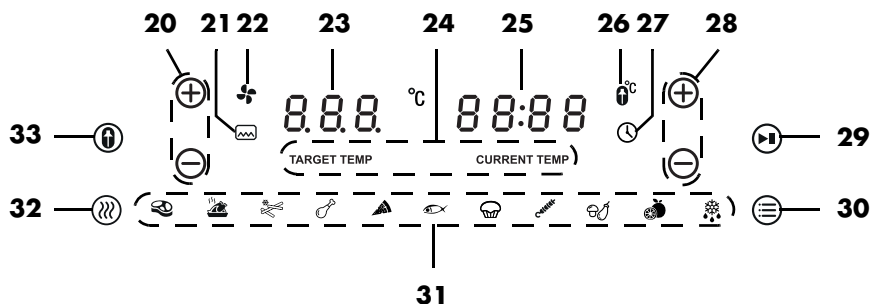



GEVAAR - Brandgevaar!

Aan de achterzijde van het apparaat bevindt zich de afvoerluchtopening **6**. Tijdens het gebruik komt hete stoom uit de afvoerluchtopening **6**.

- Trek de beschermfolies en hechtstroken van het apparaat af, maar verwijder niet het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Controleer of alle accessoires voorhanden en onbeschadigd zijn.
- Reinig het apparaat en alle accessoires alvorens het voor de eerste keer te gebruiken.
- Plaats het apparaat op een droge, vlakke, antislip, hittebestendige ondergrond.
- Steek de stekker **9** in een stopcontact dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.












Een overzicht van het touchdisplay



- 20 +/-** Toetsen: temperatuur verhogen/verlagen
- 21**  Grillsymbool: brandt voor programma's met onderwarmte
- 22**  Ventilatorsymbool: brandt als het deksel gesloten is en de ventilator voor warme lucht in werking is
- 23** Temperatuurweergave van de programma's
- 24** Temperatuurwaarden voor *TARGET TEMP* (doeltemperatuur) en *CURRENT TEMP* (actuele temperatuur) worden weergegeven bij gebruik van de vleesthermometer
- 25** Weergave baktijd (actuele temperatuur bij gebruik van de vleesthermometer)
- 26**  Symbool vleesthermometer: wordt weergegeven bij gebruik van de vleesthermometer
- 27**  Baktijdsymbool: brandt wanneer de baktijd wordt weergegeven
- 28 +/-** Toetsen: baktijd verlengen/verkorten
- 29**  Toets: in-/uitschakelen / programma start/stop
- 30**  Toets: herhaaldelijk indrukken om een programma te kiezen
- 31** Programmasymbolen
- 32**  Voorverwarmingssymbool: brandt als het apparaat aan het voorverwarmen is
Toets: voorverwarming overslaan
- 33**  Toets voor het instellen van de doeltemperatuur bij gebruik van de vleesthermometer

Een overzicht van de programma's

De gegevens voor temperaturen en tijden in de tabel zijn richtwaarden. Afhankelijk van de gesteldheid, de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen, evenals hun smaak kunnen de temperatuur en tijd afwijken.

Symbolen op het touchdisplay	Programma/Gebruik	vooraf ingestelde temperatuur (instelbaar bereik)	vooraf ingestelde tijd (instelbaar bereik) in minuten
	Biefstukken/koteletten	230 °C (180 – 230 °C)	10 (1 – 30)
	Hele kip of klein gebraad	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Diepvriesfrietten ^{2, 3} (optimale hoeveelheid ca. 500 g, maximale hoeveelheid ca. 1000 g)	190 °C (125 – 200 °C)	24 (1 – 59)
	Gevogelte in delen, bijv. bouten ¹ (optimale hoeveelheid 4 stuks)	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Pizza	170 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	Vis	160 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Muffins, gebak en bakproducten	150 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	Barbecue-spiesjes	150 °C (125 – 200 °C)	12 (1 – 59)
	Groente ¹ (optimale hoeveelheid ca. 1000 g)	180 °C (125 – 200 °C)	25 (1 – 59)
	Drogen van groente en fruit, bijv. appelringen	110 °C (40 – 150 °C)	30 (1 – 360)
	Ontdooien	60 °C (40 – 90 °C)	10 (1 – 59)

De cijfers in superscript ^{1,2,3} betekenen:

¹: Na de helft van de baktijd schudden of omdraaien.

²: Na 1/3 en 2/3 van de baktijd schudden of omdraaien.

³: Na 1/4, 1/2 en 3/4 van de baktijd schudden of omdraaien.

Gebruik van de accessoires

Accessoire	Functie/gebruik
Grillplaat 14	<ul style="list-style-type: none"> • Wordt altijd in de heteluchtfriteuse 13 gebruikt. • Voert vet af. <p>Bereiding met gesloten deksel: zeer geschikt voor het bereiden van dikke stukken vlees en bevroren vlees.</p> <p>Bereiding met open deksel: zeer geschikt om bijv. magere stukken vlees te grillen.</p>
Pan (plancha) 1	<ul style="list-style-type: none"> • Op de grillplaat 14 plaatsen. <p>Bereiding met gesloten deksel: zeer geschikt voor het grillen van voedsel zonder te draaien, bijv. pizza, of wanneer er weinig gedraaid hoeft te worden, bijv. vis.</p> <p>Bereiding met open deksel: zeer geschikt voor het grillen van delicaat voedsel dat vaak wordt omgedraaid, zoals groenteschijfjes.</p>
Bakplaat 8	<ul style="list-style-type: none"> • Op de grillplaat 14 plaatsen. • Door de gaatjes in de bakplaat 8 kan de warme lucht goed circuleren. Dat stimuleert een gelijkmatige verdeling van de warmte. • Voor patat frites, kaaspuntjes, frites van zoete aardappel, stukjes groenten e.a. • Vul de bakplaat 8 tot aan de markering MAX 7 alleen losjes met patat frites (maximale hoeveelheid: 1000 g). <p>AANWIJZING: voeg voor rauwe ingrediënten ongeveer ½ eetlepel olie (bijv. zonnebloem- of koolzaadolie) toe. Dat voorkomt het vastplakken aan de bakplaat 8 en verbetert de smaak. Dit is niet noodzakelijk bij diepgevroren patat frites en vergelijkbare producten, omdat deze al zijn vorgefrituurd.</p>

Bedienen



GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat heet worden. Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals de afvoerluchtopening **6** aan de achterzijde, niet aan.
- ⊙ Gebruik ovenwanten of pannenlappen om de pan **1** en de bakplaat **8** vast te pakken.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening **6**. Vermijd contact met deze stoom.

- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfriteuse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ **Het apparaat mag nooit zonder de grillplaat 14 worden gebruikt!**


Stroomaansluiting


- Wanneer het apparaat is opgesteld, steekt u de stekker **9** in een stopcontact met aardingscontacten dat overeenkomt

met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.






- Alle weergaven op het touchdisplay **15** branden kort.
- Een drievoudig geluidssignaal wordt geactiveerd.
- Het symbool van de toets start/stop  **29** brandt. Het brandende symbool signaleert de stand-bymodus.



Het touchdisplay

Op het touchdisplay **15** staan symbolen die alleen functies weergeven, bijv. het grillsymbool  **21**.

Andere symbolen geven (ook) een knop weer, bijv. de toets start/stop  **29**. Voor betere leesbaarheid worden de knoppen in deze gebruiksaanwijzing Toetsen genoemd.

In-/uitschakelen

- Druk op de toets start/stop  **29** om het apparaat vanuit de stand-bymodus in te schakelen.
 - Op het display **15** worden de programmasymbolen **31** en alle toetsen weergegeven.
 - De vooraf ingestelde temperatuur van 230 °C en de vooraf ingestelde baktijd van 0:10 worden weergegeven.
- Druk herhaaldelijk op de toets  **30** om het gewenste programma te kiezen.
- Druk opnieuw op de toets start/stop  **29** om het apparaat te starten. Er begint nu een opwarmfase voor alle programma's behalve voor groenten, gedroogd fruit en ontdooien.
 - Het voorverwarmingssymbool  **32** brandt (behalve bij de programma's voor groenten, gedroogd fruit en ont-dooien).
 - Het ventilatiesymbool  **22** brandt.
 - De ingestelde temperatuur en de duur van de opwarmfase worden weergegeven.

- De opwarmtijd/baktijd wordt afgeteld.
- Het gekozen programmasymbool **31** brandt.
- Terwijl het apparaat werkt, houdt u de toets start/stop  **29** ingedrukt om het apparaat naar de stand-bymodus te schakelen.
 - Een drievoudig geluidssignaal wordt geactiveerd.
 - Op het display **15** is alleen het symbool  **29** te zien.
- Om het apparaat volledig uit te schakelen en de stroomtoevoer te onderbreken, dient u de stekker **9** uit het stopcontact te trekken.

Handmatige instellingen


Als het apparaat is ingeschakeld, zijn de toetsen zichtbaar op het display **15**. Daarmee kunt u altijd de instellingen voor de temperatuur en de baktijd veranderen, bijv. ook wanneer een programma al in werking is.

- Met de insteltoetsen **+/- 20** stelt u de temperatuur in:
 - Druk kort voor stappen van 5 °C. Houd deze ingedrukt om snel vooruit/achteruit te gaan.
- Met de insteltoetsen **+/- 28** stelt u de baktijd in:
 - Insteltoetsen **+/- 28** kort drukken voor stappen van 1 minuut. Houd deze ingedrukt om snel vooruit/achteruit te gaan.






Programma's gebruiken

AANWIJZINGEN:

- Let erop dat de gerechten het hete verwarmingselement **4** aan de binnenzijde van het deksel niet aanraken en daar blijven vastplakken.
- **SNELSTARTFUNCTIE**
Schakel het apparaat uit de stand-bymodus met de toets start/stop  **29** in. Door opnieuw te drukken op de toets

start/stop  **29** wordt het bakken met de vooraf ingestelde temperatuur van 230 °C en de vooraf ingestelde baktijd van 10 minuten gestart.

Voor veel levensmiddelen en typen bereidingen beschikt het apparaat over vooraf ingestelde programma's. Wanneer u een programma selecteert, kunt u bovendien altijd de volgende instellingen wijzigen:

- Temperatuur: insteltoetsen **+/- 20** indrukken
 - Baktijd: insteltoetsen **+/- 28** indrukken
1. Bereid de levensmiddelen voor en plaats deze op de bakplaat **8** of in de pan **1**.
 2. Plaats de grillplaat **14** in de heteluchtfriteuse **13** zodat de vetafvoer in de trechter in de heteluchtfriteuse komt.
 3. Sluit het deksel **3**.
 4. Druk op de toets start/stop  **29** om het apparaat vanuit de stand-bymodus in te schakelen.
 - Op het display **15** worden de programmasymbolen **31** en alle toetsen weergegeven.
 - De vooraf ingestelde temperatuur van 230 °C en de vooraf ingestelde baktijd van 0:10 worden weergegeven.
 5. Druk herhaaldelijk op de toets  **30** om het gewenste programma te kiezen.
 6. Druk opnieuw op de toets start/stop  **29** om het apparaat te starten. Er begint nu een opwarmfase voor alle programma's behalve voor groenten, gedroogd fruit en ontdooien.
 - Het voorverwarmingssymbool  **32** brandt.
 - Het ventilatiesymbool  **22** brandt.
 - De ingestelde temperatuur en de duur van de opwarmfase worden weergegeven.
 - De opwarmtijd wordt afgeteld.

- Het gekozen programmasymbool **31** brandt.

7. Aan het einde van de opwarmfase klinkt een geluidssignaal en verschijnt *ADD FOOD* op het display **15**. Druk op de toets start/stop  **29** en het geselecteerde programmasymbool **31** knippert.

Open het deksel **3** en ...

... plaats het bereide voedsel direct op de grillplaat **14**.

... plaats de bakplaat **8** of de pan **1** met het voorbereide voedsel op de grillplaat **14**.

8. Sluit het deksel **3**. Het garingsproces start automatisch en de resterende baktijd wordt afgeteld op het baktijddisplay **25**. Het gekozen programmasymbool **31** brandt.

of

Als u de grillplaat **14** gebruikt, druk dan op de toets start/stop  **29** om het garingsproces te starten met het deksel open. De resterende baktijd wordt afgeteld op het baktijddisplay **25**. Het gekozen programmasymbool **31** brandt.

Gaarproces onderbreken

U kunt het gaarproces altijd onderbreken, bijv. om de mate van bruining te controleren.








- Druk op de toets start/stop  **29**.
 - Het toetssymbool  **29** knippert.
 - Het ventilatiesymbool  **22** knippert.
 - Het programmasymbool **31** knippert.
 - De ventilator stopt.
- Druk opnieuw op de toets start/stop  **29** om het kookproces voort te zetten.



Einde van het gaarproces

- Wanneer het programma tot aan het einde heeft gelopen, hoort u een geluidssignaal. Op het display verschijnt **END**.
 - U hebt een bord of een schaal nodig (evt. voorverwarmd).
 - Om de stroomtoevoer naar het apparaat te verbreken, dient u na gebruik de stekker **9** uit het stopcontact te trekken.
1. Open het deksel **3**.
 2. Doe de gerechten in het voorbereide bord/de voorbereide schaal.
 3. Verwijder de opvangschotel voor het vet **17** en gooi de verzamelde olie weg.
 4. Laat het apparaat en de accessoires afkoelen voordat u deze reinigt.

Meer informatie, bijv. over grillen met onderwarmte en het gebruik van de vleesthermometer, is te vinden in de online gebruiksaanwijzing.

Gaartabel

Levensmiddel	Tips	Hoeveelheid (ca.)	Tijd* (minuten)	Temperatuur*
Patat frites ^{2, 3} (diepvries, voorgebakken)	- Programma 	500 g ²	24	190 °C
	- Bakplaat 8 gebruiken	1000 g ³	35	190 °C
Patat frites ³ (zelfgemaakt, dik)	- Programma  - 1/2 eetlepel olie door- mengen - Bakplaat 8 gebruiken	1000 g	20 – 24	200 °C
Kipdrumsticks ^{2, 3} (vers, zonder bot)	- Programma  - Bakplaat 8 gebruiken	1000 g	22 – 28	200 °C
Kipnuggets (diepvriesproduct)	- Programma  - Bakplaat 8 gebruiken	900 g	18 – 22	200 °C
Vissticks (diepvriesproduct)	- Programma  - Bakplaat 8 gebruiken	280 g	7 – 10	200 °C
Courgette ^{2, 3}	- Programma  - Pan 1 gebruiken - In plakjes snijden - Voeg 1 eetlepel olie toe aan de pan - Kook met het deksel open	650 g	17 – 20	200 °C
Aardappelpannenkoeken	- Programma  - Bakplaat 8 gebruiken	900 g	20	180 °C

Levensmiddel	Tips	Hoeveelheid (ca.)	Tijd* (minuten)	Temperatuur*
Kippenvleugels (diepvriesproduct)	<ul style="list-style-type: none"> - Programma  - Bakplaat 8 gebruiken 	1000 g	15 – 20	200 °C
Ribeye-biefstuk	<ul style="list-style-type: none"> - Programma  - Grillplaat 14 gebruiken - Bakken met het deksel open - Een vleesthermometer gebruiken 	3 biefstukken, ca. 3 cm dik	7 – 9	230 °C

* **Vet**gedrukte gegevens worden handmatig ingesteld.

De cijfers in superscript ^{1,2,3} betekenen:

¹: Na de helft van de baktijd schudden of omdraaien.

²: Na 1/3 en 2/3 van de baktijd schudden of omdraaien.

³: Na 1/4, 1/2 en 3/4 van de baktijd schudden of omdraaien.

Recepten

Gemengde patat frites met kruidenmayonaise

Ingrediënten voor 4 porties


Ingrediënten voor de mayonaise

- 1 eigeel
- 1 theelepel mosterd
- 125 ml zonnebloemolie
- 1 theelepel fijngehakte peterselie
- 1 theelepel fijngehakte kervel
- 1 eetlepels citroensap
- Zout, peper

Ingrediënten voor de patat frites

- 250 g zoete aardappelen
- 250 g vastkokende aardappelen
- 2 eetlepels zonnebloemolie

Bereiding

1. Om de kruidenmayonaise te maken, doet u de eierdooier en mosterd in een hoge kom en mengt u het mengsel met een staafmixer.
2. Giet tijdens het mengen de olie er langzaam bij tot er een romig, homogeen mengsel ontstaat.
3. Voeg kruiden toe en breng op smaak met zout, peper en citroensap.
4. Schil de aardappelen en zoete aardappelen, was ze en dep ze droog.
5. Snijd de aardappelen en zoete aardappelen in blokjes van ongeveer 1 cm dik en meng ze met de olie in een kom.
6. Selecteer het programma  Patat frites (190 °C/24 minuten) en verander de baktijd in 25 minuten. Verlaag na 15 minuten de temperatuur tot 180 °C en schud de frietjes goed om.
7. Zout de patat frites en serveer met de kruidenmayonaise.


Biefstuk op z'n Provençaals

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

- 4 runderbiefstukken (175 g elk)
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 1 theelepel gedroogde rozemarijn
- 1 theelepel gedroogde oregano
- ½ theelepel gedroogde estragon
- Zout en peper

Bereiding


1. Meng de kruiden, zout, peper en olijfolie en marineer de biefstukken hierin.
2. Selecteer het programma  Biefstukken (230 °C/10 minuten).
3. Grill de biefstukken tot de gewenste gaarheid is bereikt.
4. Serveer met kruidenstokbrood.

Kip op z'n Jamaicaans

Ingrediënten

- 1 hele kip (ca. 1,5 kg)
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels olijfolie
- Sap van 1 citroen
- 2 teentjes knoflook
- 4 cm gember, geraspt
- 2 theelepels chilivlokken
- 1 eetlepel jerk kruidenmix

Bereiding

1. Was en droog de kip.
2. Pel en hak de knoflook fijn.
3. Meng voor de marinade de sojasaus, olijfolie, citroensap, kruidenmix, knoflook, gember en chilivlokken in een kom.
4. Wrijf de kip in met de marinade en laat een nacht marineren in de koelkast.
5. Selecteer het programma  Hele kip (200 °C/15 minuten). Gebruik de vleesthermometer en stel een kerntemperatuur van 80 °C in.
6. Serveer de kip met een salade.


Spiesjes van courgette en aubergine

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

- ½ theelepel peper
 - ½ theelepel piment
 - ½ theelepel koriander
 - ½ theelepel gedroogde tijm
 - ½ theelepel gedroogde oregano
 - 1 theelepel zout
 - 50 ml olijfolie
 - 2 aubergines
 - 2 courgettes
 - 2 uien
- Houten spiesjes

Bereiding

1. Meng de kruiden, specerijen en olie in een schaal.
2. Snijd de courgettes en aubergines in 2 cm dikke plakken en snijd de uien in vieren.
3. Voeg de groenten toe aan het kruiden- en oliemengsel.
4. Wissel de groenten af op de spiesen.
5. Selecteer het programma  Hele kip (200 °C/15 minuten). Na de helft van de baktijd schudden.

Chocoladetaartjes met zachte kern


Ingrediënten voor 8 porties

Ingrediënten

- 75 g pure chocolade
- 3 eieren
- 75 g boter
- 75 g suiker
- 50 g meel

Bereiding

1. Hak de chocolade fijn en smelt hem in een waterbad.
2. Voeg de boter toe en laat ook deze smelten.
3. Klop de eieren en suiker schuimig.
4. Zeef de bloem over het mengsel en roer tot een glad deeg.

5. Spatel het chocolade- en botermengsel erdoor.
6. Giet het beslag in muffinvormpjes en plaats ze op de bakplaat **8**. Plaats dit in het voorverwarmde apparaat.
7. Selecteer het programma  Muffins (150 °C/20 minuten). Verander de temperatuur in 180 °C en de baktijd in 10 minuten.
8. Bak de chocoladetaartjes en geniet er warm van.

Reinigen



GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat het apparaat afkoelen voordat u dit verplaatst of reinigt.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **9** uit het stopcontact voordat u de heteluchtfriteuse **13** reinigt.
- ⊙ De heteluchtfriteuse **13** mag niet in water ondergedompeld worden.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ De verwarmingselementen **4** en **16** mogen niet met een vochtige doek worden afgenomen.

AANWIJZING: let erop dat er na het afdrogen nog waterdruppels in holle ruimtes kunnen zitten. Laat alle onderdelen volledig aan de lucht drogen.

Zie de onlinegebruiksaanwijzing voor aanvullende informatie over de reiniging en verzorging van het apparaat en de accessoires.

Weggoeien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoeien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, lees het bijbehorende hoofdstuk in de online handleiding.

Gebruikte symbolen

	Geprüfte Sicherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.

Technische wijzigingen voorbehouden.

Servicecenters

Neem contact op met ons servicecenter in
geval van service:

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 460241_2401

Skrócona instrukcja obsługi



Niniejszy dokument stanowi skrócone drukowane wydanie pełnej instrukcji obsługi. Skanując kod QR, można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i poprzez wprowadzenie numeru artykułu (IAN)

460241_2401 wyświetlić i pobrać pełną instrukcję obsługi. Skrócona instrukcja obsługi stanowi część składową produktu.

Przed użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Należy starannie przechowywać skróconą instrukcję obsługi i w przypadku przekazania produktu osobom trzecim dołączyć do niego wszelkie dokumenty.

Symbole na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotknięciem gorących powierzchni.



Symbol informuje, że wysokiej jakości materiały nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

Dane techniczne

Model:	SHFG 2460 A1
Napięcie sieciowe:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Klasa ochrony:	I
Moc:	2460 W

Przeгляд

- 1 Blaszka do smażenia (plancha)
- 2 Uchwyt pokrywy
- 3 Pokrywa
- 4 Element grzejny (w górnej części pokrywy)
- 5 Osłona przed pryskaniem
- 6 Otwór wylotu powietrza
- 7 **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia miski frytkownicy
- 8 Kosz do smażenia
- 9 Przewód zasilający z wtyczką
- 10 Schowek na uzwojenie
- 11 Uzwojenie czujnika temperatury
- 12 Gniazdo na wtyczkę jack czujnika temperatury
- 13 Urządzenie / frytkownica bez-tłuszczowa
- 14 Płyta grillowa
- 15 Wyświetlacz dotykowy ze wskaźnikami i przyciskami czujników
- 16 Element grzejny (pod płytą grillową)
- 17 Tacka ociekowa na tłuszcz
- 18 Czujnik temperatury termometru do mierzenia temperatury pieczenia
- 19 Wtyczka jack czujnika temperatury

Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Frytkownica jest przeznaczona do smażenia produktów spożywczych gorącym powietrzem w temp. maks. 230°C. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Frytkownica może być używana wyłącznie wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie

Frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.

Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W razie potrzeby użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących ostrzeżeń:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE! Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Zagadnienia i cechy szczególne, które należy wziąć pod uwagę podczas korzystania z urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby wykazujące brak doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną pouczone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- ⊙ Urządzenie oraz przewód zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.



- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia takich jak otwór wylotu powietrza z tyłu lub płyta grilowa. Podczas pracy urządzenia wolno dotykać tylko elementów obsługowych.

- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Nie należy używać węgla drzewnego lub innych rodzajów opału.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ W razie nieprawidłowego używania może dojść do urazów ciała.
- ⊙ **Przed pierwszym użyciem urządzenia należy je wyczyścić.**
- ⊙ Materiały opakowaniowe nie mogą być przeznaczone do zabawy dla dzieci. Dzieciom nie wolno bawić się workami foliowymi. Istnieje ryzyko uduszenia.
- ⊙ Należy uważać, aby dzieci nie ściągnęły urządzenia z blatu roboczego, pociągając za przewód zasilający.
- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być niebezpieczne dla zwierząt domowych i hodowlanych. Zwierzęta mogą również spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.
- ⊙ Ptaki są znacznie mniejsze od ludzi i oddychają szybciej, a powietrze jest rozprzodkowane w ich organizmie w inny sposób. Z tego względu wdychanie nawet najmniejszych ilości dymu wydzielającego się podczas użytkowania urządzenia może być dla ptaków bardzo niebezpieczne. Na czas używania urządzenia należy przenieść ptaki do innego pomieszczenia.
- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.
- ⊙ Urządzenia, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie powinny być zanurzone w wodzie i w innych cieczach.
- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę sieciową. Przed ponownym włączeniem należy sprawdzić urządzenie.
- ⊙ Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, a dopiero później wyjąć urządzenie. W takim przypadku urządzenia nie wolno używać i należy zlecić jego sprawdzenie przez specjalistyczny serwis.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Nie należy użytkować urządzenia, jeżeli na urządzeniu lub na kablu przyłączeniowym widoczne są uszkodzenia lub jeżeli urządzenie wcześniej upadło.
- ⊙ Wtyczkę sieciową można włączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.

- ⊙ Urządzenie można podłączać wyłączając do gniazdek sieciowych z zestykami ochronnymi.
- ⊙ W przypadku korzystania z przedłużacza musi on odpowiadać parametrom technicznym opisywanego urządzenia.
- ⊙ Nie podłączać urządzenia do listwy zasilającej. Może dojść do przecięcia.
- ⊙ Przewód zasilający i ewentualny przedłużacz należy poprowadzić w taki sposób, aby nie stwarzać niebezpieczeństwa jego nadeptania, szarpnięcia lub potknięcia się o niego.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do prawidłowo zainstalowanego, dobrze dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie będzie zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być dobrze dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Podczas ustawiania urządzenia zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu należy wyjąć wtyczkę sieciową.
- ⊙ Aby wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - po każdym użyciu
 - w przypadku wystąpienia usterki
 - w przypadku nieużywania urządzenia
 - przed czyszczeniem urządzenia
 - podczas burzy
- ⊙ Ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu. Zlecać wykonywanie napraw tylko autoryzowanemu warsztatowi lub centrum serwisowemu.
- ⊙ Podłączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- ⊙ Należy zawsze obserwować frytkownicę podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub dźwiękach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno zakrywać ani ustawiać na miękkich przedmiotach (np. ręcznikach).
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Frytkownicy należy używać wyłącznie na stabilnej, równej, antypoślizgowej, suchej i niepalnej powierzchni roboczej, aby zapobiec jej przewróceniu, zsunięciu się lub zapaleniu powodującemu dalsze uszkodzenia.
- ⊙ Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia i komory wewnętrznej. Używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
- ⊙ Należy używać rękawic kuchennych podczas opiekania potraw w wysokich temperaturach. Pryskający tłuszcz może powodować oparzenia.
- ⊙ Przed czyszczeniem lub schowaniem należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- ⊙ Nie wolno przemieszczać ani transportować włączonej frytkownicy beztłuszczowej.
- ⊙ Jeśli tłuszcz na urządzeniu ulegnie zapłonowi, **w żadnym wypadku nie należy go gasić wodą!** Istnieje nie-

bezpieczeństwo gwałtownego spalania podobnego do wybuchu lub porażenia prądem. Urządzenie można przykryć np. kocem gaśniczym.

- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) ani w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Podkładka pod urządzeniem musi być sucha.
- ⊙ Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejnego na górze komory wewnętrznej i przyklejać się do niego.
- ⊙ Nie przepelniać kosza do smażenia. Należy postępować zgodnie z orientacyjnymi wartościami znajdującymi się w niniejszej instrukcji.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- ⊙ Nie ustawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów.

Zakres dostawy

- 1 frytkownica beztluszczowa **13**
- 1 płyta grillowa **14**
- 1 kosz do smażenia **8**
- 1 blaszka do smażenia (plancha) **1**
- 1 pełna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

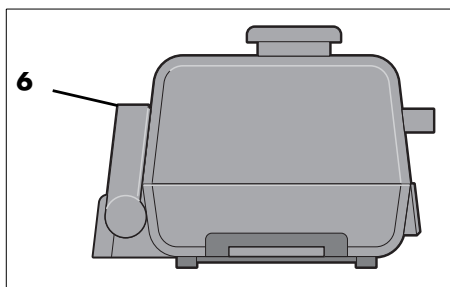
Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

Z tyłu urządzenia znajduje się otwór wylotu powietrza **6**. W trakcie pracy z otworu wylotu powietrza **6** wydostaje się gorąca para.



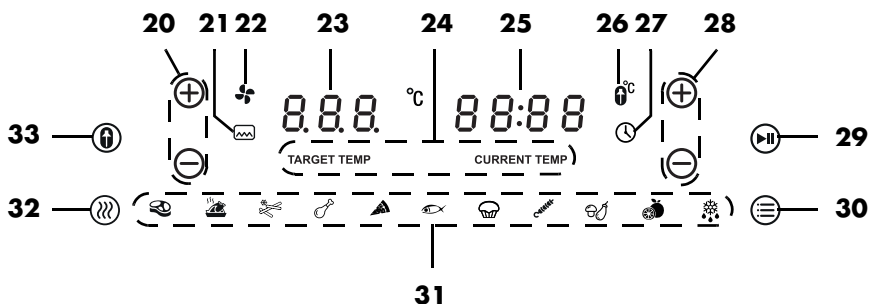
- ⊙ Nigdy nie zakrywać otworu wylotu powietrza **6**.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.









WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowa-

ne w elemencie grzejnym **4** i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

- Zdjąć z urządzenia folie ochronne i paski samoprzylepne, ale nie usuwać tabliczki znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia.
- Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.
- Oczyszczyć urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia przed pierwszym użyciem.
- Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.
- Wtyczkę sieciową **9** należy wpiąć do gniazdka, które odpowiada danym zawartym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.












Budowa dotykowego wyświetlacza



- 20** +/- Przyciski: zwiększanie/zmniejszanie temperatury
- 21**  Symbol grilla: świeci się w przypadku programów z podgrzewaniem dolnym
- 22**  Symbol wentylatora: świeci się, gdy pokrywa jest zamknięta i działa wentylator gorącego powietrza
- 23** Wskaźnik temperatury programów
- 24** Wartości temperatury *TARGET TEMP* (temperatura docelowa) i *CURRENT TEMP* (temperatura aktualna) są wyświetlane podczas korzystania z termometru do mierzenia temperatury pieczenia
- 25** Wyświetlanie czasu smażenia (aktualna temperatura podczas korzystania z termometru do mierzenia temperatury pieczenia)
- 26**  Symbol termometru do mierzenia temperatury pieczenia: jest wyświetlany podczas korzystania z termometru do mierzenia temperatury pieczenia
- 27**  Symbol zegara: świeci się, gdy wyświetlany jest czas smażenia
- 28** +/- Przyciski: wydłużenie/skrócenie czasu smażenia
- 29**  Przycisk: włączanie/wyłączanie/start/stop programu
- 30**  Przycisk: nacisnąć kilkakrotnie, aby wybrać program
- 31** Symbole programów
- 32**  Symbol podgrzewania: świeci się, gdy urządzenie jest w trakcie podgrzewania
- Przycisk: Pomin podgrzewanie
- 33**  Przycisk do ustawiania temperatury docelowej podczas korzystania z termometru do mierzenia temperatury pieczenia

Lista dostępnych programów

Podane w tabeli wartości temperatury i czasu są wartościami przybliżonymi. Temperatura i czas mogą się różnić w zależności od właściwości, rozmiaru i ilości produktów spożywczych oraz własnych upodobań.

Symbol na wyświetlaczu dotykowym	Program/zastosowanie	Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres regulacji)	Domyślnie ustawiony czas (dostępny zakres regulacji) w minutach
	steaki/kotlety	230°C (180–230°C)	10 (1–30)
	Cały kurczak lub mały kawałek pieczeni	200°C (125–200°C)	15 (1–59)
	Frytki mrożone ^{2, 3} (optymalna ilość ok. 500 g, maksymalna ilość ok. 1000 g)	190°C (125–200°C)	24 (1–59)
	Drób w kawałkach, np. udka ¹ (optymalna ilość: 4 kawałki)	200°C (125–200°C)	15 (1–59)
	Pizza	170°C (125–200°C)	20 (1–59)
	Ryby	160°C (125–200°C)	15 (1–59)
	Babeczki, ciasta i wypieki	150°C (125–200°C)	20 (1–59)
	Szaszłyki z grilla	150°C (125–200°C)	12 (1–59)
	Warzywa ¹ (optymalna ilość ok. 1000 g)	180°C (125–200°C)	25 (1–59)
	Suszenie owoców i warzyw, np. krążków jabłka	110°C (40–150°C)	30 (1–360)
	Rozmrażanie	60°C (40–90°C)	10 (1–59)

Numery indeksów górnych ^{1,2,3} oznaczają:

¹: Gdy minie połowa czasu smażenia, wstrząsnąć lub przewrócić.

²: Gdy minie 1/3 i 2/3 czasu smażenia, wstrząsnąć lub przewrócić.

³: Gdy minie 1/4, 1/2 i 3/4 czasu smażenia, wstrząsnąć lub przewrócić.

Zastosowanie akcesoriów

Element dodatkowego wyposażenia	Funkcja/przeznaczenie
Płyta grillowa 14	<ul style="list-style-type: none"> • Jest zawsze wkładana do frytkownicy 13. • Odprowadza tłuszcz. <p>Przygotowywanie potraw z zamkniętą pokrywą: Dobrze nadaje się do przygotowywania grubych kawałków mięsa i mięsa mrożonego.</p> <p>Przygotowywanie potraw z otwartą pokrywą: Dobrze nadaje się na przykład do grillowania chudych kawałków mięsa.</p>
Błazka do smażenia (plancha) 1	<ul style="list-style-type: none"> • Postawić na płycie grillowej 14. <p>Przygotowywanie potraw z zamkniętą pokrywą: Dobrze nadaje się do grillowania potraw bez obracania, np. pizzy lub gdy wymagane jest niewielkie obracanie, np. ryb.</p> <p>Przygotowywanie potraw z otwartą pokrywą: Dobrze nadaje się do grillowania delikatnych potraw, które są często obracane, takich jak plastry warzyw.</p>
Kosz do smażenia 8	<ul style="list-style-type: none"> • Postawić na płycie grillowej 14. • Przez otwory w koszu 8 może przechodzić gorące powietrze. To pozwala na równomierny rozkład ciepła. • Do frytek, półksiężyców, frytek z batatów, warzyw w kawałkach itp. • Kosz do smażenia 8 wypełniać frytkami luźno do oznaczenia MAX 7 (maksymalna ilość: 1000 g). <p>WSKAZÓWKA: W przypadku surowych składników dodać ok. ½ łyżki oleju (np. słonecznikowego lub rzepakowego). To pozwala zapobiec przyklejaniu się produktów do kosza 8 i poprawia smak potrawy. W przypadku frytek mrożonych i podobnych produktów mrożonych nie jest to wymagane, ponieważ są one już wstępnie przygotowane.</p>

Obsługa




NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza **6**.
- ⊙ Do chwytania patelni **1** i kosza do smażenia **8** używać rękawic kuchennych lub tapek do garnków.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza **6** wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ Nie wolno przemieszczać ani transportować włączanej frytkownicy beztluszczowej.


OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!


- ⊙ **W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez umieszczonej w środku płyty grillowej 14!**

Podłączanie do prądu







- Po przygotowaniu urządzenia włożyć wtyczkę **9** siecią do gniazdka ze stykiem ochronnym spełniającym wymagania podane na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.
 - Wszystkie wskaźniki na wyświetlaczu dotykowym **15** zaświecą się na krótko.
 - Uruchomiony zostanie potrójny sygnał dźwiękowy.
 - Świeci się symbol przycisku start/stop  **29**. Podświetlony symbol oznacza tryb gotowości.


Wyświetlacz dotykowy

Na wyświetlaczu dotykowym **15** znajdują się symbole pokazujące tylko funkcje, np. symbol grilla  **21**.

Inne symbole również stanowią przyciski, np. przycisk start/stop  **29**. Powierzchnie przyciskowe określane są w niniejszej instrukcji w celu lepszej czytelności pojęciem przycisków.

Włączanie/wyłączanie

- Nacisnąć przycisk start/stop  **29**, aby włączyć urządzenie i wyjść z trybu czuwania.
 - Na wyświetlaczu **15** wyświetlane są symbole programu **31** i wszystkie przyciski.
 - Wyświetlana jest domyślnie ustawiona temperatura 230°C i domyślnie ustawiony czas smażenia $0:10$.
- Nacisnąć kilkakrotnie przycisk  **30**, aby wybrać żądany program.
- Nacisnąć ponownie przycisk start/stop  **29**, aby włączyć urządzenie. Faza podgrzewania rozpoczyna się teraz dla wszystkich programów z wyjątkiem warzyw, suszonych owoców i rozmrażania.
 - Symbol podgrzewania  **32** świeci się (z wyjątkiem programów dla warzyw, suszonych owoców i rozmrażania).
 - Symbol wentylatora  **22** świeci się.
 - Wyświetlana jest ustawiona temperatura i czas trwania fazy podgrzewania.
 - Czas podgrzewania/smażenia jest odliczany w dół.
 - Symbol wybranego programu **31** świeci się.
- W trakcie pracy urządzenia nacisnąć i przytrzymać przycisk start/stop  **29** w celu przełączenia urządzenia w tryb czuwania.
 - Uruchomiony zostanie potrójny sygnał dźwiękowy.

- Na wyświetlaczu **15** widoczny jest tylko symbol  **29**.
- W celu całkowitego wyłączenia urządzenia i odłączenia od prądu należy wyjąć wtyczkę sieciową **9** z gniazda.



Ustawienia ręczne

Gdy urządzenie jest włączone, przyciski są widoczne na wyświetlaczu **15**. Przy ich pomocy można w każdym momencie zmieniać ustawienia temperatury i czasu smażenia potrawy, np. także w przypadku już uruchomionego programu.






- Za pomocą przycisków **+/- 20** można ustawić temperaturę:
 - Krótkie naciśnięcie powoduje przyrost o 5°C. Przytrzymać przycisk wciśnięty w celu szybkiej zmiany czasu smażenia w górę lub w dół.
- Za pomocą przycisków **+/- 28** można ustawić czas smażenia:
 - Krótkie naciskanie przycisków **+/- 28** zmienia czas o minutę. Przytrzymać przycisk wciśnięty w celu szybkiej zmiany czasu smażenia w górę lub w dół.


Korzystanie z programów

WSKAZÓWKI:

- Należy upewnić się, że przygotowywane potrawy nie dotyczą gorącego elementu grzejnego **4** po wewnętrznej stronie pokrywy i nie przywierają do niego.
- **FUNKCJA SZYBKIEGO STARTU**
Włączyć urządzenie, wybudzając je z trybu czuwania przyciskiem start/stop  **29**. Poprzez ponowne wciśnięcie przycisku start/stop  **29** rozpoczyna się smażenie w domyślnie ustawionej temperaturze 230°C i przez domyślnie ustawiony czas wynoszący 10 min.

W przypadku wielu produktów spożywczych i sposobów przyrządzania urządzenie wyposażone jest w domyślne programy. Po wybraniu programu można również w dowolnym momencie zmienić następujące ustawienia.

- Temperatura: naciskając przyciski **+/- 20**
 - Czas smażenia: naciskając przyciski **+/- 28**
1. Produkty spożywcze należy przygotować i umieścić w koszu do smażenia **8** lub na blaszce **1**.
 2. Umieścić płytę grillową **14** we frytkownicy **13** tak, aby odpływ tłuszczu sięgał do lejka we frytkownicy.
 3. Zamknąć pokrywę **3**.
 4. Nacisnąć przycisk start/stop  **29**, aby włączyć urządzenie i wyjść z trybu czuwania.
 - Na wyświetlaczu **15** wyświetlane są symbole programu **31** i wszystkie przyciski.
 - Wyświetlana jest domyślnie ustawiona temperatura 230°C i domyślnie ustawiony czas smażenia 0:10.
 5. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk  **30**, aby wybrać żądany program.
 6. Nacisnąć ponownie przycisk start/stop  **29**, aby włączyć urządzenie. Faza podgrzewania rozpoczyna się teraz dla wszystkich programów z wyjątkiem warzyw, suszonych owoców i rozmrażania.
 - Symbol podgrzewania  **32** świeci się.
 - Symbol wentylatora  **22** świeci się.
 - Wyświetlana jest ustawiona temperatura i czas trwania fazy podgrzewania.
 - Czas podgrzewania jest odliczany w dół.
 - Symbol wybranego programu **31** świeci się.

7. Po zakończeniu fazy podgrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu **15** pojawi się komunikat **ADD FOOD**. Przycisk start/stop  **29** i symbol wybranego programu **31** miga-ją.


Otworzyć pokrywę **3** i...

... umieścić przygotowaną potrawę bezpośrednio na płycie grillowej **14**.

... umieścić kosz do smażenia **8** lub blaszkę **1** z przygotowaną potrawą na płycie grillowej **14**.





8. Zamknąć pokrywę **3**. Proces smażenia rozpoczyna się automatycznie, a pozostały czas smażenia jest odliczany na wyświetlaczu czasu smażenia **25**. Symbol wybranego programu **31** świeci się.

albo

Jeśli używana jest płyta grillowa **14**, należy nacisnąć przycisk start/stop  **29**, aby rozpocząć proces smażenia przy otwartej pokrywie. Pozostały czas gotowania jest odliczany na wyświetlaczu czasu smażenia **25**. Symbol wybranego programu **31** świeci się.

Przerwanie procesu smażenia

W każdej chwili można przerwać proces smażenia, np. aby sprawdzić stopień zarumienienia.

- Nacisnąć przycisk start/stop  **29**.
 - Symbol przycisku  **29** miga.
 - Symbol wentylatora  **22** miga.
 - Symbol programu **31** miga.
 - Wentylator zatrzymuje się.
- Nacisnąć ponownie przycisk start/stop  **29**, aby kontynuować proces smażenia.









Koniec procesu smażenia


- Po wykonaniu programu do końca rozlega się sygnał akustyczny. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat **ENd**.
- Potrzebny będzie talerz lub miska (w razie potrzeby podgrzana).
- W celu całkowitego odłączenia od zasilania należy po użyciu wyjąć wtyczkę sieciową **9** z gniazda.

1. Otworzyć pokrywę **3**.
2. Umieścić potrawę na przygotowanym talerzu / w przygotowanej misce.
3. Wyciągnąć tackę ociekową na tłuszcz **17** i usunąć zebrany olej.
4. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia i elementu wyposażenia należy odczekać do momentu ich całkowitego schłodzenia.

Więcej informacji, np. na temat grillowania z dolnym ogrzewaniem i korzystania z termometru do mierzenia temperatury pieczenia, można znaleźć w instrukcjach internetowych.

Tabela smażenia

Produkt spożywczy	Porady	Ilość (ok.)	Czas* (minuty)	Temperatura*
Frytki ^{2, 3} (produkty mrożone, wstępnie smażone)	- Program 	500 g ²	24	190°C
	- Użyć kosza do smażenia 8	1000 g ³	35	190°C
Frytki ³ (domowe, grube)	- Program  - Wmieszać 1/2 łyżki oleju - Użyć kosza do smażenia 8	1000 g	20-24	200°C
Udka z kurczaka ^{2, 3} (świeże, bez kości)	- Program  - Użyć kosza do smażenia 8	1000 g	22-28	200°C
Nuggetsy z kurczaka (głęboko mrożone)	- Program  - Użyć kosza do smażenia 8	900 g	18-22	200°C
Paluszki rybne (głęboko mrożone)	- Program  - Użyć kosza do smażenia 8	280 g	7-10	200°C
Cukinia ^{2, 3}	- Program  - Użyć blaszki do smażenia 1 - Pokroić w plastry - Dodać 1 łyżkę oleju na blaszkę do smażenia - Smażyć z otwartą pokrywą.	650 g	17-20	200°C
Placki ziemniaczane	- Program  - Użyć kosza do smażenia 8	900 g	20	180°C
Skrzydółka z kurczaka (głęboko mrożone)	- Program  - Użyć kosza do smażenia 8	1000 g	15-20	200°C

Produkt spożywczy	Porady	Ilość (ok.)	Czas* (minuty)	Temperatura*
Stek z antrykotu	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - Użyć płyty grillowej 14 - Piec z otwartą pokrywą - W razie potrzeby użyć termometru do mierzenia temperatury pieczenia 	3 steki o grubości ok. 3 cm	7-9	230°C

* **Tłuszcz** parametry ustawia się ręcznie.

Numery indeksów górnych ^{1,2,3} oznaczają:

¹: Gdy minie połowa czasu smażenia, wstrząsnąć lub przewrócić.

²: Gdy minie 1/3 i 2/3 czasu smażenia, wstrząsnąć lub przewrócić.

³: Gdy minie 1/4, 1/2 i 3/4 czasu smażenia, wstrząsnąć lub przewrócić.

Przepisy

Frytki mieszane z majonezem ziołowym

Składniki na 4 porcje

Składniki na majonez

1 żółtko

1 łyżeczka musztardy

125 ml oleju słonecznikowego

1 łyżeczka drobno posiekanej natki pietruszki

1 łyżeczka drobno posiekanej trybuli

1 łyżka soku z cytryny

sól, pieprz

Składniki na frytki


250 g batatów

250 g nierozgotowujących się ziemniaków

2 łyżki stołowe oleju słonecznikowego

Przygotowanie

1. Aby przygotować majonez ziołowy, należy dodać żółtko i musztardę do wysokiej miski i zmiksować mieszankę za pomocą blendera ręcznego.

2. Podczas miksowania dolewać olej cienkim strumieniem aż do uzyskania kremowej, jednorodnej masy.
3. Dodać zioła i doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny.
4. Obrąć, umyć i osuszyć ziemniaki i bataty.
5. Pokroić ziemniaki i bataty w słupki o grubości około 1 cm i wymieszać je z olejem w misce.
6. Wybrać program  Frytki (190°C / 24 minuty) i zmienić czas smażenia na 25 minut. Po 15 minutach zmniejszyć temperaturę do 180°C i dokładnie wstrząsnąć frytkami.
7. Posolić frytki i podawać z majonezem ziołowym.


Stek po prowansalsku

Składniki na 4 porcje

Składniki

- 4 steki wołowe (175 g każdy)
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1 łyżeczka suszonego rozmarynu
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- ½ łyżeczki suszonego estragonu
- Sól i pieprz

Przygotowanie


1. Wymieszać zioła, sól, pieprz i oliwę z oliwek i zamarynować w tej mieszance steki.
2. Wybrać program  Steki (230°C / 10 minut).
3. Grillować steki aż do osiągnięcia pożądanego stopnia wysmażenia.
4. Podawać z bagietką ziołową.

Kurczak po jamajsku

Składniki

- 1 cały kurczak (ok. 1,5 kg)
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sok z 1 cytryny
- 2 ząbki czosnku
- 4 cm startego imbiru
- 2 łyżeczki płatków chili
- 1 łyżka mieszanki przypraw jerk

Przygotowanie

1. Umyć i osuszyć kurczaka.
2. Obrać i posiekać czosnek.
3. Aby przygotować marynatę, należy wymieszać w misce sos sojowy, oliwę z oliwek, sok z cytryny, mieszankę przypraw, czosnek, imbir i płatki chili.
4. Natrzeć kurczaka marynatą i pozostawić na noc w lodówce.
5. Wybrać program  Cały kurczak (200°C / 15 minut). Użyć termometru do mierzenia temperatury pieczenia i ustawić temperaturę rdzenia na 80°C.
6. Do kurczaka podać sałatkę.


Szaszłyki z cukinii i bakłażana

Składniki na 4 porcje

Składniki

- ½ łyżeczki pieprzu
- ½ łyżeczki ziela angielskiego
- ½ łyżeczki kolendry
- ½ łyżeczki suszonego tymianku
- ½ łyżeczki suszonego oregano
- 1 łyżeczka soli
- 50 ml oliwy z oliwek
- 2 bakłażany
- 2 cukinie
- 2 cebule
- drewniane patyczki do szaszłyków

Przygotowanie

1. Wymieszać zioła, przyprawy i olej w misce.
2. Cukinie i bakłażany pokroić w plastry o grubości 2 cm, a cebule w ćwiartki.
3. Dodać warzywa do mieszanki przypraw i oleju.
4. Naprzemiennie nabijać warzywa na patyczki do szaszłyków.
5. Wybrać program  Cały kurczak (200°C / 15 minut). Obrócić szaszłyki w połowie czasu smażenia.

Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem


Składniki na 8 tartaetek

Składniki

- 75 g ciemnej czekolady
- 3 jajka
- 75 g masła
- 75 g cukru
- 50 g mąki

Przygotowanie

1. Posiekać czekoladę i roztopić ją w kąpieli wodnej.
2. Dodać masło i pozwolić mu się roztopić.
3. Ubić jajka z cukrem na pianę.
4. Przesiać mąkę do masy i wymieszać do uzyskania gładkiego ciasta.
5. Dodać czekoladę i masło

6. Wlać ciasto do foremek na muffiny i umieścić je w koszu do smażenia **8**. Umieścić w rozgrzanym urządzeniu.
7. Wybrać program  Muffinki (150°C / 20 minut). Zmienić temperaturę na 180°C i czas smażenia na 10 minut.
8. Upiec czekoladowe tartaletki i delektować się nimi na ciepło.

Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO popa- rzenia!

- ⊙ Przed przemieszczeniem lub czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy beztłuszczowej **13** należy wyjąć wtyczkę sieciową **9** z gniazdka.
- ⊙ Frytkownicy **13** nie wolno zanurzać w wodzie.

OSTRZEŻENIE przed szkodami mate- rialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych **4** i **16**.

WSKAZÓWKA: Prosimy mieć na uwadze, że po osuszeniu we wgłębieniach mogą pozostać krople wody. Pozostawić wszystkie elementy do całkowitego wyschnięcia.

Dodatkowe informacje na temat czyszczenia i pielęgnacji urządzenia i jego akcesoriów znajdują się w internetowej instrukcji obsługi.

Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczony wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.










Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami, należy przeczytać odpowiedni rozdział w internetowej instrukcji obsługi.

Użyte symbole

	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Centrum Serwisowe

W kwestiach związanych z serwisowaniem produktu prosimy o kontakt z naszym centrum serwisowym:

 Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 460241_2401

Stručný návod



Tento dokument je zkrácenou tištěnou verzí úplného návodu k použití. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na stránku zákaznického servisu Lidl (www.lidl-service.com) a zadáním čísla výrobku (IAN) **460241_2401** si můžete prohlédnout a stáhnout úplný návod k použití. Stručný návod je součástí výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a v případě předání výrobku třetím osobám předejte všechny dokumenty.

Symbole na přístroji



Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů.



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.

Technické údaje

Model:	SHFG 2460 A1
Síťové napětí:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	2 460 W

Přehled

- 1 Pánev (plancha)
- 2 Rukojeť víka
- 3 Víko
- 4 Topný článek (na horní straně víka)
- 5 Ochrana proti rozstříku
- 6 Větrací průduch
- 7 **MAX** Značka maximální výšky plnění fritovacího koše
- 8 Fritovací koš
- 9 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 10 Příhrádka pro navíjení
- 11 Navíjení pro teplotní čidlo
- 12 Zdířka pro konektor na teplotním čidle
- 13 Přístroj/horkovzdušná fritéza
- 14 Grilovací deska
- 15 Dotykový displej s ukazateli a senzorovými tlačítky
- 16 Topný článek (pod grilovací deskou)
- 17 Miska na odchytávání tuku
- 18 Teplotní čidlo teploměru na pečení
- 19 Konektor na teplotním čidle

Použití k určenému účelu **Bezpečnostní pokyny**

Horkovzdušná fritéza je určena pro tepelnou úpravu potravin v horkém vzduchu při teplotě do 230 °C.

Horkovzdušná fritéza je určena pro domácí použití. Horkovzdušná fritéza se smí používat pouze ve vnitřních prostorách.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

Horkovzdušná fritéza není vhodná pro ohřívání tekutin.

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily související nebezpečí.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.



- ⊙ Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch na zadní straně nebo grilovací deska. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na ovládacích prvcích.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.

- ⊙ V tomto přístroji se nesmí používat dřevěné uhlí nebo podobná paliva.
- ⊙ Topné články se nesmí utírat mokrým hadříkem.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládnání.
- ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.
- ⊙ **Před prvním použitím přístroj vyčistěte.**
- ⊙ Obalové materiály nejsou dětskými hračkami. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly přístroj stáhnout za napájecí vedení z pracovní plochy.
- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Zvířata proto vždy držte dál od elektrických spotřebičů.
- ⊙ Ptáci dýchají rychleji, rozdělují vzduch jinak ve svém těle a jsou výrazně menší než lidé. Proto může být pro ptáky velmi nebezpečné vdechnout i malé množství kouře, které během provozu tohoto přístroje vzniká. Pokud používáte tento přístroj, měli byste ptáky odnést do jiné místnosti.
- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane kapalina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, okamžitě odpojte síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již nepoužívejte, nechejte ho přikontrolovat ve specializované opravně.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj mokřýma rukama.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.
- ⊙ Síťovou zástrčku zasuněte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- ⊙ Připojte přístroj pouze do síťové zásuvky s ochrannými kontakty (Schuko).
- ⊙ Pokud používáte prodlužovací kabel, musí odpovídat technickým údajům tohoto přístroje.
- ⊙ Nezapojujte přístroj do vícenásobné zásuvky. Mohlo by dojít k přetížení.
- ⊙ Napájecí vedení a případně také prodlužovací kabel položte tak, aby na ně nikdo nemohl stoupnout, zaháknout se o ně nebo zakopnout.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Při sestavování přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za síťovou zástrčku, nikdy za napájecí vedení.

- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
 - po každém použití
 - pokud došlo k poruše
 - pokud přístroj nepoužíváte
 - před čištěním přístroje
 - při bouřce
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy mohou provádět jen specializované opravny, popř. servisní střediska.
- ⊙ Nikdy nenechávejte zapojený přístroj bez dohledu.
- ⊙ Dohlížejte na horkovzdušnou fritézu po celou dobu provozu. Zjistíte tak případné problémy včas podle nenormálních pachů nebo zvuků.
- ⊙ Přístroj nikdy nepřikrývejte nebo nepokládejte na měkké předměty (jako např. na ručníky).
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Provozujte horkovzdušnou fritézu výhradně na pevné, rovné, neklouzavé, suché a nehořlavé pracovní ploše, abyste zamezili jejímu převrácení nebo sklouznutí nebo vzplanutí podložky a vzniku požáru.
- ⊙ Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje a vnitřního prostoru. Používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ Používejte kuchyňské rukavice, pokud připravujete pokrmy s vysokou teplotou. Sřítřkance tuku mohou jinak způsobit popáleniny.
- ⊙ Předtím než budete přístroj čistit nebo ho skládkte, nechejte ho zcela vychladnout.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani jí nepřenášejte.
- ⊙ Pokud by se na přístroji vznítíl tuk, **v žádném případě ho nehaste vodou!** Hrozí nebezpečí explozivního hoření nebo úrazu elektrickým proudem. Místo toho přístroj zakryjte, např. hasicí dekou.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Dbejte na to, aby podložka pod přístrojem byla suchá.
- ⊙ Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- ⊙ Fritovací koš nepřepĺnujte. Respektujte referenční hodnoty v tomto návodu.
- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ Nepokládejte na přístroj žádné předměty.

Rozsah dodávky

- 1 horkovzdušná fritéza **13**
- 1 grilovací deska **14**
- 1 fritovací koš **8**
- 1 pánev (plancha) **1**
- 1 kompletní návod k použití (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

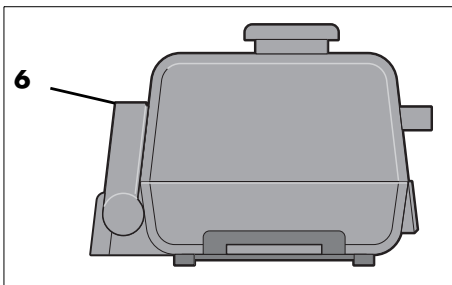
Uvedení do provozu

- Odstraňte veškerý obalový materiál.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

Na zadní straně přístroje se nachází větrací průduch **6**. Z větracího průduchu **6** uniká během provozu horká pára.



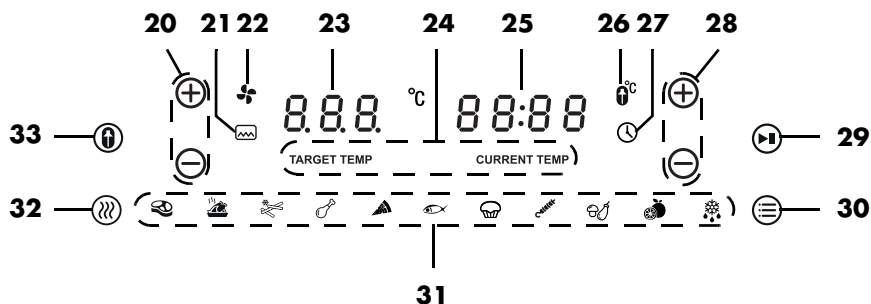
- ⊙ Větrací průduch **6** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.

UPOZORNĚNÍ: Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě dýmu a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topném článku **4** a není to chyba výroby. Postarejte se o dostatečné větrání.

- Stáhněte ochranné fólie a lepicí pásy z přístroje, neodstraňujte však výrobní štítek na spodní straně přístroje.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly příslušenství a zda jsou nepoškozené.
- Před prvním použitím přístroj a všechny díly příslušenství vyčistěte.
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.

- Sítovou zástrčku **9** zasuněte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.












Dotykový displej v přehledu



- 20** +/- Tlačítka: Zvýšení/snížení teploty
- 21** Symbol gril: svítí u programů se spodním ohřevem
- 22** Symbol ventilátor: svítí, když je víko zavřené a je v provozu ventilátor horkého vzduchu
- 23** Zobrazení teploty programů
- 24** Hodnoty teploty pro *TARGET TEMP* (cílová teplota) a *CURRENT TEMP* (aktuální teplota) se zobrazují při používání teploměru na pečení
- 25** Ukazatel doby přípravy (aktuální teplota při používání teploměru na pečení)
- 26** Symbol teploměr na pečení: zobrazuje se při používání teploměru na pečení
- 27** Symbol doby přípravy: svítí, když se zobrazuje doba přípravy
- 28** +/- Tlačítka: Prodloužení/zkrácení doby přípravy
- 29** Tlačítko: Zapnutí/vypnutí / start/stop programu
- 30** Tlačítko: pro výběr programu opakovaně stisknout
- 31** Symboly programů
- 32** Symbol zahřívání: svítí, když se přístroj zahřívá
Tlačítko: Přeskočit zahřívání
- 33** Tlačítko nastavení cílové teploty při používání teploměru na pečení

Programy v přehledu

Údaje o teplotě a čase v tabulce jsou orientační hodnoty. Teplota a čas se mohou lišit v závislosti na vlastnostech, velikosti a množství potravin a také podle vaší chuti.

Symbol na dotykovém displeji	Program/používání	přednastavená teplota (nastavitelný rozsah)	přednastavený čas (nastavitelný rozsah) v minutách
	Steaky/kotlety	230 °C (180–230 °C)	10 (1– 30)
	Celé kuře nebo malý kus pečeně	200 °C (125–200 °C)	15 (1– 59)
	Mražené hranolky ^{2, 3} (optimální množství cca 500 g, maximální množství cca 1000 g)	190 °C (125–200 °C)	24 (1– 59)
	Kousky drůbeže, např. stehna ¹ (optimální množství 4 díly)	200 °C (125–200 °C)	15 (1– 59)
	Pizza	170 °C (125–200 °C)	20 (1– 59)
	Ryby	160 °C (125–200 °C)	15 (1– 59)
	Muffiny, moučníky a pečivo	150 °C (125–200 °C)	20 (1– 59)
	Grilované špízy	150 °C (125–200 °C)	12 (1– 59)
	Zelenina ¹ (optimální množství cca 1000 g)	180 °C (125–200 °C)	25 (1– 59)
	Sušení ovoce a zeleniny, např. jablečných kroužků	110 °C (40–150 °C)	30 (1– 360)
	Rozmrazení	60 °C (40–90 °C)	10 (1– 59)

Horní čísla ^{1,2,3} znamenají:

¹: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

²: V 1/3 a 2/3 doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

³: V 1/4, 1/2 a 3/4 doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

Použití dílů příslušenství

Díl příslušenství	Funkce/použití
Grilovací deska 14	<ul style="list-style-type: none"> • Vždy se vkládá do horkovzdušné fritézy 13. • Možnost odtoku tuku. <p>Příprava s uzavřeným víkem: Velmi vhodná pro přípravu silných kousků masa a mražených ryb.</p> <p>Příprava s otevřeným víkem: Vhodná ke grilování např. libových kousků masa.</p>
Pánev (plancha) 1	<ul style="list-style-type: none"> • Položit na grilovací desku 14. <p>Příprava s uzavřeným víkem: Vhodná pro grilování potravin bez otáčení, např. pizzy, nebo potravin, které se otáčí málo, např. ryb.</p> <p>Příprava s otevřeným víkem: Vhodná pro grilování citlivých potravin, které se často otáčejí, např. plátků zeleniny.</p>
Fritovací koš 8	<ul style="list-style-type: none"> • Položit na grilovací desku 14. • Otvory ve fritovacím koši 8 může dobře cirkulovat horký vzduch. To podporuje rovnoměrné rozložení tepla. • Pro hranolky, americké brambory, batátové hranolky, kousky zeleniny apod. • Fritovací koš 8 pouze volně po značku MAX 7 naplníte hranolkami (maximální množství: 1000 g). <p>UPOZORNĚNÍ: U syrových ingrediencí přimíchejte cca ½ lžíce oleje (např. slunečnicového nebo řepkového). To zabrání přilepení k fritovacímu koši 8 a zlepšuje chuť. U zmražených hranolek a podobných produktů toto není nutné, jsou už před smažením.</p>

Ovládání



NEBEZPEČÍ popálení!


- ⊙ Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch **6** na zadní straně.
- ⊙ K uchopení pánve **1** a fritovacího koše **8** používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu **6** horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani jí nepřemášejte.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!


- ⊙ **Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez grilovací desky 14!**


Proudová přípojka

- Když je přístroj sestaven, zasuněte síťovou zástrčku **9** do zásuvky s ochranným kontaktem, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.
 - Všechny údaje na dotykovém displeji **15** se krátce rozsvítí.
 - Zazní trojitý zvukový signál.








- Symbol tlačítka start/stop  **29** svítí. Svítící symbol signalizuje pohotovostní režim.

Dotykový displej

Na dotykovém displeji **15** jsou symboly, které zobrazují jen funkce, např. symbol gril  **21**.

Jiné symboly znázorňují (také) stisknutelné tlačítka, např. tlačítka start/stop  **29**. Stisknutelná tlačítka jsou v tomto návodu pro lepší čitelnost označována jen jako tlačítka.

Zapnutí/vypnutí

- Stiskněte tlačítka start/stop  **29**, abyste přístroj zapnuli z pohotovostního režimu.
 - Na displeji **15** se zobrazí symboly programů **31** a všechna tlačítka.
 - Zobrazuje se přednastavená teplota 230 °C a přednastavená doba přípravy 0:10.
- Pro výběr požadovaného programu stiskněte opakovaně tlačítka  **30**.
- Pro spuštění přístroje opět stiskněte tlačítka start/stop  **29**. U všech programů s výjimkou zeleniny, sušeného ovoce a rozmrazování nyní začíná fáze ohřevu.
 - Symbol zahřívání  **32** svítí (kromě programů pro zeleninu, sušené ovoce a rozmrazení).
 - Symbol ventilátoru  **22** svítí.
 - Zobrazuje se nastavená teplota a doba fáze ohřevu.
 - Doba ohřevu/doba přípravy se odpočítává k nule.
 - Symbol zvoleného programu **31** svítí.
- Zatímco přístroj běží, stiskněte a držte tlačítka start/stop  **29**, abyste přístroj přepnuli do pohotovostního režimu.
 - Zazní trojitý zvukový signál.
 - Na displeji **15** je vidět pouze symbol  **29**.

- Pro úplné vypnutí přístroje a odpojení ze sítě vytáhněte síťovou zástrčku **9**.



Manuální nastavení

Zatímco je přístroj zapnutý, je na displeji **15** zobrazena spodní řada s tlačítky. Můžete jimi kdykoliv změnit nastavení pro teplotu a dobu přípravy, např. i poté, když už běží nějaký program.

- Pomocí nastavovacích tlačítek **+/- 20** nastavte teplotu:
 - Krátce stiskněte pro kroky po 5 °C. Držte stisknuté pro rychlý chod vpřed/vzad.
- Pomocí nastavovacích tlačítek **+/- 28** nastavte dobu přípravy:
 - Nastavovací tlačítka **+/- 28** krátce stiskněte pro kroky po 1 minutě. Držte stisknuté pro rychlý chod vpřed/vzad.

Použití programů







UPOZORNĚNÍ:

- Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku **4** na vnitřní straně víka a nepřilepily se tam.
- **FUNKCE RYCHLÉHO STARTU**
Zapněte přístroj z pohotovostního režimu tlačítkem start/stop  **29**. Opětovným stisknutím tlačítka start/stop  **29** se přístroj spustí s přednastavenou teplotou 230 °C a přednastavenou dobou přípravy 10 min.


Pro hodně potravin a způsobů přípravy má přístroj přednastavené programy. Když zvolíte nějaký program, můžete dodatečně provést kdykoliv následující nastavení:

- Teplota: Stiskněte nastavovací tlačítka **+/- 20**
 - Doba přípravy: Stiskněte nastavovací tlačítka **+/- 28**
1. Připravte si potraviny a vložte je do fritovacího koše **8** nebo do pánve **1**.
 2. Vložte grilovací desku **14** do horkovzdušné fritézy **13** tak, aby odtok tuku

zasahoval do trychtýře horkovzdušné fritézy.

3. Zavřete víko **3**.
4. Stiskněte tlačítko start/stop  **29**, abyste přístroj zapnuli z pohotovostního režimu.
 - Na displeji **15** se zobrazí symboly programů **31** a všechna tlačítka.
 - Zobrazuje se přednastavená teplota 230 °C a přednastavená doba přípravy 0:10.
5. Pro výběr požadovaného programu stiskněte opakovaně tlačítko  **30**.
6. Pro spuštění přístroje opět stiskněte tlačítko start/stop  **29**. U všech programů s výjimkou zeleniny, sušeného ovoce a rozmrazování nyní začíná fáze ohřevu.
 - Symbol zahřívání  **32** svítí.
 - Symbol ventilátoru  **22** svítí.
 - Zobrazuje se nastavená teplota a doba fáze ohřevu.
 - Doba ohřevu se odpočítává k nule.
 - Symbol zvoleného programu **31** svítí.
7. Na konci fáze ohřevu zazní zvukový signál a **ADD FOOD** se objeví na displeji **15**. Tlačítko start/stop  **29** a symbol zvoleného programu **31** bliká. Otevřete víko **3** a ...
 - ... vložte připravené potraviny přímo na grilovací desku **14**.
 - ... postavte fritovací koš **8** nebo pánev **1** s připravenými potravinami na grilovací desku **14**.
8. Zavřete víko **3**. Proces přípravy se automaticky spustí a na ukazateli doby přípravy **25** se automaticky odpočítává k nule zbývající doba přípravy. Symbol zvoleného programu **31** svítí.





nebo

Když používáte grilovací desku **14**, stiskněte tlačítko start/stop  **29** pro zahájení přípravy s otevřeným víkem. Na ukazateli doby přípravy **25** se auto-

maticky odpočítává k nule zbývající doba přípravy. Symbol zvoleného programu **31** svítí.

Přerušení procesu přípravy

Proces přípravy můžete kdykoliv přerušit např. kvůli kontrole stupně zhnědnutí.










- Stiskněte tlačítko start/stop  **29**.
 - Symbol tlačítka  **29** bliká.
 - Symbol ventilátoru  **22** bliká.
 - Symbol programu **31** bliká.
 - Ventilátor se zastaví.
- Pro pokračování procesu přípravy stiskněte znovu tlačítko start/stop  **29**.

Konec procesu přípravy

- Když program doběhne do konce, zazní akustický signál. Na displeji se objeví **ENd**.
 - Potřebujete talíř nebo misku (příp. nahřáté).
 - Pro odpojení přístroje ze sítě vytáhněte po použití síťovou zástrčku **9**.
1. Otevřete víko **3**.
 2. Dejte pokrm na připravený talíř / do připravené misky.
 3. Vytáhněte misku na odchytávání tuků **17** a zlikvidujte zachycený olej.
 4. Nechejte přístroj a příslušenství vychladnout předtím, než ho budete čistit.

Další informace, např. o grilování se spodním ohřevem a používání teploměru na pečení, naleznete v online návodu.

Tabulka přípravy

Potravina	Tipy	Množství (cca)	Čas* (minuty)	Teplota*
Hranolky ^{2,3} (mražené, předsmážené)	- Program  - Použijte fritovací koš 8	500 g ²	24	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Hranolky ³ (domácí, silné)	- Program  - Přimíchejte 1/2 lžice oleje - Použijte fritovací koš 8	1000 g	20–24	200 °C
Kuřecí stehna ^{2,3} (čerstvá, bez kostí)	- Program  - Použijte fritovací koš 8	1000 g	22–28	200 °C
Kuřecí nugety (mražené)	- Program  - Použijte fritovací koš 8	900 g	18–22	200 °C
Rybí prsty (mražené)	- Program  - Použijte fritovací koš 8	280 g	7–10	200 °C
Cukety ^{2,3}	- Program  - Použijte pánev 1 - Nakrájejte na plátky - Dejte do pánve 1 lžici oleje - Příprava při otevřeném víku.	650 g	17–20	200 °C
Bramboráky	- Program  - Použijte fritovací koš 8	900 g	20	180 °C
Kuřecí křídla (mražená)	- Program  - Použijte fritovací koš 8	1000 g	15– 20	200 °C
Rib-Eye steak	- Program  - Použijte grilovací desku 14 - Připravujte při otevřeném víku - Příp. použijte teploměr na pečení	3 steaky, silné cca 3 cm	7–9	230 °C

* **Tučně** uvedené údaje se nastavují manuálně.

Horní čísla ^{1,2,3} znamenají:

1: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

2: V 1/3 a 2/3 doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

3: V 1/4, 1/2 a 3/4 doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

Recepty

Hranolky s bylinkovou majonézou

Ingredience na 4 porce


Ingredience na majonézu

- 1 vaječný žloutek
 - 1 lžička hořčice
 - 125 ml slunečnicového oleje
 - 1 lžička jemně nasekané petržele
 - 1 lžička jemně nasekaného kerblíku
 - 1 lžice citronové šťávy
- sůl, pepř

Ingredience na hranolky

- 250 g batátů
- 250 g brambor
- 2 lžice slunečnicového oleje

Příprava

1. Na bylinkovou majonézu vložte žloutek s hořčicí do vysoké nádoby a krátce rozmixujte tyčovým mixérem.
2. Během mixování přilévejte tenkým proudem olej, dokud nevznikne krémová, homogenní směs.
3. Přidejte bylinky a dochutěte solí, pepřem a citronovou šťávou.
4. Brambory a batáty oloupejte, umyjte a osušte.
5. Brambory a batáty nakrájejte na tyčinky silné asi 1 cm a smíchejte je v míse s olejem.
6. Zvolte program  Hranolky (190 °C/ 24 minut) a změňte dobu přípravy na 25 minut. Po 15 minutách snižte teplotu na 180 °C a hranolky promíchejte.
7. Hranolky osolte a podávejte s bylinkovou majonézou.


Steak po provensálsku

Ingredience na 4 porce

Ingredience

- 4 hovězí steaky (po 175 g)
 - 2 lžice olivového oleje
 - 1 lžičky sušeného tymiánu
 - 1 lžičky sušeného rozmarýnu
 - 1 lžičky sušeného oregana
 - 1 lžičky sušeného estragonu
- sůl a pepř

Příprava


1. Smíchejte bylinky, sůl, pepř a olivový olej a marinujte v nich steaky.
2. Zvolte program  Steak (230 °C/ 10 minut).
3. Steaky grilujte, dokud nedosáhnou požadovaného stupně propečení.
4. Podávejte k nim bylinkovou bagetu

Kuře po jamajsku

Ingredience

- 1 celé kuře (cca 1,5 kg)
- 2 lžice sójové omáčky
- 2 lžice olivového oleje
- šťáva z jednoho citronu
- 2 stroužky česneku
- 4 nastrouhané cm zázvoru
- 2 lžičky chilli vloček
- 1 lžice směsi koření Jerk

Příprava

1. Kuře omyjte a osušte.
2. Oloupejte a nakrájejte nadrobno česnek.
3. Na marinádu smíchejte v míse sójovou omáčku, olivový olej, citronovou šťávu, směs koření, česnek, zázvor a chilli vločky.
4. Pořete kuře marinádou a nechte ho přes noc marinovat v lednici.
5. Zvolte program  Celé kuře (200 °C/ 15 minut). Použijte teploměr na pečení a základní teplotu nastavte na 80 °C.
6. Kuře podávejte se salátem.


Špízy s cuketou a lilkem

Ingredience na 4 porce

Ingredience

- ½ lžičky pepře
- ½ lžičky nového koření
- ½ lžičky koriandru
- ½ lžičky sušeného tymiánu
- ½ lžičky sušeného oregana
- 1 lžička soli
- 50 ml olivového oleje
- 2 lilky
- 2 cukety
- 2 cibule
- dřevěné špízy

Příprava

1. Smíchejte v míse bylinky, koření a olej.
2. Nakrájejte cukety a lilky na 2 cm plátky a cibule na čtvrtky.
3. Zeleninu přidejte do směsi koření a oleje.
4. Zeleninu střídavě napichujte na špízy.
5. Zvolte program  Celé kuře (200 °C/ 15 minut). V polovině pečení špízy otočte.

Čokoládové dortíky s tekutou náplní


Ingredience na 8 dortíků

Ingredience

- 75 g tmavé čokolády
- 3 vejce
- 75 g másla
- 75 g cukru
- 50 g mouky

Příprava

1. Čokoládu nasekejte a roztavte ji ve vodní lázni.
2. Přidejte máslo a také ho nechte rozpustit.
3. Vyšlehejte vejce s cukrem.
4. Přesejte mouku a smíchejte ji s hladkým těstem.
5. Opatrně vmíchejte směs čokolády a másla.

6. Naplněte těsto do formiček na muffiny a vložte je do fritovacího koše **8**. Vložte ho do předehřátého přístroje.
7. Zvolte program  Muffiny (150 °C/ 20 minut). Změňte teplotu na 180 °C a dobu přípravy na 10 minut.
8. Čokoládové dortíky upečte a podávejte je teplé.

Čištění



NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Nechejte přístroj vychladnout, předtím než s ním budete pohybovat nebo ho budete čistit.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Než budete horkovzdušnou fritézu **13** čistit, vytáhněte síťovou zástrčku **9** ze zásuvky.
- ⊙ Horkovzdušná fritéza **13** nesmí být ponořena do vody.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Topné články **4** a **16** se nesmí utírat mokřým hadříkem.

UPOZORNĚNÍ: Berte na vědomí, že po uschnutí se mohou v dutinách nacházet ještě kapky vody. Všechny díly nechejte důkladně uschnout na vzduchu.

Dodatečné informace týkající se čištění a ošetřování přístroje a dílů příslušenství naleznete v online návodu k použití.

Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU. Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

Řešení problémů

Pokud váš přístroj nefunguje podle očekávání, přečtěte si odpovídající kapitolu v on-line návodu k použití.

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.

Technické změny vyhrazeny.

Servisní střediska

V přímeru servisa se obrňte na náš servisní center:

Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 460241_2401

Krátky návod



Tento dokument predstavuje skrátené tlačené vydanie úplného návodu na obsluhu. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN)

460241_2401 si môžete pozrieť a stiahnuť úplný návod na obsluhu. Krátky návod je súčasťou tohto produktu. Pred použitím produktu sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Krátky návod dobre uschovajte a pri postúpení produktu tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Symbole na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotknutím sa horúceho povrchu.



Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.

Technické údaje

Model:	SHFG 2460 A1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	2460 W

Prehľad

- 1 Panvica (plancha)
- 2 Rúčka na veku
- 3 Veko
- 4 Vyhrievací prvok (na hornej strane veka)
- 5 Ochrana proti vystreknutiu
- 6 Vetrací otvor
- 7 **MAX** Značka maximálnej úrovne naplnenia fritovacej vložky
- 8 Fritovacia vložka
- 9 Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 10 Priehradka pre vinutie
- 11 Vinutie pre snímač teploty
- 12 Zásuvka pre konektor jack na snímači teploty
- 13 Prístroj/teplovzdušná fritéza
- 14 Grilovacia platňa
- 15 Dotykový displej s indikátormi a tlačidlami senzora
- 16 Vyhrievací prvok (pod grilovacou platňou)
- 17 Miska na zachytávanie tuku
- 18 Snímač teploty teplomera na pečenie
- 19 Konektor jack na snímači teploty

Účel použitia

Teplovzdušná fritéza je určená na prípravu potravín v horúcom vzduchu pri maximálnej teplote 230 °C.

Teplovzdušná fritéza je koncipovaná na domáce používanie. Teplovzdušná fritéza sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

Teplovzdušná fritéza nie je vhodná na zahrievanie tekutín.

Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

POZOR: Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by ste mali brať do úvahy pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené.
 - ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
 - ⊙ Deti smú vykonávať čistenie a údržbu prístroja len ak sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom.
 - ⊙ Deti mladšie ako 8 rokov by ste nemali púšťať do blízkosti prístroja a pripojovacieho vedenia.
-
- ⊙ Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Ne dotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru na zadnej strane alebo grilovacej platne. Počas prevádzky sa dotýkajte len obslužných prvkov prístroja.
 - ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.

- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ V tomto prístroji sa nesmie používať drevené uhlie alebo podobné horľaviny.
- ⊙ Vyhrievacie prvky sa nesmú utierať namokro.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ V prípade nesprávneho použitia môžu nastať poranenia.
- ⊙ **Pred prvým použitím prístroj vyčistite.**
- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby deti nemohli prístroj stiahnuť za pripojovací kábel z pracovnej plochy.
- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.
- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabránite priblížiť sa k elektrickým prístrojom.
- ⊙ Vtáky dýchajú rýchlejšie, vzduch sa v ich tele rozvádza inak a sú podstatne menšie ako ľudia. Pre vtáky môže byť preto veľmi nebezpečné, ak vdychnu čo i len najmenšie množstvo dymov, uvoľňujúcich sa pri prevádzke tohto prístroja. Ak používate tento prístroj, vtáky by ste mali preniesť do inej miestnosti.
- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.
- ⊙ Prístroj, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Ak by aj napriek tomu prístroj niekedy spadol do vody, potom okamžite vytiahnite zástrčku a až následne vyberte prístroj von. V takom prípade prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho skontrolovať v odbornom servise.
- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokrymi rukami.
- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Prístroj pripájajte len na zásuvku s ochrannými kontaktmi (uzemnená zásuvka).
- ⊙ Keď používate predĺžovací kábel, musí spĺňať technické údaje tohto prístroja.
- ⊙ Prístroj zapájajte len do samotnej zásuvky, nie do zásuvky, do ktorej sa dajú zapojiť viaceré zariadenia. Mohlo by totiž dôjsť k preťaženiu.
- ⊙ Pripojovací kábel a prípadný predĺžovací kábel uložte tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa alebo oň zakopnúť.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.

- ⊙ Pri inštalácii prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nezacvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za pripojovacie vedenie.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky:
 - po každom použití,
 - v prípade poruchy,
 - ak prístroj nepoužívate,
 - pred čistením prístroja,
 - počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajte žiadne zmeny na výrobku. Opravy nechajte vykonávať len v odbornej opravovni, resp. v servisnom stredisku.
- ⊙ Zapojený prístroj nikdy nenechávajte bez dozoru.
- ⊙ Počas prevádzky majte teplovzdušnú fritézu vždy pod dohľadom. Takto si problém môžete hneď všimnúť vďaka nezvyčajnému zápachu alebo zvuku.
- ⊙ Prístroj nikdy nezakrývajte, ani ho neumiestňujte na mäkké podklady (napr. utierky).
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu prevádzkujte výhradne na pevnej, rovnej, nešmykľavej, suchej a nehorľavej pracovnej ploche, aby ste zabránili jej prevráteniu, sklznutiu alebo vznieteniu podložky a v dôsledku toho poškodeniu.
- ⊙ Nedotýkajte sa horúceho povrchov prístroja a vnútorného priestoru. Používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Používajte kuchynskú rukavicu, keď pripravujete jedlá s vysokou teplotou. Vystrekujejúci tuk môže inak spôsobiť popálenie.
- ⊙ Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehybte ňou ani ju neprenášajte.
- ⊙ Ak sa na prístroji vznieti tuk, **v žiadnom prípade ho nehasťte vodou!** Hrozí nebezpečenstvo výbušného vzplanutia alebo zásahu elektrickým prúdom. Namiesto toho prístroj zakryte, napr. hasiacou dekou.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.
- ⊙ Dbajte o to, aby sa jedlá nedotýkali horúceho vyhrievacieho prvku na hornej strane vnútorného priestoru a nenalepili sa tam.
- ⊙ Fritovací kôš neprepĺňajte. Dodržiavajte orientačné hodnoty v tomto návode.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Na prístroj nekladte žiadne predmety.

Obsah balenia

- 1 teplovzdušná fritéza **13**
- 1 grilovacia platňa **14**
- 1 fritovacia vložka **8**
- 1 panvica (plancha) **1**
- 1 kompletný návod na obsluhu (na internete)
- 1 krátky návod (je priložený k prístroju)

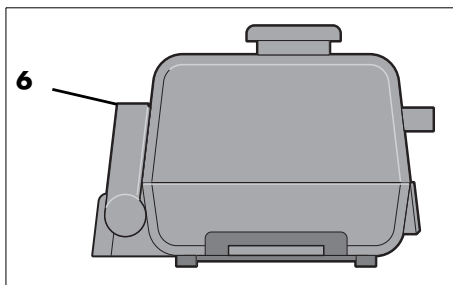
Uvedenie do prevádzky

- Odstráňte všetok obalový materiál.



NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

Na zadnej strane prístroja sa nachádza vetrací otvor **6**. Z vetracieho otvoru **6** uniká počas prevádzky horúca para.

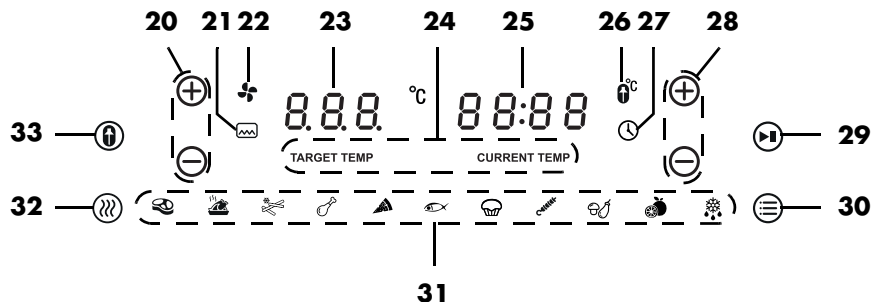


- ⊙ Vetrací otvor **6** nikdy nezakrývajte.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na výhrevnom prvku **4** a nie je to chyba výrobu. Zabezpečte dostatočné vetranie.

- Z prístroja odstráňte ochranné fólie a lepiacu pásku, avšak neodstraňujte typový štítok na spodnej strane prístroja.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
- Pred prvým použitím prístroj a všetky diely príslušenstva vyčistite.
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú, teplovzdornú podložku.
- Zástrčku **9** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.












Prehľad dotykového displeja



- 20 +/-** Tlačidlá: zvýšenie/zníženie teploty
- 21** Symbol grilu: svieti pri programoch so spodným ohrevom
- 22** Symbol ventilátora: svieti, keď je veko zatvorené a ventilátor pre horúci vzduch je v prevádzke
- 23** Ukazovateľ teploty programov
- 24** Hodnoty teploty pre *TARGET TEMP* (cieľová teplota) a *CURRENT TEMP* (aktuálna teplota) sa zobrazujú pri použití teplomera na pečenie
- 25** Zobrazenie času prípravy (aktuálna teplota pri použití teplomera na pečenie)
- 26** Symbol teplomera na pečenie: zobrazuje sa pri použití teplomera na pečenie
- 27** Symbol času prípravy: svieti, keď sa zobrazí čas prípravy
- 28 +/-** Tlačidlá: predĺženie/skrátenie času prípravy
- 29** Tlačidlo: zapnutie/vypnutie / štart/stop programu
- 30** Tlačidlo: stlačte opakovane na výber programu
- 31** Symboly programov
- 32** Symbol predhrievania: svieti, keď sa prístroj predhrieva
Tlačidlo: Preskočiť predhrievanie
- 33** Tlačidlo na nastavenie cieľovej teploty pri použití teplomera na pečenie

Prehľad programov

Údaje pre teplotu a časy v tabuľke sú orientačné hodnoty. V závislosti od druhu, veľkosti a množstva potravín, ako aj vašej chuti sa môžu teplota a čas líšiť.

Symbol na dotykovom displeji	Program/použitie	Prednastavená teplota (rozsah nastavenia)	prednastavený čas (rozsah nastavenia) v minútach
	steaky, kotlety	230 °C (180 – 230 °C)	10 (1 – 30)
	celé kura alebo malý kus pečeného mäsa	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	mrazené hranolčky ^{2,3} (optimálne množstvo cca 500 g, maximálne množstvo cca 1000 g)	190 °C (125 – 200 °C)	24 (1 – 59)
	Hydina na časti, napr. stehno 1 (optimálne množstvo 4 diely)	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Pizza	170 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	Ryba	160 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	muffiny, koláče a pečivo	150 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	grilované špízy	150 °C (125 – 200 °C)	12 (1 – 59)
	Zelenina 1 (optimálne množstvo cca 1000 g)	na 180 °C (125 – 200 °C)	25 (1 – 59)
	Sušenie ovocia a zeleniny, napr. jablkové krúžky	110 °C (40 – 150 °C)	30 (1 – 360)
	Rozmrazovanie	60 °C (40 – 90 °C)	10 (1 – 59)

Číslice nad riadkom textu ^{1,2,3} znamenajú:

¹: Po polovici času prípravy pretrepte alebo obráťte.

²: Po 1/3 a 2/3 času prípravy pretrepte alebo obráťte.

³: Po 1/4, 1/2 a 3/4 času prípravy pretrepte alebo obráťte.

Použitie dielov príslušenstva

Diel príslušenstva	Funkcia/použitie
grilovacia platňa 14	<ul style="list-style-type: none"> • Vždy sa vkladá do teplovzdušnej fritézy 13. • Umožňuje odtok tuku. <p>Príprava so zatvoreným vekom: Dobre sa hodí na prípravu hrubých kusov mäsa a mrazeného mäsa.</p> <p>Príprava s otvoreným vekom: Dobre sa hodí na grilovanie napr. chudých kusov mäsa.</p>
Panvica (plancha) 1	<ul style="list-style-type: none"> • Položte na grilovaciu platňu 14. <p>Príprava so zatvoreným vekom: Dobre sa hodí na grilovanie potravín bez obracania, napr. pizze, alebo keď sa obracajú len málo, napr. ryby.</p> <p>Príprava s otvoreným vekom: Dobre sa hodí na grilovanie citlivých potravín, ktoré sa často otáčajú, ako napr. plátky zeleniny.</p>
Fritovacia vložka 8	<ul style="list-style-type: none"> • Položte na grilovaciu platňu 14. • Cez otvory vo fritovacej vložke 8 môže dobre cirkulovať horúci vzduch. To podporuje rovnomerné rozdelenie tepla. • Na hranolčeky, americké zemiaky, hranolčeky zo sladkých zemiakov, na kúsky zeleniny a pod. • Fritovaciu vložku 8 voľne naplňte hranolčkami po značku MAX 7 (maximálne množstvo: 1000 g). <p>UPOZORNENIE: Pri surových prísadách zamiešajte asi ½ polievkovej lyžice oleja (napr. slnečnicový alebo repkový olej). To zabráni prilepeniu na fritovaciu vložku 8 a zlepšuje chuť. Toto nie je potrebné pri mrazených hranolčkoch alebo podobných produktoch, tieto sú už predfritované.</p>

Obsluha




NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru **6** na zadnej strane.
- Používajte rukavicu alebo lapku na chytanie panvice **1** a fritovacej vložky **8**.
- Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru **6** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehýbte ňou ani ju neprenášajte.


VÝSTRAHA pred vecnými škodami!


- **Prístroj sa za žiadnych okolností nesmie prevádzkovať bez grilovacej platne 14!**

Pripojenie k elektrickému prúdu








- Keď je postavený, zastrčte zástrčku **9** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.
 - Nakrátko sa rozsvietia všetky indikátory na dotykovom displeji **15**.
 - Zaznie trojnásobný zvukový signál.
 - Svieta symbol tlačidla štart/stop  **29**. Svietiaci symbol signalizuje pohotovostný režim.

Dotykový displej

Na dotykovom displeji **15** sú symboly, ktoré zobrazujú len funkcie, napr. symbol grilu  **21**.

Iné symboly predstavujú (aj) tlačidlo, napr. tlačidlo štart/stop  **29**. Ikony sa v tomto návode kvôli lepšej čitateľnosti označujú ako tlačidlá.

Zapnutie/vypnutie

- Stlačte tlačidlo štart/stop  **29**, aby ste prístroj zapli z pohotovostného režimu.
 - Na dotykovom displeji **15** sa zobrazia symboly programov **31** a všetky tlačidlá.
 - Zobrazuje sa prednastavená teplota **230 °C** a prednastavený čas prípravy **0:10**.
- Opakovane stlačte tlačidlo  **30**, aby ste vybrali požadovaný program.
- Na spustenie prístroja stlačte znovu tlačidlo štart/stop  **29**. Teraz začína fáza zahrievania pre všetky programy okrem zeleniny, sušeného ovocia a rozmrazovania.
 - Svieta symbol predhrievania  **32** (okrem programov pre zeleninu, sušené ovocie a rozmrazovanie).
 - Svieta symbol ventilátora  **22**.
 - Zobrazuje sa nastavená teplota a doba fázy zahrievania.
 - Čas zahrievania/čas prípravy sa odpočítava.
 - Svieta symbol zvoleného programu **31**.
- Počas chodu prístroja podržte stlačené tlačidlo štart/stop  **29**, aby ste prístroj prepli do pohotovostného režimu.
 - Zaznie trojnásobný zvukový signál.
 - Na displeji **15** je viditeľný len symbol  **29**.
- Na úplné vypnutie a odpojenie prístroja zo siete vytiahnite zástrčku **9**.

Manuálne nastavenia

Kým je prístroj zapnutý, sú na displeji **15** viditeľné tlačidlá. Tak môžete kedykoľvek zmeniť nastavenia teploty a času prípravy napr. aj vtedy, keď už program beží.

- Pomocou nastavovacích tlačidiel **+/- 20** nastavte teplotu:
 - Krátkymi stlačeniami sa teplota mení po 5 °C. Dlhým podržaním sa teplota mení rýchlo dopredu/dozadu.
- Pomocou nastavovacích tlačidiel **+/- 28** nastavte čas prípravy:
 - Krátkymi stlačeniami nastavovacích tlačidiel **+/- 28** sa čas mení po 1 minúte. Dlhým podržaním sa teplota mení rýchlo dopredu/dozadu.

Používanie programov

UPOZORNENIA:

- Dbajte o to, aby sa jedlá nedotýkali horúceho vyhrievacieho prvku **4** na vnútornej strane veka a nenalepili sa tam.
- **FUNKCIA RÝCHLEHO ŠTARTU**
Prístroj zapnite z pohotovostného režimu tlačidlom štart/stop **29**. Opätovným stlačením tlačidla štart/stop **29** sa spustí príprava s prednastavenou teplotou 230 °C a prednastaveným časom prípravy 10 minút.

Prístroj disponuje prednastavenými programami pre mnohé potraviny a druhy prípravy. Keď si vyberiete program, môžete navyše kedykoľvek zmeniť nasledujúce nastavenie:

- Teplota: Stláčajte nastavovacie tlačidlá **+/- 20**
 - Čas prípravy: Stláčajte nastavovacie tlačidlá **+/- 28**
1. Pripravte potraviny a dajte ich do fritovacej vložky **8** alebo panvice **1**.
 2. Umiestnite grilovaciu platňu **14** do teplovzdušnej fritézy **13** tak, aby odtok tuku siahal do lievika v teplovzdušnej fritéze.
 3. Zatvorte veko **3**.
 4. Stlačte tlačidlo štart/stop **29**, aby ste prístroj zapli z pohotovostného režimu.

- Na dotykovom displeji **15** sa zobrazia symboly programov **31** a všetky tlačidlá.
 - Zobrazuje sa prednastavená teplota 230 °C a prednastavený čas prípravy 0:10.
5. Opakovane stlačte tlačidlo **30**, aby ste vybrali požadovaný program.
 6. Na spustenie prístroja stlačte znovu tlačidlo štart/stop **29**. Teraz začína fáza zahrievania pre všetky programy okrem zeleniny, sušeného ovocia a rozmrazovania.
 - Sviety symbol predhrievania **32**.
 - Sviety symbol ventilátora **22**.
 - Zobrazuje sa nastavená teplota a doba fázy zahrievania.
 - Čas zahrievania sa odpočítava.
 - Sviety symbol zvoleného programu **31**.
 7. Na konci fázy zahrievania zaznie zvukový signál a na displeji **15** sa zobrazí **ADD FOOD**. Bliká tlačidlo štart/stop **29** a symbol zvoleného programu **31**.

Otvorte veko **3** a ...

... dajte pripravené potraviny priamo na grilovaciu platňu **14**.

... postavte fritovaciu vložku **8** alebo panvicu **1** s pripravenými potravinami na grilovaciu platňu **14**.





8. Zatvorte veko **3**. Proces prípravy sa spustí automaticky a na ukazovateli času prípravy **25** sa odpočítava zostávajúci čas prípravy. Sviety symbol zvoleného programu **31**.

alebo

Ak používate grilovaciu platňu **14**, stlačte tlačidlo štart/stop **29**, čím spustíte proces prípravy s otvoreným vekom. Na ukazovateli času prípravy **25** sa odpočítava zostávajúci čas prípravy. Sviety symbol zvoleného programu **31**.

Prerušenie procesu prípravy

Proces prípravy môžete kedykoľvek prerušiť napr. aby ste skontrolovali stupeň zhnednutia.

- Stlačte tlačidlo štart/stop  **29**.
 - Bliká symbol tlačidla  **29**.
 - Bliká symbol ventilátora  **22**.
 - Bliká symbol programu **31**.
 - Ventilátor sa zastaví.
- Na pokračovanie v procese prípravy znovu stlačte tlačidlo štart/stop  **29**.

Ukončenie procesu prípravy






- Keď sa program dostal až na koniec, zaznie akustický signál. Na displeji sa zobrazí *ENd*.





- Potrebujete tanier alebo misu (môže byť predhriata).
- Na odpojenie prístroja zo siete vyťahnite po použití zástrčku **9**.

1. Otvorte veko **3**.
2. Pokrmu dajte na pripravený tanier/do pripravenej misy.
3. Vytiahnite misku na zachytávanie tuku **17** a zlikvidujte nazbieraný olej.
4. Pred čistením prístroja a príslušenstva ho nechajte vychladnúť.

Ďalšie informácie napr. o grilovaní so spodným ohrevom a použití teploмера na pečenie nájdete v online návode.

Tabuľka prípravy jedál

Potraviny	Tipy	Množstvo (cca)	Čas* (minúty)	Teplota*
Hranolčky ^{2,3} (mrazené, presmažené)	- Program 	500 g ²	24	190 °C
	- Použite fritovaciu vložku 8	1000 g ³	35	190 °C
Hranolčky ³ (robené doma, hrubé)	- Program  - Primiešajte 1/2 polievkovej lyžice oleja - Použite fritovaciu vložku 8	1000 g	20 – 24	200 °C
Kuracie stehná ^{2,3} (čerstvé, bez kostí)	- Program  - Použite fritovaciu vložku 8	1000 g	22 – 28	200 °C
Kuracie nugety (mrazené)	- Program  - Použite fritovaciu vložku 8	900 g	18 – 22	200 °C
Rybie prsty (mrazené)	- Program  - Použite fritovaciu vložku 8	280 g	7 – 10	200 °C

Potraviny	Tipy	Množstvo (cca)	Čas* (minúty)	Teplota*
Cuketa ^{2,3}	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - Použite panvicu 1 - nakrájajte na plátky - Na panvicu dajte 1 lyžicu oleja - Pripravujte s otvoreným vekom. 	650 g	17 - 20	200 °C
Haruľa	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - Použite fritovaciu vložku 8 	900 g	20	180 °C
Kuracie krídelká (mrazené)	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - Použite fritovaciu vložku 8 	1000 g	15 - 20	200 °C
Steaky ribeye	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - Použite grilovaciu platňu 14 - Pečte s otvoreným vekom - Prípadne použite teplomer na pečenie 	3 steaky, hrubé cca 3 cm	7 - 9	230 °C

* Údaje vytlačené **tučným** písmom sa nastavujú manuálne.

Číslice nad riadkom textu ^{1,2,3} znamenajú:

¹: Po polovici času prípravy pretrepte alebo obráťte.

²: Po 1/3 a 2/3 času prípravy pretrepte alebo obráťte.

³: Po 1/4, 1/2 a 3/4 času prípravy pretrepte alebo obráťte.

Recepty

Miešané hranolčky s bylinkovou majonézou

Prísady na 4 porcie


Prísady na majonézu

- 1 žĺtok
- 1 čajová lyžička horčice
- 125 ml slnečnicového oleja
- 1 čajová lyžička najemno nasekaného petržlenu
- 1 čajová lyžička najemno nasekanej krkôšky
- 1 polievková lyžica citrónovej šťavy
- soľ, čierne korenie

Prísady na hranolčky

- 250 g sladkých zemiakov
- 250 g pevných zemiakov
- 2 polievkové lyžice slnečnicového oleja

Príprava

1. Na bylinkovú majonézu dajte žĺtok a horčicu do vysokého pohára a túto zmes mixujte tyčovým mixérom.
2. Počas mixovania prilievajte tenkým prúdom olej, kým nevznikne krémová homogénna hmota.
3. Pridajte bylinky a dochutte soľou, korením a citrónovou šťavou.
4. Zemiaky a sladké zemiaky ošúpte, umyte a osušte.
5. Zemiaky a sladké zemiaky nakrájajte na tyčinky hrubé asi 1 cm a v miske zmiešajte s olejom.
6. Vyberte program  Hranolčky (190 °C/24 minút) a zmeňte čas prípravy na 25 minút. Po 15 minútach znížte teplotu na 180 °C a hranolčky pretrepte.
7. Hranolčky posolte a podávajte ich s bylinkovou majonézou.


Steak na provensálsky spôsob

Prísady na 4 porcie

Prísady

- 4 hovädzie steaky (po 175 g)
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 1 čajová lyžička sušeného tymianu
- 1 čajová lyžička sušeného rozmarínu
- 1 čajová lyžička sušeného oregana
- ½ čajovej lyžičky sušeného estragónu
- Soľ a korenie

Príprava


1. Zmiešajte bylinky, soľ, korenie a olivový olej a marinujte v tom steaky.
2. Zvoľte program  Steaky (230 °C/10 minút).
3. Steaky grilujte, kým nedosiahnete požadovaný stupeň prepečenia.
4. Podávajte k nim bylinkovú bagetu

Kura na jamajský spôsob

Prísady

- 1 celé kura (cca 1,5 kg)
- 2 polievkové lyžice sójovej omáčky
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- Šťava z 1 citróna
- 2 strúčiky cesnaku
- 4 cm zázvoru, strúhaného
- 2 čajové lyžičky čili vločiek
- 1 polievková lyžica zmesi korenia

Príprava

1. Kura umyte a osušte.
2. Cesnak ošúpte a nasekajte na drobné.
3. Na prípravu marinády zmiešajte v miske sójovú omáčku, olivový olej, citrónovú šťavu, zmes korenia, cesnak, zázvor a čili vločky.
4. Kurča potrieme marinádou a nechajte cez noc marinovať v chladničke.
5. Zvoľte program  Celá kura (200 °C/15 minút). Použite teplomer na pečenie a nastavte teplotu jadra na 80 °C.
6. Ku kuratú podávajte šalát.


Špízy z cukety a baklažánu

Prísady na 4 porcie

Prísady

- ½ lyžičky papriky
- ½ lyžičky nového korenia
- ½ lyžičky koriandru
- ½ čajovej lyžičky sušeného tymianu
- ½ čajovej lyžičky sušeného oregana
- 1 lyžička soli
- 50 ml olivového oleja
- 2 baklažány
- 2 cuketa
- 2 cibule
- Drevené špajdle

Príprava

1. V miske zmiešajte bylinky, koreniny a olej.
2. Cuketu a baklažán nakrájajte na 2 cm hrubé plátky a cibuľu na štvrtiny.
3. Pridajte zeleninu do zmesi korenín a oleja.
4. Zeleninu striedavo napichávajte na špízy.
5. Zvoľte program  Celé kura (200 °C/ 15 minút). Po polovici času prípravy špízy obráťte.

Čokoládová tortička s tekutým stredom


Prísady na 8 tortičiek

Prísady

- 75 g tmavej čokolády
- 3 vajcia
- 75 g masla
- 75 g cukru
- 50 g múky

Príprava

1. Čokoládu nasekajte a roztopte ju vo vodnom kúpeli.
2. Pridajte maslo a tiež ho nechajte roztopiť.
3. Vajcia a cukor vyšľahajte do spenenia.
4. Na zmes preosejte múku a vymiešajte hladké cesto.
5. Primiešajte čokoládovo-maslovú zmes.

6. Cesto nalejte do formičiek na muffiny a vložte ich do fritovacej vložky **8**. Vložte ich do prehriateho prístroja.
7. Zvoľte program  Muffiny (150 °C/ 20 minút). Teplotu zmeňte na 180 °C a čas prípravy na 10 minút.
8. Upečte čokoládové tortičky a vychutnajte si ich teplé.

Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Prístroj nechajte vychladnúť, skôr ako ho premiestnite alebo ho budete čistiť.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Vytiahnite zástrčku **9** zo zásuvky, skôr ako budete teplovzdušnú fritézu **13** čistiť.
- ⊙ Teplovzdušná fritéza **13** sa nesmie ponoriť do vody.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Vyhrievacie prvky **4** a **16** sa nesmú utierať namokro.

UPOZORNENIE: Nezabudnite, že po vysušení sa môžu ešte v dutinách nachádzať kvapky vody. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť na vzduchu.

Dodatočné informácie o čistení a ošetrovaní prístroja a dielov príslušenstva nájdete v online návode na obsluhu.

Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ. Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časť materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

Riešenia problémov

Ak by prístroj niekedy nefungoval ako má, prečítajte si príslušnú kapitolu v online návode na použitie.

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.

Technické zmeny vyhradené.

Servisné stredisko

V prípade servisu kontaktujte naše servisné centrum:

Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 460241_2401

Guía breve



Este documento es una copia impresa abreviada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual de instrucciones completo introduciendo el número de artículo (IAN) **460241_2401**. La guía breve forma parte de este producto. Familiarícese con todas las indicaciones de seguridad y manejo antes de emplear el producto. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos con el producto cuando lo ceda a terceros.

Símbolos en el aparato



Este símbolo le advierte que no debe tocar las superficies calientes.



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

Datos técnicos

Modelo:	SHFG 2460 A1
Tensión de la red:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	2460 W

Vista general

- 1** Sartén (plancha)
- 2** Mango de la tapa
- 3** Tapa
- 4** Elemento calefactor (en la parte superior de la tapa)
- 5** Protección antisalpicaduras
- 6** Orificio de aire de escape
- 7 MAX** Marca de nivel de llenado máximo del recipiente para freír
- 8** Recipiente para freír
- 9** Cable de conexión con enchufe
- 10** Compartimento para el guardacable
- 11** Guardacable para sensor de temperatura
- 12** Hembrilla para conector jack de sensor de temperatura
- 13** Aparato/freidora de aire caliente
- 14** Placa de parrilla
- 15** Pantalla táctil con indicadores y teclas de sensor
- 16** Elemento calefactor (debajo de la placa de parrilla)
- 17** Bandeja de recogida de grasa
- 18** Sensor de temperatura del termómetro de cocina
- 19** Conector jack del sensor de temperatura

Uso adecuado

La freidora de aire caliente está diseñada para la cocción de alimentos en aire caliente a una temperatura de hasta 230 °C. La freidora de aire caliente está concebida para el uso doméstico. La freidora de aire caliente solo deberá utilizarse en el interior. Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

La freidora de aire caliente no es adecuada para calentar líquidos.

Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en estas instrucciones de servicio se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ Los niños sin supervisión no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato, salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ⊙ Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



- ⊙ Durante el funcionamiento las superficies del aparato pueden calentarse. No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., el orificio de aire de escape en la parte posterior o la placa de parrilla. Durante el funcionamiento, toque el aparato únicamente por los elementos de mando.

- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ No utilice carbón vegetal o combustibles similares en este aparato.
- ⊙ No limpie los elementos calefactores en húmedo.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ El uso erróneo puede provocar lesiones.
- ⊙ **Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez.**
- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- ⊙ Asegúrese de que los niños no puedan sacar el aparato de la superficie de trabajo tirando del cable de conexión.
- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.
- ⊙ Las aves respiran más deprisa, distribuyen el aire de forma distinta dentro de su cuerpo y son mucho más pequeñas que las personas. Por esa razón puede ser muy peligroso para las aves aspirar el humo producido durante el funcionamiento de este aparato, incluso en cantidades muy pequeñas. Cuando utilice este aparato, traslade las aves a otro lugar.
- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua.
- ⊙ El aparato, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ Si, no obstante, el aparato cayera al agua, desenchúfelo inmediatamente y, solo después, sáquelo del agua. En tal caso, no utilice más el aparato y llévelo a revisión a un taller especializado.
- ⊙ No utilice el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- ⊙ Conecte el aparato solo a una toma de corriente de red con tomas de tierra.
- ⊙ Si utiliza un alargador, este deberá ser suficiente para los datos técnicos de este aparato.
- ⊙ No conecte el aparato a una toma de corriente múltiple. Podría producirse una sobrecarga.

- ⊙ Coloque el cable de conexión y, en su caso, los cables alargadores, de modo que nadie los pise, se enganche o tropiece con ellos.
- ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con tomas de tierra, correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la indicación en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ Al instalar el aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Para sacar el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del enchufe, nunca del cable de conexión.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
 - después de cada uso
 - si se produce una avería
 - cuando no utilice el aparato
 - antes de limpiar el aparato
 - en caso de tormenta
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un taller especializado o por el servicio técnico.
- ⊙ No deje nunca el aparato enchufado sin supervisión.
- ⊙ Vigile la freidora de aire caliente en todo momento mientras esté en funcionamiento. De esa forma se dará cuenta a tiempo de los problemas que puedan surgir a través de los olores o ruidos inusuales.
- ⊙ No cubra nunca el aparato ni lo coloque sobre objetos blandos (como p. ej., toallas).
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.
- ⊙ No utilice la freidora de aire caliente directamente debajo de armarios altos o tomas de corriente de pared, ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ Haga funcionar la freidora de aire caliente exclusivamente sobre una superficie de trabajo firme, lisa, antideslizante, seca y no inflamable para evitar que se vuelque, se deslice o se incendie la base de apoyo y debido a ello se produzcan daños.
- ⊙ No toque las superficies calientes del aparato ni el interior. Utilice manoplas para horno o agarradores.
- ⊙ Utilice guantes de cocina cuando cueza alimentos a alta temperatura. De lo contrario, las salpicaduras de grasa pueden producir quemaduras.
- ⊙ Deje enfriar por completo el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
- ⊙ No desplace ni transporte la freidora de aire caliente mientras esté encendida.
- ⊙ Si se inflama grasa sobre el aparato, **¡no intente apagarla utilizando agua en ningún caso!** Existe peligro de que se produzca una deflagración de tipo explosivo o de recibir una descarga eléctrica. En lugar de ello, cubra el aparato, p. ej., con una manta antiincendios.
- ⊙ Utilice solamente accesorios originales.
- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.
- ⊙ Asegúrese de que la base de apoyo del aparato esté seca.
- ⊙ Procure que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor ca-

liente situado en la parte superior del interior ni se queden adheridos a este.

- ⊙ No llene la cesta de la freidora excesivamente. Tenga en cuenta los valores orientativos contenidos en estas instrucciones.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.
- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. Si es necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ No coloque ningún objeto sobre el aparato.

Volumen de suministro

- 1 freidora de aire caliente **13**
- 1 placa de parrilla **14**
- 1 recipiente para freír **8**
- 1 sartén (plancha) **1**
- 1 copia de las instrucciones de servicio completas (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

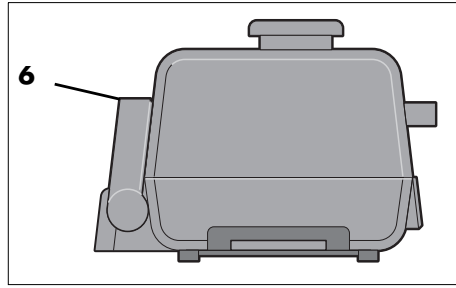
Puesta en servicio

- Retire todo el material de embalaje.



¡PELIGRO de incendio!

En la parte posterior del aparato se encuentra el orificio de aire de escape **6**. Durante el funcionamiento sale vapor caliente por el orificio de aire de escape **6**.

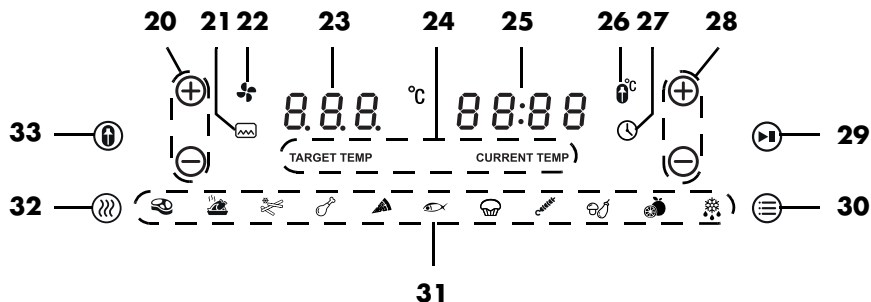


- ⊙ Nunca cubra el orificio de aire de escape **6**.
- ⊙ No utilice la freidora de aire caliente directamente debajo de armarios altos o tomas de corriente de pared, ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.

NOTA: durante la primera puesta en funcionamiento puede producirse un ligero olor y humo. Esto se debe a los medios de montaje del elemento calefactor **4** y no es ningún fallo del producto. Procure que haya suficiente ventilación.

- Retire las láminas protectoras y cintas adhesivas del aparato, pero no retire la placa de características situada en la parte inferior del aparato.
- Compruebe que estén todos los accesorios y que no presenten daños.
- Limpie el aparato y todos los accesorios antes de usarlos por primera vez.
- Coloque el aparato sobre una base de apoyo seca, lisa, antideslizante y resistente al calor.
- Introduzca el enchufe **9** en una toma de corriente que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras el encendido.

Resumen de la pantalla táctil



- 20 +/-** Teclas: aumentar/reducir temperatura
- 21** Símbolo de la parrilla: se ilumina con programas con calor por abajo
- 22** Símbolo del ventilador: se ilumina si la tapa está cerrada y el ventilador para el aire caliente está en funcionamiento
- 23** Indicador de temperatura de los programas
- 24** Los valores de temperatura para *TARGET TEMP* (temperatura objetivo) y *CURRENT TEMP* (temperatura actual) aparecen si se usa el termómetro de cocina
- 25** Indicador de tiempo de cocción (temperatura actual si se usa el termómetro de cocina)
- 26** Símbolo del termómetro de cocina: aparece si se usa el termómetro de cocina
- 27** Símbolo del tiempo de cocción: se ilumina si se muestra el tiempo de cocción
- 28 +/-** Teclas: alargar/reducir tiempo de cocción
- 29** Tecla: encender/apagar / inicio/parada de programa
- 30** Tecla: pulsar repetidamente para seleccionar un programa
- 31** Símbolos de programa
- 32** Símbolo del precalentamiento: se ilumina si se precalienta el aparato
Tecla: saltar precalentamiento
- 33** Tecla para ajustar la temperatura objetivo si se usa el termómetro de cocina

Resumen de los programas

Las indicaciones de temperaturas y tiempos de la tabla son valores orientativos. En función de las características, el tamaño y la cantidad de los alimentos, así como de sus propias preferencias, la temperatura y el tiempo pueden variar.

Símbolo en la pantalla táctil	Programa/uso	Temperatura preajustada (rango ajustable)	Tiempo preajustado (rango ajustable) en minutos
	Filetes, chuletas	230 °C (180 – 230 °C)	10 (1 – 30)
	Pollo entero o pieza de asado pequeña	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Patatas fritas congeladas ^{2,3} (cantidad óptima aprox. 500 g, cantidad máxima aprox. 1000 g)	190 °C (125 – 200 °C)	24 (1 – 59)
	Carne de ave en piezas, p. ej., muslos ¹ (cantidad óptima 4 piezas)	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Pizza	170 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	Pescado	160 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Magdalenas, pasteles y panadería	150 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	Brochetas	150 °C (125 – 200 °C)	12 (1 – 59)
	Verdura ¹ (cantidad óptima aprox. 1000 g)	180 °C (125 – 200 °C)	25 (1 – 59)
	Desecado de fruta y verdura, p. ej., aros de manzana	110 °C (40 – 150 °C)	30 (1 – 360)
	Descongelar	60 °C (40 – 90 °C)	10 (1 – 59)

Los números volados ^{1,2,3} significan:

¹: Sacudir o girar pasada la mitad del tiempo de cocción.

²: Sacudir o girar pasados 1/3 y 2/3 del tiempo de cocción.

³: Sacudir o girar pasados 1/4, 1/2 y 3/4 del tiempo de cocción.

Uso de los accesorios

Accesorio	Función/uso
Placa de parrilla 14	<ul style="list-style-type: none"> • Se coloca siempre en la freidora de aire caliente 13. • Deja que salga la grasa. <p>Preparación con la tapa cerrada: muy adecuada para preparar trozos de carne gruesos o carne congelada.</p> <p>Preparación con la tapa abierta: muy adecuada para asar a la parrilla, p. ej., trozos de carne magros.</p>
Sartén (plancha) 1	<ul style="list-style-type: none"> • Colocar sobre la placa de parrilla 14. <p>Preparación con la tapa cerrada: muy adecuada para asar a la parrilla alimentos que no se giran, p. ej., pizza, o que se giran pocas veces, p. ej., pescado.</p> <p>Preparación con la tapa abierta: muy adecuada para asar a la parrilla alimentos sensibles que se deben girar a menudo, como p. ej., rodajas de verdura.</p>
Recipiente para freír 8	<ul style="list-style-type: none"> • Colocar sobre la placa de parrilla 14. • Los orificios del recipiente para freír 8 permiten que el aire caliente circule bien. Esto favorece una distribución uniforme del calor. • Para patatas fritas, patatas en gajos, boniatos fritos, verdura en trozos y similares. • Llenar el recipiente para freír 8 sin apretar el contenido hasta la marca MAX 7 de patatas fritas (cantidad máxima: 1000 g). <p>NOTA: añada a los ingredientes crudos aprox. ½ cucharada de aceite (p. ej. aceite de colza o de girasol). Esto evita que se adhieran al recipiente para freír 8 y mejora su sabor. En el caso de patatas fritas congeladas y productos similares esto no es necesario, puesto que ya se han freído previamente.</p>

Uso



¡PELIGRO de quemaduras!


- ⊙ Durante el funcionamiento las superficies del aparato pueden calentarse. No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., el orificio de aire de escape **6** en la parte posterior.
- ⊙ Utilice manoplas para horno o agarraadores para sujetar la sartén **1** y el recipiente para freír **8**.

- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape **6**. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ No desplace ni transporte la freidora de aire caliente mientras esté encendida.


¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!


- ⊙ **¡El aparato no debe usarse bajo ningún concepto sin la placa de parrilla 14!**

Conexión eléctrica

- Una vez montado el aparato, introduzca el enchufe **9** en una toma de tierra que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras el encendido.
 - Todos los indicadores de la pantalla táctil **15** se iluminan brevemente.
 - Se activará una triple señal acústica.
 - Se ilumina el símbolo de la tecla de inicio/parada  **29**. El símbolo iluminado indica el modo de espera.





La pantalla táctil




En la pantalla táctil **15** aparecen símbolos que solo indican funciones, p. ej., el símbolo de la parrilla  **21**.

Otros símbolos representan (también) un botón, p. ej., la tecla de inicio/parada  **29**.

Para una mejor legibilidad, en estas instrucciones los botones se denominan teclas.

Encendido y apagado

- Pulse la tecla de inicio/parada  **29** para que el aparato salga del modo de espera.
 - En la pantalla **15** se muestran los símbolos de programa **31** y todas las teclas.
 - Aparecen la temperatura de 230 °C preajustada y el tiempo de cocción de 0:10 preajustado.
- Pulse repetidamente la tecla  **30** para seleccionar el programa deseado.
- Presione la tecla de inicio/parada  **29** de nuevo para iniciar el aparato. En todos los programas, excepto para verdura, fruta desecada y descongelación, empieza una fase de calentamiento.
 - El símbolo del precalentamiento  **32** se ilumina (excepto en los programas para verdura, fruta desecada y descongelación).

- El símbolo del ventilador  **22** se ilumina.
- Aparecen la temperatura ajustada y la duración de la fase de calentamiento.
- El tiempo de calentamiento/tiempo de cocción se cuenta de forma regresiva.
- El símbolo del programa **31** seleccionado se ilumina.
- Mientras el aparato está en funcionamiento, mantenga pulsada la tecla de inicio/parada  **29** para conmutar el aparato al modo de espera.
 - Se activará una triple señal acústica.
 - En la pantalla **15** solo se ve el símbolo  **29**.
- Para apagar el aparato completamente y desconectarlo de la red, retire el enchufe **9**.



Ajustes manuales

Mientras el aparato está encendido, las teclas estarán visibles en la pantalla **15**. Con ellas puede modificar en cualquier momento los ajustes de temperatura y tiempo de cocción, p. ej., incluso cuando un programa ya está en funcionamiento.




- Ajuste la temperatura empleando las teclas de ajuste **+/- 20**:
 - Pulsar brevemente para intervalos de 5 °C. Mantener pulsado para avance/retroceso rápido.
- Ajuste el tiempo de cocción empleando las teclas de ajuste **+/- 28**:
 - Pulsar brevemente las teclas de ajuste **+/- 28** para intervalos de 1 minuto. Mantener pulsado para avance/retroceso rápido.

Utilizar los programas




NOTAS:

- Procure que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor **4** caliente situado en el lado interior de la tapa ni se queden adheridos a este.
- **FUNCIÓN DE INICIO RÁPIDO**
Encienda el aparato desde el modo de espera con la tecla de inicio/parada  **29**. Pulsando de nuevo la tecla de inicio/parada  **29** se inicia la cocción con la temperatura de 230 °C preajustada y el tiempo de cocción de 10 minutos preajustado.


El aparato cuenta con programas preajustados para múltiples alimentos y tipos de preparación. Cuando selecciona un programa, puede modificar además el siguiente ajuste en cualquier momento:

- Temperatura: pulsar las teclas de ajuste **+/- 20**
 - Tiempo de cocción: pulsar las teclas de ajuste **+/- 28**
1. Prepare los alimentos y añádalos al recipiente para freír **8** o a la sartén **1**.
 2. Coloque la placa de parrilla **14** en la freidora de aire caliente **13** de forma que la salida de grasa encaje en el embudo de la freidora de aire caliente.
 3. Cierre la tapa **3**.
 4. Pulse la tecla de inicio/parada  **29** para que el aparato salga del modo de espera.
 - En la pantalla **15** se muestran los símbolos de programa **31** y todas las teclas.
 - Aparecen la temperatura de 230 °C preajustada y el tiempo de cocción de 0:10 preajustado.
 5. Pulse repetidamente la tecla  **30** para seleccionar el programa deseado.
 6. Presione la tecla de inicio/parada  **29** de nuevo para iniciar el aparato.

En todos los programas, excepto para verdura, fruta desecada y descongelación, empieza una fase de calentamiento.





- El símbolo del precalentamiento  **32** se ilumina.
 - El símbolo del ventilador  **22** se ilumina.
 - Aparecen la temperatura ajustada y la duración de la fase de calentamiento.
 - El tiempo de calentamiento se cuenta de forma regresiva.
 - El símbolo del programa **31** seleccionado se ilumina.
7. Al final de la fase de calentamiento se escucha una señal acústica y aparece **ADD FOOD** en la pantalla **15**. La tecla de inicio/parada  **29** y el símbolo de programa **31** seleccionado parpadean.
Abra la tapa **3** y ...
... introduzca los alimentos preparados directamente en la placa de parrilla **14**.
... coloque el recipiente para freír **8** o la sartén **1** con los alimentos preparados en la placa de parrilla **14**.
 8. Cierre la tapa **3**. El proceso de cocción se inicia automáticamente y en el indicador de tiempo de cocción **25** el tiempo de cocción restante se cuenta de forma regresiva. El símbolo del programa **31** seleccionado se ilumina.

o

Si usa la placa de parrilla **14**, pulse la tecla de inicio/parada  **29** para iniciar el proceso de cocción con la tapa abierta. En el indicador de tiempo de cocción **25** el tiempo de cocción restante se cuenta de forma regresiva. El símbolo del programa **31** seleccionado se ilumina.

Interrumpir el proceso de cocción

En cualquier momento puede interrumpir el proceso de cocción, p. ej., para comprobar el grado de tostado.

- Pulse la tecla de inicio/parada  **29**.
 - El símbolo de tecla  **29** parpadea.
 - El símbolo del ventilador  **22** parpadea.
 - El símbolo del programa **31** parpadea.
 - El ventilador se detiene.
- Pulse de nuevo la tecla de inicio/parada  **29** para continuar con el proceso de cocción.

Fin del proceso de cocción






- Cuando el programa haya llegado al final, se escuchará una señal acústica. En la pantalla aparecerá *ENd*.





- Necesitará un plato o un recipiente (en caso necesario, precalentado).
- Para desconectar el aparato de la red, retire el enchufe **9** después de su uso.

1. Abra la tapa **3**.
2. Sirva los alimentos en el plato o el recipiente preparado.
3. Extraiga la bandeja de recogida de grasa **17** y elimine el aceite recogido.
4. Deje enfriar el aparato y el accesorio antes de limpiarlos.

Encontrará más información, p. ej., para asar a la parrilla con calor por abajo y usar el termómetro de cocina en las instrucciones en línea.

Tabla de cocción

Alimentos	Consejos	Cantidad (aprox.)	Tiempo* (minutos)	Temperatura*
Patatas fritas ^{2, 3} (congeladas, fritas previamente)	- Programa 	500 g ²	24	190 °C
	- Usar el recipiente para freír 8	1000 g ³	35	190 °C
Patatas fritas ³ (caseras, gruesas)	- Programa  - Añadir 1/2 cucharada de aceite - Usar el recipiente para freír 8	1000 g	20 – 24	200 °C
Muslos de pollo ^{2, 3} (frescos, sin huesos)	- Programa  - Usar el recipiente para freír 8	1000 g	22 – 28	200 °C
Nuggets de pollo (congelados)	- Programa  - Usar el recipiente para freír 8	900 g	18 – 22	200 °C
Palitos de pescado (congelados)	- Programa  - Usar el recipiente para freír 8	280 g	7 – 10	200 °C

Alimentos	Consejos	Cantidad (aprox.)	Tiempo* (minutos)	Temperatura*
Calabacines ^{2,3}	<ul style="list-style-type: none"> - Programa  - Usar la sartén 1 - Cortar en rodajas - Añadir 1 cucharada de aceite a la sartén - Cocinar con la tapa abierta 	650 g	17 - 20	200 °C
Tortitas de patata	<ul style="list-style-type: none"> - Programa  - Usar el recipiente para freír 8 	900 g	20	180 °C
Alitas de pollo (congeladas)	<ul style="list-style-type: none"> - Programa  - Usar el recipiente para freír 8 	1000 g	15 - 20	200 °C
Filetes de entrecot	<ul style="list-style-type: none"> - Programa  - Usar la placa de parrilla 14 - Asar con la tapa abierta - Usar el termómetro de cocina si es necesario 	3 filetes, aprox. 3 cm de espesor	7 - 9	230 °C

* Las indicaciones **en negrita** deben ajustarse manualmente.

Los números volados ^{1,2,3} significan:

¹: Sacudir o girar pasada la mitad del tiempo de cocción.

²: Sacudir o girar pasados 1/3 y 2/3 del tiempo de cocción.

³: Sacudir o girar pasados 1/4, 1/2 y 3/4 del tiempo de cocción.

Recetas

Combinado de patatas fritas con mayonesa a las finas hierbas

Ingredientes para 4 raciones


Ingredientes para la mayonesa

- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de mostaza
- 125 ml de aceite de girasol
- 1 cucharadita de perejil picado fino
- 1 cucharadita de perifollo picado fino
- 1 cucharada de zumo de limón
- Sal y pimienta

Ingredientes para las patatas fritas

- 250 g de boniatos
- 250 g de patatas con textura consistente
- 2 cucharadas de aceite de girasol

Preparación

1. Para la mayonesa a las finas hierbas introduzca la yema del huevo y la mostaza en un vaso alto y bata la mezcla con una batidora de mano.
2. Mientras la bate, añada un chorrito fino de aceite hasta que se consiga una masa cremosa y homogénea.
3. Añada las hierbas y condimente con sal, pimienta y zumo de limón.
4. Pele, lave y palpe las patatas y los boniatos con papel de cocina para secarlos.
5. Corte las patatas y los boniatos en palillos de aprox. 1 cm de espesor y mézclelos en un recipiente con el aceite.
6. Seleccione el programa  Patatas fritas (190 °C/24 minutos) y modifique el tiempo de cocción a 25 minutos. Al cabo de 15 minutos reduzca la temperatura a 180 °C y sacuda bien las patatas fritas.
7. Sale las patatas fritas y sírvalas con la mayonesa a las finas hierbas.


Filete a la provenzal

Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes

- 4 filetes de ternera (175 g cada uno)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharadita de romero seco
- 1 cucharadita de orégano seco
- ½ cucharadita de estragón seco
- Sal y pimienta

Preparación


1. Mezcle las hierbas, la sal, la pimienta y el aceite de oliva y marine los filetes dentro.
2. Seleccione el programa  Filetes (230 °C/10 minutos).
3. Ase los filetes a la parrilla hasta que se alcance el grado de cocción deseado.
4. Sirva baguette a las finas hierbas como acompañamiento.

Pollo a la jamaicana

Ingredientes

- 1 pollo entero (aprox. 1,5 kg)
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- El zumo de 1 limón
- 2 dientes de ajo
- 4 cm de jengibre, rallado
- 2 cucharaditas de copos de chile
- 1 cucharada de mezcla de especias Jerk

Preparación

1. Lave el pollo y séquelo.
2. Pele el ajo y córtelo en trozos pequeños.
3. Para el marinado mezcle la salsa de soja, el aceite de oliva, el zumo de limón, la mezcla de especias, el ajo, el jengibre y los copos de chile en un recipiente.
4. Frote el pollo con el marinado y déjelo marinar en el frigorífico toda la noche.
5. Seleccione el programa  Pollo entero (200 °C/15 minutos). Utilice el termómetro de cocina y ajuste una temperatura interna de 80 °C.
6. Sirva el pollo acompañado de ensalada.

Brochetas de calabacines y berenjenas

Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes

- ½ cucharadita de pimienta
- ½ cucharadita de pimienta de Jamaica
- ½ cucharadita de cilantro
- ½ cucharadita de tomillo seco
- ½ cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de sal
- 50 ml de aceite de oliva
- 2 berenjenas
- 2 calabacines
- 2 cebollas
- Brochetas de madera

Preparación

1. Mezcle las hierbas, las especias y el aceite en un recipiente.
2. Corte los calabacines y las berenjenas en rodajas de 2 cm de espesor y la cebolla en cuartos.
3. Añada la verdura a la mezcla de especias y aceite.
4. Inserte la verdura alternativamente en las brochetas.
5. Seleccione el programa 🍗 Pollo entero (200 °C/15 minutos). Gire las brochetas pasada la mitad del tiempo de cocción.

Tartaletas de chocolate con centro fundido

Ingredientes para 8 tartaletas

Ingredientes

- 75 g de chocolate negro
- 3 huevos
- 75 g de mantequilla
- 75 g de azúcar
- 50 g de harina

Preparación

1. Pique el chocolate y derrítalo al baño María.
2. Añada mantequilla y deje que se derrita también.

3. Bata los huevos y el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa.
4. Tamice la harina sobre la masa y mézclela hasta conseguir una masa lisa.
5. Incorpore la mezcla de mantequilla y chocolate.
6. Introduzca la masa en moldes para magdalenas y colóquelos en el recipiente para freír **8**. Póngalos en el aparato precalentado.
7. Seleccione el programa 🍪 Magdalenas (150 °C/20 minutos). Modifique la temperatura a 180 °C y el tiempo de cocción a 10 minutos.
8. Hornee las tartaletas de chocolate y consúmalas calientes.

Limpieza



¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ Deje enfriar el aparato antes de moverlo o limpiarlo.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **9** de la toma de corriente antes de limpiar la freidora de aire caliente **13**.
- ⊙ La freidora de aire caliente **13** no puede sumergirse en agua.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.
- ⊙ No limpie los elementos calefactores **4** y **16** en húmedo.

NOTA: tenga en cuenta que después de secarla todavía pueden quedar gotas de agua en las cavidades. Deje secar completamente todas las piezas al aire.

Encontrará información adicional sobre la limpieza y el cuidado del aparato y los accesorios en las instrucciones de servicio en línea.

Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

Símbolos empleados

	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.

Reserva de modificaciones técnicas.

Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, lea el capítulo correspondiente en el manual de instrucciones en línea.

Servicio técnico

Si necesita asistencia, póngase en contacto con nuestro Centro de asistencia técnica:

 Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 460241_2401

Kort vejledning



Dette dokument er en forkortet printversion af den fuldstændige betjeningsvejledning. Ved at scanne QR-koden sendes du direkte videre til Lids serviceside (www.lidl-service.com), hvor du ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **460241_2401** kan finde og downloade den fuldstændige betjeningsvejledning. Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger, før du anvender produktet. Opbevar den korte vejledning et sikkert sted, og udlevér også alle dokumenter, hvis produktet videregives til tredjepart.

Symboler på apparatet



Dette symbol advarer dig mod at berøre den varme overflade.



Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

Tekniske data

Model:	SHFG 2460 A1
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	2460 W

Oversigt

- 1 Pande (Plancha)
- 2 Greb på låget
- 3 Låg
- 4 Varmeelement (på oversiden af låget)
- 5 Sprøjtebeskyttelse
- 6 Returluftåbning
- 7 **MAX** Markering for fritureindsatsens maksimale påfyldningshøjde
- 8 Fritureindsats
- 9 Tilslutningsledning med netstik
- 10 Rum til opvikling
- 11 Opvikling til temperatursensor
- 12 Bøsning til jackstik på temperatursensoren
- 13 Apparat/varmluft-frituregryde
- 14 Grillplade
- 15 Touchdisplay med indikationer og sensorknapper
- 16 Varmeelement (under grillpladen)
- 17 Fedtopsamlingskål
- 18 Stegetermometerets temperatursensor
- 19 Jackstik på temperatursensoren

Tilsigtet anvendelse

Varmluft-frituregryden er designet til at tilberede fødevarer i varm luft ved en maksimal temperatur på 230 °C.

Varmluft-frituregryden er designet til private husholdninger. Varmluft-frituregryden må kun anvendes indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

Varmluft-fituregryden er ikke egnet til opvarmning af væsker.

Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskader eller store materielle skader.

FORSIGTIG! Lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan medføre mindre personskader eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige omstændigheder, der bør tages højde for ved brug af apparatet.

Anvisninger til en sikker brug

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.



- ⊙ Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen på bagsiden eller grillpladen. Rør kun betjeningslementerne på apparatet, når det er i brug.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen. Undgå dampen.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå farer.

- ⊙ Trækul og lignende brændstoffer må ikke bruges i dette apparat.
- ⊙ Varmeelementerne må ikke tørres fugtigt af.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Forkert brug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
- ⊙ **Rengør apparatet inden første brug.**
- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Sørg for, at børn ikke kan vælte apparatet ned fra arbejdsfladen ved at trække i tilslutningsledningen.
- ⊙ Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.
- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også beskadige apparatet. Hold derfor som udgangspunkt dyr væk fra elektriske apparater.
- ⊙ Fugle trækker vejret hurtigere, fordeler luften anderledes i deres kroppe og er meget mindre end mennesker. Derfor kan det for fugle være meget farligt at indånde selv meget små mængder røg, som opstår ved brug af dette apparat. Når du bruger dette apparat, bør fugle anbringes i et andet rum.
- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.
- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dypes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Hvis der kommer væske ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Hvis apparatet trods alle forholdsregler ender nede i vand, skal du som det første straks trække netstikket ud og først derefter tage apparatet op. Benyt i så fald ikke længere apparatet, men få det eftersat på et fagværksted.
- ⊙ Anvend ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Sæt først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet samlet.
- ⊙ Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med beskyttelseskontakter.
- ⊙ Hvis du benytter et forlænger kabel, skal dette være i overensstemmelse med dette apparats tekniske data.
- ⊙ Tilslut ikke apparatet til en multistikkdåse. Det vil kunne resultere i en overbelastning.
- ⊙ Træk tilslutningsledningen og i givet fald også forlænger kablet sådan, at ingen kan træde på dem, blive hængende i dem eller snuble over dem.
- ⊙ Tilslut altid kun netstikket til en korrekt installeret, nemt tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Undlad at vikle tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Sørg ved opstilling af apparatet for, at tilslutningsledningen ikke fastklemmes eller trykkes.
- ⊙ Selvom apparatet er blevet slukket, er det ikke helt adskilt fra elnettet. For at adskille det helt skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk altid i netstikket, aldrig i tilslutningsledningen, for at trække netstikket ud af stikkontakten.

- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten:
 - efter hver brug
 - hvis der opstår en fejl
 - når apparatet ikke er i brug
 - inden apparatet rengøres
 - i tordenvejr
- ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer af apparatet. Få altid kun reparationer udført på et fagværksted eller i servicecentret.
- ⊙ Lad aldrig det tilsluttede apparat være uden opsyn.
- ⊙ Hold altid opsyn med varmluft-frituregryden under brugen. På den måde kan du opdage opstående problemer i god tid ved usædvanlige lugte eller lyde.
- ⊙ Tildæk aldrig apparatet, og stil det ikke på bløde genstande (som f.eks. håndklæder).
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe eller stikkontakter eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Anvend udelukkende varmluft-frituregryden på en fast, plan, skridsikker, tør og ikke-brændbar arbejdsflade for at forhindre, at frituregryden vælter, glider eller at underlaget bryder i brand og forårsager skader.
- ⊙ Rør ikke ved de varme overflader på apparatet og i inderrummet. Brug ovenhandsker eller grydelapper.
- ⊙ Brug køkkenhandsker, når du tilbereder mad med høj temperatur. Fedtsprøjt kan ellers føre til forbrændinger.
- ⊙ Lad apparatet køle fuldstændig af, før du rengør det eller stiller det væk.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-frituregryden, når den er tændt.
- ⊙ Skulle der gå ild i fedtet på apparatet, **må det under ingen omstændigheder slukkes med vand!** Der er fare for en eksplosionsagtig forbrænding eller et elektrisk stød. Tildæk i stedet apparatet, f.eks. med et brandtæppe.
- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Sørg for, at underlaget under apparatet er tørt.
- ⊙ Sørg for, at maden ikke berører det varme varmeelement på oversiden af inderrummet og klæber til det.
- ⊙ Fyld ikke for meget i friturekurven. Vær opmærksom på standardværdierne i denne vejledning.
- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastfodder. Da møbler er overfladebehandlet med mange slags lakker og plast og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastfodderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.
- ⊙ Stil ikke genstande på apparatet.

Leveringsomfang

- 1 varmluft-frituregryde **13**
- 1 grillplade **14**
- 1 fritureindsats **8**
- 1 pande (Plancha) **1**
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

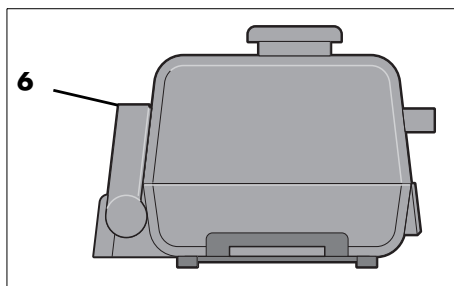
Ibrugtagning

- Fjern al emballage.



FARE – brandfare!

På bagsiden af apparatet sidder returluftåbningen **6**. Under betjening af apparatet ledes varm damp ud af returluftåbningen **6**.

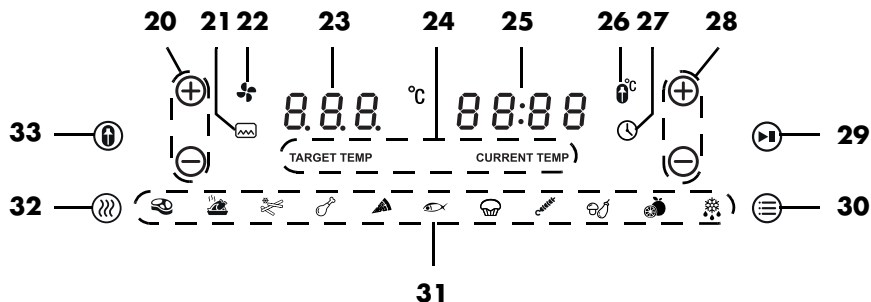


- ⊙ Dæk aldrig returluftåbningen **6** til.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe eller stikkontakter eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.

ANVISNING: ved første ibrugtagning kan apparatet ryge og lugte lidt. Det skyldes montagemidlerne på varmeelementet **4** – det er ikke nogen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

- Træk beskyttelsesfolien og tapestykkerne af apparatet, men fjern endelig ikke typeskiltet på apparatets underside.
- Kontrollér, at alle tilbehørsdele foreligger og er ubeskadigede.
- Rengør apparatet og alle tilbehørsdele, før de tages i brug første gang.
- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikert og varmebestandigt underlag.
- Sæt netstikket **9** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.












Hurtigt overblik over touchdisplayet



- 20** +/- Knapper: øg/sænk temperaturen
- 21** Symbol for grill: lyser ved programmer med bundvarme
- 22** Symbol for ventilator: lyser, når låget er lukket, og ventilatoren til varmluft er i drift
- 23** Temperaturindikator af programmerne
- 24** Temperaturværdier for *TARGET TEMP* (måltemperatur) og *CURRENT TEMP* (aktuel temperatur) vises, når stegetermometeret bruges
- 25** Indikator af tilberedningstid (aktuel temperatur ved brug af stegetermometeret)
- 26** Symbol for stegetermometer: vises, når stegetermometeret bruges
- 27** Symbol for tilberedningstid: lyser, når tilberedningstiden vises
- 28** +/- Knapper: forlæng/reducer tilberedningstiden
- 29** Knap: tænd/sluk og igangsættelse/afbrydelse af program (Start/Stop)
- 30** Knap: tryk flere gange for at vælge program
- 31** Programsymboler
- 32** Symbol for forvarmning: lyser, når apparatet bliver varmt
Knap: spring forvarmning over
- 33** Knap til indstilling af måltemperaturen ved brug af stegetermometeret

Hurtigt overblik over programmer

Temperatur- og tidsangivelserne i tabellen er standardværdier. Temperaturen og tiden kan variere afhængigt af fødevarens art, størrelse og mængde eller din smag.

Symbol på touchdisplayet	Program/anvendelse	forindstillet temperatur (indstilleligt område)	forindstillet tid (indstilleligt område) i minutter
	Steaks, koteletter	230 °C (180 – 230 °C)	10 (1 – 30)
	Hel kylling eller lille stegt stykke	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Frosne pomfritter ^{2,3} (optimal mængde ca. 500 g, maksimal mængde ca. 1000 g)	190 °C (125 – 200 °C)	24 (1 – 59)
	Fjerkræstykker, f.eks. kyllingelår ¹ (optimal mængde 4 dele)	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Pizza	170 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	Fisk	160 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Muffins, kager og bagværk	150 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	Grillspyd	150 °C (125 – 200 °C)	12 (1 – 59)
	Grøntsager ¹ (optimal mængde ca. 1000 g)	180 °C (125 – 200 °C)	25 (1 – 59)
	Tørring af frugt og grøntsager, f.eks. æbleringe	110 °C (40 – 150 °C)	30 (1 – 360)
	Optøning	60 °C (40 – 90 °C)	10 (1 – 59)

De cifre i hævet skrift ^{1,2,3} betyder:

¹: Rystes eller vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.

²: Rystes eller vendes efter 1/3 og 2/3 af tilberedningstiden.

³: Rystes eller vendes efter 1/4, 1/2 og 3/4 af tilberedningstiden.

Anvendelse af tilbehørsdelene

Tilbehørsdel	Funktion/anvendelse
Grillplade 14	<ul style="list-style-type: none">• Bruges altid i varmluft-frituregryden 13.• Dræner fedt. <p>Tilberedning med lukket låg: velegnet til tilberedning af tykke kødstykker og frosset kød.</p> <p>Tilberedning med åbent låg: velegnet til at grillstege f.eks. magre stykker kød.</p>
Pande (Plancha) 1	<ul style="list-style-type: none">• Sæt den på grillpladen 14. <p>Tilberedning med lukket låg: velegnet til at grillstege fødevarer uden at vende den, f.eks. pizza, eller når der kun skal vendes lidt, f.eks. fisk.</p> <p>Tilberedning med åbent låg: velegnet til at grillstege sarte fødevarer, der ofte vendes, som f.eks. grøntsagsskiver.</p>
Fritureindsats 8	<ul style="list-style-type: none">• Sæt den på grillpladen 14.• Gennem hullerne i fritureindsatsen 8 kan den varme luft cirkulere effektivt. Det fremmer en regelmæssig fordeling af varmen.• Til pomfritter, kartoffelbåde, pomfritter af sødkartofler, grøntsager i stykker o.lign.• Fyld kun fritureindsatsen 8 løst med pomfritter op til markeringen MAX 7 (maksimal mængde: 1000 g). <p>ANVISNING: til rå ingredienser blandes ca. ½ spiseskefuld olie (f.eks. solsikke- eller rapsolie) i. Det forhindrer ingredienserne i at klæbe til fritureindsatsen 8, og forbedrer smagen. Det er ikke nødvendigt at vende dybfrosne pomfritter og lignende produkter i olie, da disse er forstegte.</p>

Betjening



FARE for forbrænding!

- ⊙ Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen **6** på bagsiden.
- ⊙ Brug ovenhandsker eller grydelapper til at gribe fat om panden **1** og fritureindsatsen **8**.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen **6**. Undgå dampen.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-fituregryden, når den er tændt.

ADVARSEL mod materielle skader!


- ⊙ **Apparatet må under ingen omstændigheder betjenes uden grillpladen 14!**

Strømtilslutning

- Når apparatet er opstillet, skal du tilslutte netstikket **9** til en jordet stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
 - Alle indikationer på touchdisplayet **15** lyser kortvarigt op.
 - En tredobbelt signaltone udløses.

- Symbolet for Start/Stop-knappen ☺ **29** lyser. Det lysende symbol signaliserer standby-drift.

Touchdisplayet

På touchdisplayet **15** er der symboler, der kun viser funktioner, f.eks. symbolet for grill  **21**.

Andre symboler viser (også) en knap, f.eks. Start/Stop-knappen ☺ **29**. Tasterne bliver i denne vejledning betegnet som knapper på grund af den bedre læselighed.

Tænd/sluk

- Tryk på Start/Stop-knappen ☺ **29** for at tænde apparatet fra standby-drift.
 - På displayet **15** vises programsymbolerne **31** og alle knapper.
 - Den forindstillede temperatur **230 °C** og den forindstillede tilberedningstid **0:10** vises på displayet.
- Tryk flere gange på knappen ☹ **30** for at vælge det ønskede program.
- Tryk igen på Start/Stop-knappen ☺ **29** for at starte apparatet. En opvarmningsfase begynder nu for alle programmer undtagen grøntsager, tørret frugt og optøning.
 - Symbolet for forvarmning ☹ **32** lyser (undtagen for programmerne til grøntsager, tørret frugt og optøning).
 - Symbolet for ventilator 🌀 **22** lyser.
 - Den indstillede temperatur og varigheden af opvarmningsfasen vises.
 - Opvarmnings-/tilberedningstiden tæller ned.
 - Det valgte programsymbol **31** lyser.
- For at aktivere apparatets standby-drift skal du, når apparatet er tændt, trykke på Start/Stop-knappen ☺ **29** og holde den inde.
 - En tredobbelt signaltone udløses.
 - På displayet **15** vises nu kun symbolet ☺ **29**.

- For at slukke apparatet helt og koble det fra lysnettet skal du trække netstikket **9** ud.

Manuelle indstillinger

Mens apparatet er tændt, er knapperne synlige på displayet **15**. Med dem kan du til enhver tid ændre indstillingerne for temperatur og tilberedningstid, således også når et program allerede er i gang.

- Med indstillingsknapperne **+/- 20** indstiller du temperaturen:
 - Tryk kort for at indstille temperaturen i trin på **5 °C**. Hold knappen nede for hurtigt frem-/tilbageløb.
- Med indstillingsknapperne **+/- 28** indstiller du tilberedningstiden:
 - Tryk kort på indstillingsknapperne **+/- 28** i trin på **1 minut**. Hold knappen nede for hurtigt frem-/tilbageløb.







Anvendelse af programmer

ANVISNINGER:

- Sørg for, at maden ikke berører det varme varmeelement **4** på indersiden af låget og klæber til det.
- **KVIKSTARTSFUNKTION**
Tænd apparatet fra standby-drift med Start/Stop-knappen ☺ **29**. Når du trykker på Start/Stop-knappen ☺ **29**, påbegyndes tilberedningen med den forindstillede temperatur **230 °C** og den forindstillede tilberedningstid **10 min**.

Apparatet råder over forprogrammerede funktioner til mange fødevarer og tilberedningsmåder. Når du vælger et program, kan du til enhver tid ændre de følgende yderligere indstillinger:

- Temperatur: tryk på indstillingsknapperne **+/- 20**
- Tilberedningstid: tryk på indstillingsknapperne **+/- 28**


1. Forbered fødevarerne, og placer dem i fritureindsatsen **8** eller panden **1**.
2. Sæt grillpladen **14** i varmluft-frituregryden **13**, så fedtafløbet når ned i tragten i varmluft-frituregryden.
3. Luk låget **3**.
4. Tryk på Start/Stop-knappen  **29** for at tænde apparatet fra standby-drift.
 - På displayet **15** vises programsymbolerne **31** og alle knapper.
 - Den forindstillede temperatur **230 °C** og den forindstillede tilberedningstid **0:10** vises på displayet.
5. Tryk flere gange på knappen  **30** for at vælge det ønskede program.
6. Tryk igen på Start/Stop-knappen  **29** for at starte apparatet. En opvarmningsfase begynder nu for alle programmer undtagen grøntsager, tørret frugt og op-tøning.
 - Symbolet for forvarmning  **32** lyser.
 - Symbolet for ventilator  **22** lyser.
 - Den indstillede temperatur og varigheden af opvarmningsfasen vises.
 - Opvarmningstiden tæller ned.
 - Det valgte programsymbol **31** lyser.
7. Ved afslutningen af opvarmningsfasen lyder en signaltone, og **ADD FOOD** vises i displayet **15**. Start/Stop-knappen  **29** og det valgte programsymbol **31** blinker.

Åbn låget **3**, og ...

... læg de tilberedte fødevarer direkte på grillpladen **14**.



... placer fritureindsatsen **8** eller panden **1** med de tilberedte fødevarer på grillpladen **14**.
8. Luk låget **3**. Tilberedningsprocessen starter automatisk, og den resterende tilberedningstid tæller ned i indikatoren af tilberedningstid **25**. Det valgte programsymbol **31** lyser.

eller

Hvis du bruger grillpladen **14**, skal du trykke på Start/Stop-knappen  **29** for at starte tilberedningsprocessen med låget åbent. Den resterende tilberedningstid tæller ned i indikatoren af tilberedningstid **25**. Det valgte programsymbol **31** lyser.

Afbrydelse af tilberedningsprocessen

Du kan til enhver tid afbryde tilberedningsprocessen, f.eks. for at efterprøve bruningsgraden.

- Tryk på Start/Stop-knappen  **29**.
 - Knapsymbolet  **29** blinker.
 - Symbolet for ventilator  **22** blinker.
 - Programsymbolet **31** blinker.
 - Ventilatoren stopper.
- Tryk igen på Start/Stop-knappen  **29** for at fortsætte tilberedningsprocessen.










Tilberedningsprocessens slutning

- Når programmet er slut, lyder et akustisk signal. I displayet vises **END**.
- Du skal bruge en tallerken eller skål (evt. forvarmet).
- For at koble apparatet fra lysnettet skal du trække netstikket **9** ud efter brug.

1. Åben låget **3**.
2. Anret retterne i det forberedte fad/i den forberedte skål.
3. Træk fedtopsamlings-skålet **17** ud, og bortskaf den opsamlede olie.
4. Lad apparatet og tilbehøret køle af, inden du rengør dem.

Yderligere oplysninger, f.eks. om grilning med bundvarme og brug af stegetermometer, kan findes i online-vejledningen.

Tilberedningstabel

Fødevarer	Tips	Mængde (ca.)	Tid* (minutter)	Temperatur*
Pomfritter ^{2,3} (frosne, forstegte)	- Program 	500 g ²	24	190 °C
	- Brug af fritureindsats 8	1000 g ³	35	190 °C
Pomfritter ³ (hjemmelavede, tykke)	- Program  - Bland 1/2 spiseskefuld olie i - Brug af fritureindsats 8	1000 g	20 – 24	200 °C
Kyllingelår ^{2,3} (friske, udbenede)	- Program  - Brug af fritureindsats 8	1000 g	22 – 28	200 °C
Chicken nuggets (dybfrostvare)	- Program  - Brug af fritureindsats 8	900 g	18 – 22	200 °C
Fiskestænger (dybfrostvare)	- Program  - Brug af fritureindsats 8	280 g	7 – 10	200 °C
Zucchini ^{2,3}	- Program  - Brug af panden 1 - Skære i skiver - Kom 1 spiseskefuld olie på panden - Kog med åbent låg	650 g	17 – 20	200 °C
Kartoffelpandekager	- Program  - Brug af fritureindsats 8	900 g	20	180 °C
Chicken wings (dybfrostvare)	- Program  - Brug af fritureindsats 8	1000 g	15 – 20	200 °C
Ribeye-steaks	- Program  - Brug af grillpladen 14 - Steg med åbent låg - Brug et stegetermometer, hvis det er nødvendigt	3 steaks, ca. 3 cm tykke	7 – 9	230 °C

* **Fedt** de angivne mål indstilles manuelt.

De cifre i hævet skrift ^{1,2,3} betyder:

¹: Rystes eller vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.

²: Rystes eller vendes efter 1/3 og 2/3 af tilberedningstiden.

³: Rystes eller vendes efter 1/4, 1/2 og 3/4 af tilberedningstiden.

Opskrifter

Blandede pomfritter med urtemayonnaise

Ingredienser til 4 portioner


Ingredienser til mayonnaisen

- 1 æggeblomme
- 1 teskefuld sennep
- 125 ml solsikkeolie
- 1 teskefuld finthakket persille
- 1 teskefuld finthakket kørvel
- 1 spiseskefuld citronsaft
- Salt, peber

Ingredienser til pomfritter

- 250 g sødkartofler
- 250 g kogefaste kartofler
- 2 spiseskefulde solsikkeolie

Tilberedning

1. For at lave urtemayonnaisen kommes æggeblomme og sennep i en høj bæger, og blandingen blendes med en stavblender.
2. Mens du blander, hælder du olien i i en tynd stråle, indtil der er dannet en cremet, homogen blanding.
3. Tilsæt krydderurter, og smag til med salt, peber og citronsaft.
4. Skræl, vask og dup kartoflerne og sødkartoflerne tørre.
5. Skær kartoflerne og sødkartoflerne i ca. 1 cm tykke stave, og bland dem med olien i en skål.
6. Vælg programmet  Pomfritter (190 °C/24 minutter), og skift tilberedningstiden til 25 minutter. Efter 15 minutter sænkes temperaturen til 180 °C, og pomfritterne rystes grundigt.
7. Salt pomfritterne, og server dem med urtemayonnaisen.


Steak på provencalsk vis

Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser

- 4 steaks af oksekød (175 g pr. stk.)
- 2 spiseskefulde olivenolie
- 1 teskefuld tørret timian
- 1 teskefuld tørret rosmarin
- 1 teskefuld tørret oregano
- ½ teskefuld tørret estragon
- Salt og peber

Tilberedning


1. Bland krydderurter, salt, peber og olivenolie, og marinér steaksene heri.
2. Vælg programmet  Steak (230 °C/10 minutter).
3. Grillsteg steaksene, indtil den ønskede grad af tilberedning er opnået.
4. Server med krydderurtebaguette.

Kylling på jamaicansk vis

Ingredienser

- 1 hel kylling (ca. 1,5 kg)
- 2 spiseskefulde sojasauce
- 2 spiseskefulde olivenolie
- Saft af 1 citron
- 2 fed hvidløg
- 4 cm ingefær, revet
- 2 teskefulde chiliflager
- 1 spiseskefuld jærk-krydderiblanding

Tilberedning

1. Vask og tør kyllingen.
2. Pil og hak hvidløget.
3. Til marinaden blandes sojasauce, olivenolie, citronsaft, krydderiblanding, hvidløg, ingefær og chiliflager i en skål.
4. Gnid kyllingen med marinaden, og lad den marinere natten over i køleskabet.
5. Vælg programmet  Hel kylling (200 °C/15 minutter). Brug stegetermometeret, og indstil en kernetemperatur på 80 °C.
6. Server en salat til kyllingen.


Spyd med zucchini og aubergine

Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser

- ½ teskefuld peber
- ½ teskefuld allehånde
- ½ teskefuld koriander
- ½ teskefuld tørret timian
- ½ teskefuld tørret oregano
- 1 teskefuld salt
- 50 ml olivenolie
- 2 auberginer
- 2 zucchini
- 2 løg
- Træspyd

Tilberedning

1. Bland krydderurter, krydderier og olie i en skål.
2. Skær zucchini og auberginer i 2 cm tykke skiver, og skær løgene i kvarte.
3. Tilsæt grøntsagerne til krydderi- og olieblandingen.
4. Sæt skiftevis grøntsagerne på spyddene.
5. Vælg programmet  Hel kylling (200 °C/15 minutter). Vend spyddene halvvejs gennem tilberedningstiden.

Chokoladetarteletter med flydende midte


Ingredienser til 8 tarteletter

Ingredienser

- 75 g mørk chokolade
- 3 æg
- 75 g smør
- 75 g sukker
- 50 g mel

Tilberedning

1. Hak chokoladen, og smelt den i et vandbad.
2. Tilsæt smørret, og lad det også smelte.
3. Pisk æg og sukker skummende.
4. Sigt mel over blandingen, og rør til en glat dej.
5. Vend chokolade- og smørblandingen i.

6. Hæld dejen i muffinsforme, og sæt dem i fritureindsatsen **8**. Sæt den i det forvarmede apparat.
7. Vælg programmet  Muffins (150 °C/20 minutter). Skift temperaturen til 180 °C og tilberedningstiden til 10 minutter.
8. Bag chokoladetarteletterne, og nyd dem varme.

Rengøring



FARE for forbrænding!

- ⊙ Lad apparatet køle af, inden du flytter eller rengør det.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **9** ud af stikkontakten, før du rengør varmluft-frituregryden **13**.
- ⊙ Varmluft-frituregryden **13** må ikke dypes i vand.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Varmeelementerne **4** og **16** må ikke tørres fugtigt af.

ANVISNING: vær opmærksom på, at der efter aftørring stadig kan være vanddråber i hulrummene. Lad alle dele lufttørre helt.

Yderligere informationer om rengøring og pleje af apparatet og tilbehørsdelene fremgår af onlinebetjeningsvejledningen.

Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

Fejlfinding

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, bedes du læse det tilsvarende kapitel i online-betjeningsvejledningen.

Anvendte symboler

	Geprøvede Sikkerheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
~	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

Service-center

I et servicetilfælde bedes du kontakte vores servicecenter:

Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 460241_2401

Istruzioni brevi



Il presente documento è un'edizione cartacea abbreviata del manuale d'uso completo. Scansionando questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **460241_2401** è possibile visualizzare e scaricare il manuale d'uso. Le istruzioni brevi sono parte integrante di questo prodotto. Prima di usare il prodotto acquisire dimestichezza con tutte le istruzioni per l'uso e la sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo mette in guardia dal contatto con la superficie rovente.



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

Dati tecnici

Modello:	SHFG 2460 A1
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	2460 W

Panoramica

- 1** Padella (plancha)
- 2** Maniglia del coperchio
- 3** Coperchio
- 4** Elemento riscaldante (sul lato superiore del coperchio)
- 5** Paraspruzzi
- 6** Apertura per l'aria di scarico
- 7 MAX** Segno per il livello di riempimento massimo del cestello
- 8** Cestello
- 9** Cavo di collegamento con spina
- 10** Scomparto per l'avvolgitore
- 11** Avvolgitore per il sensore della temperatura
- 12** Presa per il connettore jack del sensore della temperatura
- 13** Apparecchio/friggitrice ad aria calda
- 14** Piastra grill
- 15** Display touch con indicazioni e tasti sensore
- 16** Elemento riscaldante (sotto la piastra grill)
- 17** Vaschetta di raccolta del grasso
- 18** Sensore della temperatura del termometro per arrosto
- 19** Connettore jack del sensore della temperatura

Uso conforme

La friggitrice ad aria calda è destinata alla cottura di alimenti in aria calda, ad una temperatura di massimo 230 °C.

La friggitrice ad aria calda è stata ideata per l'uso domestico. Usare la friggitrice ad aria calda solo al chiuso.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

La friggitrice ad aria calda non è adatta a riscaldare liquidi.

Avvertenze di sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale di istruzioni per l'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni lievi o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.

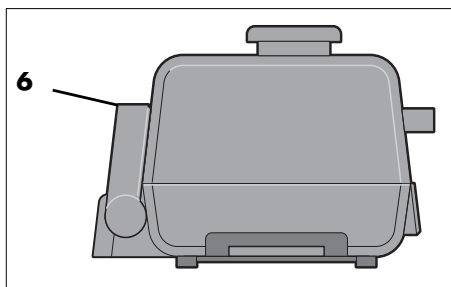


- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico situata sul lato posteriore o la piastra grill. Durante il funzionamento, toccare l'apparecchio solo dagli elementi di comando.

- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Non utilizzare carbone di legna o combustibili simili in questo apparecchio.
- ⊙ Non pulire a umido gli elementi riscaldanti.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Un utilizzo scorretto può causare lesioni.
- ⊙ **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta.**
- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.
- ⊙ Assicurarsi che i bambini non possano far cadere l'apparecchio dalla superficie di lavoro tirandolo dal cavo di collegamento.
- ⊙ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.
- ⊙ Gli uccelli respirano più velocemente, distribuiscono l'aria diversamente nel loro corpo e sono notevolmente più piccoli degli esseri umani. Pertanto per gli uccelli può essere molto pericoloso respirare anche le più piccole quantità di fumo generate dal funzionamento di questo apparecchio. Quando si usa questo apparecchio, è preferibile portare gli uccelli in un'altra stanza.
- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o schizzi d'acqua.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- ⊙ Qualora l'apparecchio cadesse in acqua, staccare immediatamente la spina e solo allora togliere l'apparecchio dall'acqua. In questo caso non usare più l'apparecchio e farlo controllare da una ditta specializzata.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ⊙ Inserire la spina in una presa di corrente solo dopo aver assemblato completamente l'apparecchio.
- ⊙ Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente dotata di contatti di terra.

- ⊙ Se si usa un cavo di prolunga, esso deve soddisfare i dati tecnici di questo apparecchio.
- ⊙ Non collegare l'apparecchio ad una presa multipla, poiché potrebbe verificarsi un sovraccarico.
- ⊙ Posare il cavo di collegamento e l'eventuale cavo di prolunga in modo che nessuno possa calpestarli, restarvi impigliato o inciamparvi.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, ben accessibile e dotata di messa a terra, la cui tensione corrisponda alle indicazioni presenti sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- ⊙ Durante il posizionamento dell'apparecchio, accertarsi che il cavo di collegamento non sia compresso o schiacciato.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per scollegarlo estrarre la spina.
- ⊙ Per staccare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre dalla spina, mai dal cavo di collegamento.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente:
 - dopo ogni utilizzo
 - se si verifica un guasto
 - quando non si utilizza l'apparecchio
 - prima di pulire l'apparecchio
 - in caso di temporali
- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto. Fare riparare l'apparecchio solo da un laboratorio specializzato o presso il nostro centro di assistenza.
- ⊙ Non lasciare incustodito l'apparecchio quando è collegato alla rete elettrica.
- ⊙ Sorvegliare sempre la friggitrice ad aria calda durante il funzionamento. Sarà così possibile accorgersi in tempo di eventuali problemi a causa di odori o rumori insoliti.
- ⊙ Non coprire l'apparecchio né collocarlo su oggetti morbidi (ad es. asciugamani).
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Usare la friggitrice ad aria calda esclusivamente su una superficie di lavoro solida, piana, non scivolosa, asciutta e non infiammabile per evitare che si rovesci o scivoli via o che la superficie d'appoggio prenda fuoco causando danni.
- ⊙ Non toccare le superfici calde dell'apparecchio e del vano interno. Servirsi di guanti da forno o presine.
- ⊙ Quando si cuociono alimenti a temperatura elevata, usare guanti da cucina. In caso contrario ci si potrebbe scottare con schizzi di grasso.
- ⊙ Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo da parte.
- ⊙ Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda quando è accesa.
- ⊙ Se il grasso presente sull'apparecchio dovesse prendere fuoco, **non usare assolutamente acqua per spegnerlo!** Esiste il pericolo di deflagrazione o scossa elettrica. Coprire invece l'apparecchio, ad es. con una coperta antincendio.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.

- ⊙ Assicurarsi che la superficie d'appoggio sotto l'apparecchio sia asciutta.
- ⊙ Assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante caldo sul lato superiore del vano interno restandovi attaccati.
- ⊙ Non riempire troppo il cestello. Osservare i valori indicativi contenuti in questo manuale.
- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti per la manutenzione, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbidire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.
- ⊙ Non collocare oggetti sull'apparecchio.



- ⊙ Non coprire mai l'apertura per l'aria di scarico **6**.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.

NOTA: durante il primo funzionamento l'apparecchio può generare un poco di fumo e odore. Questo dipende dagli accessori di montaggio dell'elemento riscaldante **4** e non è un difetto del prodotto. Assicurare una ventilazione sufficiente.

Materiale in dotazione

- 1 friggitrice ad aria calda **13**
- 1 piastra grill **14**
- 1 cestello **8**
- 1 padella (plancha) **1**
- 1 manuale d'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)

Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.

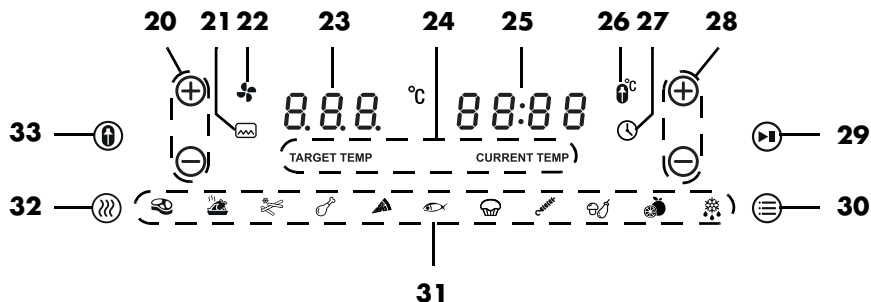










PERICOLO di incendio!

Sul lato posteriore dell'apparecchio si trova l'apertura per l'aria di scarico **6**. Durante il funzionamento, dall'apertura per l'aria di scarico **6** esce vapore caldo.

- Staccare le pellicole protettive e le strisce adesive dall'apparecchio, senza però rimuovere la targhetta situata sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Verificare che tutti gli accessori siano presenti e che non siano danneggiati.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta.
- Collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio asciutta, piana, non scivolosa e resistente al calore.
- Collegare la spina **9** ad una presa di corrente che corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo l'accensione.












Panoramica del display touch



- 20 +/-** Tasti: aumentare/ridurre la temperatura
- 21**  Simbolo del grill: si accende nei programmi con calore inferiore
- 22**  Simbolo della ventola: si accende quando il coperchio è chiuso e la ventola dell'aria calda è in funzione
- 23** Indicazione della temperatura dei programmi
- 24** I valori di temperature per *TARGET TEMP* (temperatura di riferimento) e *CURRENT TEMP* (temperatura attuale) vengono mostrati quando si usa il termometro per arrosto
- 25** Indicazione del tempo di cottura (temperatura attuale quando si usa il termometro per arrosto)
- 26**  Simbolo del termometro per arrosto: viene mostrato quando si usa il termometro per arrosto
- 27**  Simbolo del tempo di cottura: si accende quando viene indicato il tempo di cottura
- 28 +/-** Tasti: prolungare/abbreviare il tempo di cottura
- 29**  Tasto: accensione/spegnimento / avvio/arresto programma
- 30**  Tasto: premere ripetutamente per selezionare un programma
- 31** Simboli dei programmi
- 32**  Simbolo del preriscaldamento: si accende quando l'apparecchio si preriscalda
Tasto: saltare il preriscaldamento
- 33**  Tasto per l'impostazione della temperatura di riferimento quando si usa il termometro per arrosto

Panoramica dei programmi

Le indicazioni su temperature e tempi riportate nella tabella sono valori indicativi. La temperatura e il tempo possono differire in funzione delle caratteristiche, delle dimensioni e della quantità degli alimenti, nonché del proprio gusto.

Simbolo nel display touch	Programma/utilizzo	Temperatura preimpostata (intervallo regolabile)	Tempo preimpostato (intervallo regolabile) in minuti
	Bistecche, cotolette	230 °C (180 – 230 °C)	10 (1 – 30)
	Pollo intero o pezzo di arrosto piccolo	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Patatine fritte congelate ^{2,3} (quantità ottimale circa 500 g, quantità massima circa 1000 g)	190 °C (125 – 200 °C)	24 (1 – 59)
	Pollame a pezzi, ad es. cosce ¹ (quantità ottimale 4 pezzi)	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Pizza	170 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	Pesce	160 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Focaccine, torte e prodotti da forno	150 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	Spiedi	150 °C (125 – 200 °C)	12 (1 – 59)
	Verdura ¹ (quantità ottimale circa 1000 g)	180 °C (125 – 200 °C)	25 (1 – 59)
	Essiccazione di frutta e verdura, ad es. anelli di mela	110 °C (40 – 150 °C)	30 (1 – 360)
	Scongelamento	60 °C (40 – 90 °C)	10 (1 – 59)

I numeri in apice ^{1,2,3} significano:

- ¹: Scuotere o rivoltare dopo la metà del tempo di cottura.
- ²: Scuotere o rivoltare dopo 1/3 e 2/3 del tempo di cottura.
- ³: Scuotere o rivoltare dopo 1/4, 1/2 e 3/4 del tempo di cottura.

Utilizzo degli accessori

Accessorio	Funzione/utilizzo
Piastra grill 14	<ul style="list-style-type: none"> • Viene inserita sempre nella friggitrice ad aria calda 13. • Permette al grasso di scolare. <p>Preparazione con coperchio chiuso: idonea ai pezzi di carne spessi e alla carne congelata.</p> <p>Preparazione con coperchio aperto: idonea alla cottura alla griglia, ad es. di pezzi di carne magra.</p>
Padella (plancha) 1	<ul style="list-style-type: none"> • Collocarlo sulla piastra grill 14. <p>Preparazione con coperchio chiuso: idonea alla cottura alla griglia di alimenti che non vanno girati, ad es. pizza, o che vanno girati poco, ad es. pesce.</p> <p>Preparazione con coperchio aperto: idonea alla cottura alla griglia di alimenti delicati che vanno girati spesso, ad es. verdura a fette.</p>
Cestello 8	<ul style="list-style-type: none"> • Collocarlo sulla piastra grill 14. • Attraverso i fori del cestello 8 l'aria calda può circolare bene. Ciò promuove una distribuzione uniforme del calore. • Per patatine fritte, patate a tocchetti, batata fritta, verdura a pezzi e simili. • Riempire il cestello 8 di patatine fritte fino al segno MAX 7 senza compattare (quantità massima: 1000 g). <p>NOTA: in caso di ingredienti crudi, mescolarli con circa ½ cucchiaino di olio (ad es. olio di semi di girasole o olio di colza). In questo modo si impedisce che gli ingredienti si attacchino al cestello 8 e si migliora il gusto. Ciò non è necessario per le patatine fritte congelate e prodotti simili, poiché sono già prefritti.</p>

Uso



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico **6** situata sul lato posteriore.
- ⊙ Servirsi di guanti da forno o presine per afferrare la padella **1** e il cestello **8**.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico **6** fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.

- ⊙ Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda quando è accesa.


AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ **L'apparecchio non va fatto funzionare in nessun caso senza piastra grill 14!**


Collegamento elettrico


- Dopo aver posizionato l'apparecchio, inserire la spina **9** in una presa con messa a terra conforme ai dati riportati sulla targhetta. La presa di corrente

deve essere facilmente accessibile anche dopo l'accensione.






- Tutte le indicazioni del display touch **15** si accendono brevemente.
- Viene emesso un triplo segnale acustico.
- Si accende il simbolo del tasto di avvio/arresto  **29**. Il simbolo acceso segnala la modalità stand-by.



Il display touch

Il display touch **15** presenta simboli che indicano solo funzioni, ad es. il simbolo del grill  **21**.

Altri simboli rappresentano (anche) un pulsante, ad es. il tasto di avvio/arresto  **29**. Per agevolare la leggibilità, in questo manuale i pulsanti vengono designati come tasti.

Accensione/spegnimento

- Per accendere l'apparecchio dalla modalità stand-by, premere il tasto di avvio/arresto  **29**.
 - Sul display **15** vengono mostrati i simboli di programma **31** e tutti i tasti.
 - Compaiono la temperatura preimpostata di 230 °C e il tempo di cottura preimpostato 0:10.
- Premere ripetutamente il tasto  **30** per selezionare il programma desiderato.
- Premere nuovamente il tasto di avvio/arresto  **29** per avviare l'apparecchio. In tutti i programmi tranne quelli per la verdura, la frutta secca e lo scongelamento, inizia ora la fase di riscaldamento.
 - Si accende il simbolo del preriscaldamento  **32** (tranne che nei programmi per la verdura, la frutta secca e lo scongelamento).
 - Si accende il simbolo della ventola  **22**.

- Vengono indicati la temperatura impostata e la durata della fase di riscaldamento.
- Inizia il conto alla rovescia del tempo di riscaldamento/tempo di cottura.
- Si accende il simbolo del programma selezionato **31**.
- Mentre l'apparecchio è in funzione, tenere premuto il tasto di avvio/arresto  **29** per mettere l'apparecchio in modalità stand-by.
 - Viene emesso un triplo segnale acustico.
 - Sul display **15** è ora visibile solo il simbolo  **29**.
- Per spegnere completamente l'apparecchio e scollegarlo dalla rete, staccare la spina **9**.

Impostazioni manuali

Mentre l'apparecchio è acceso, sul display **15** sono visibili i tasti. In questo modo è possibile cambiare in qualsiasi momento le impostazioni relative alla temperatura e al tempo di cottura, ad es. anche se è già in corso un programma.

- Con i tasti di impostazione **+/- 20** si imposta la temperatura:
 - Premere brevemente per passi di 5 °C. Mantenere premuto per avanzare/retrocedere rapidamente.
- Con i tasti di impostazione **+/- 28** si imposta il tempo di cottura:
 - Premere brevemente i tasti di impostazione **+/- 28** per passi di 1 minuto. Mantenere premuto per avanzare/retrocedere rapidamente.

Uso dei programmi

NOTE:

- Assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante **4** caldo sul lato interno del coperchio restandovi attaccati.

• FUNZIONE DI AVVIO RAPIDO

Accendere l'apparecchio dalla modalità stand-by con il tasto di avvio/arresto **29**. Premendo nuovamente il tasto di avvio/arresto **29** si avvia la cottura alla temperatura preimpostata di 230 °C e con il tempo di cottura preimpostato di 10 minuti.

Per molti alimenti e tipi di preparazione l'apparecchio dispone di programmi preimpostati. Quando si seleziona un programma, è inoltre possibile cambiare in qualsiasi momento la seguente impostazione:

- Temperatura: premere i tasti di impostazione **+/- 20**
 - Tempo di cottura: premere i tasti di impostazione **+/- 28**
1. Preparare gli alimenti e introdurli nel cestello **8** o nella padella **1**.
 2. Collocare la piastra grill **14** nella friggitrice ad aria calda **13** in modo che l'uscita di scolo del grasso dell'imbuto si inserisca nella friggitrice ad aria calda.
 3. Chiudere il coperchio **3**.
 4. Per accendere l'apparecchio dalla modalità stand-by, premere il tasto di avvio/arresto **29**.
 - Sul display **15** vengono mostrati i simboli di programma **31** e tutti i tasti.
 - Compaiono la temperatura preimpostata di 230 °C e il tempo di cottura preimpostato 0:10.
 5. Premere ripetutamente il tasto **30** per selezionare il programma desiderato.
 6. Premere nuovamente il tasto di avvio/arresto **29** per avviare l'apparecchio. In tutti i programmi tranne quelli per la verdura, la frutta secca e lo scongelamento, inizia ora la fase di riscaldamento.
 - Si accende il simbolo del preriscaldamento **32**.

- Si accende il simbolo della ventola **22**.
- Vengono indicati la temperatura impostata e la durata della fase di riscaldamento.
- Inizia il conto alla rovescia del tempo di riscaldamento.
- Si accende il simbolo del programma selezionato **31**.

7. Al termine della fase di riscaldamento viene emesso un segnale acustico e compare *ADD FOOD* sul display **15**. Il tasto di avvio/arresto **29** e il simbolo del programma selezionato **31** lampeggiano.
Aprire il coperchio **3** e ...
... mettere gli alimenti preparati direttamente sulla piastra grill **14**.
... collocare il cestello **8** o la padella **1** con gli alimenti preparati sulla piastra grill **14**.
8. Chiudere il coperchio **3**. Il processo di cottura si avvia automaticamente e nell'indicazione del tempo di cottura **25** inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura restante. Si accende il simbolo del programma selezionato **31**.

oppure

Se si utilizza la piastra grill **14**, premere il tasto di avvio/arresto **29** per avviare il processo di cottura con il coperchio aperto. Nell'indicazione del tempo di cottura **25** inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura restante. Si accende il simbolo del programma selezionato **31**.

Interruzione del processo di cottura

È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento, ad es. per controllare il grado di doratura.

- Premere il tasto di avvio/arresto **29**.

- Il simbolo del tasto **29** lampeggia.
- Il simbolo della ventola **22** lampeggia.
- Il simbolo del programma **31** lampeggia.
- La ventola si arresta.
- Premere nuovamente il tasto di avvio/arresto **29** per proseguire il processo di cottura.
- Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, staccare la spina **9** dopo l'uso.






1. Aprire il coperchio **3**.
2. Mettere i cibi sul piatto preparato o nella ciotola preparata.
3. Estrarre la vaschetta di raccolta del grasso **17** e smaltire l'olio raccolto.
4. Lasciar raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.





Fine del processo di cottura

- Quando il programma è stato eseguito fino alla fine, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare *END*.
- Sono necessari un piatto o una ciotola (eventualmente preriscaldati).

Per ulteriori informazioni, ad es. sulla cottura alla griglia con calore inferiore e l'uso del termometro per arrosto, consultare il manuale online.

Tabella di cottura

Alimento	Suggerimenti	Quantità (circa)	Tempo* (minuti)	Temperatura*
Patatine fritte ^{2, 3} (congelate, prefritte)	- Programma 	500 g ²	24	190 °C
	- Usare il cestello 8	1000 g ³	35	190 °C
Patatine fritte ³ (fatte in casa, spesse)	- Programma  - Aggiungere 1/2 cucchiaio d'olio - Usare il cestello 8	1000 g	20 - 24	200 °C
Cosce di pollo ^{2, 3} (fresche, disossate)	- Programma  - Usare il cestello 8	1000 g	22 - 28	200 °C
Bocconcini di pollo (congelati)	- Programma  - Usare il cestello 8	900 g	18 - 22	200 °C
Bastoncini di pesce (congelati)	- Programma  - Usare il cestello 8	280 g	7 - 10	200 °C

Alimento	Suggerimenti	Quantità (circa)	Tempo* (minuti)	Temperatura*
Zucchine ^{2, 3}	<ul style="list-style-type: none"> - Programma  - Usare la padella 1 - Tagliare a fette - Aggiungere 1 cucchiaino di olio alla padella - Cuocere con il coperchio aperto 	650 g	17 - 20	200 °C
Frittelle di patate	<ul style="list-style-type: none"> - Programma  - Usare il cestello 8 	900 g	20	180 °C
Alette di pollo (congelate)	<ul style="list-style-type: none"> - Programma  - Usare il cestello 8 	1000 g	15 - 20	200 °C
Bistecche di manzo	<ul style="list-style-type: none"> - Programma  - Usare la piastra grill 14 - Arrostire con il coperchio aperto - Eventualmente usare il termometro per arrosto 	3 bistecche, circa 3 cm di spessore	7 - 9	230 °C

* Le indicazioni in **grassetto** sono impostate manualmente.

I numeri in apice ^{1,2,3} significano:

¹: Scuotere o rivoltare dopo la metà del tempo di cottura.

²: Scuotere o rivoltare dopo 1/3 e 2/3 del tempo di cottura.

³: Scuotere o rivoltare dopo 1/4, 1/2 e 3/4 del tempo di cottura.

Ricette

Patatine fritte miste con maionese alle erbe aromatiche

Ingredienti per 4 porzioni


Ingredienti per la maionese

- 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di senape
- 125 ml di olio di semi di girasole
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato finemente
- 1 cucchiaino di cerfoglio tritato finemente
- 1 cucchiaio di succo di limone
- Sale, pepe

Ingredienti per le patatine fritte

- 250 g patate dolci
- 250 g di patate che tengano la cottura
- 2 cucchiari di olio di semi di girasole

Preparazione

1. Per la maionese alle erbe aromatiche mettere il tuorlo e la senape in un recipiente alto e mescolarli con un frullatore a immersione.
2. Mentre si mescola aggiungere l'olio a filo fino ad ottenere una massa cremosa omogenea.
3. Aggiungere le erbe aromatiche e insaporire con sale, pepe e succo di limone.
4. Sbucciare le patate e le patate dolci, lavarle e tamponarle.
5. Tagliare le patate e le patate dolci a bastoncini di circa 1 cm di spessore e mescolarli con l'olio in una ciotola.
6. Selezionare il programma  Patatine fritte (190 °C/24 minuti) e cambiare il tempo di cottura a 25 minuti. Dopo 15 minuti ridurre la temperatura a 180 °C e scuotere bene le patatine fritte.
7. Salare le patatine fritte e servirle con la maionese alle erbe aromatiche.


Bistecca alla provenzale

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

- 4 bistecche di manzo (di 175 g ciascuna)
- 2 cucchiari di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di timo secco
- 1 cucchiaino di rosmarino secco
- 1 cucchiaino di origano secco
- ½ cucchiaino di aneto secco
- Sale e pepe

Preparazione


1. Mescolare le erbe aromatiche, il sale, il pepe e l'olio d'oliva e marinarvi le bistecche.
2. Selezionare il programma  Bistecca (230 °C/10 minuti).
3. Grigliare le bistecche fino a raggiungere il grado di cottura desiderato.
4. Servirle con una baguette alle erbe aromatiche.

Pollo alla giamaicana

Ingredienti

- 1 pollo intero (circa 1,5 kg)
- 2 cucchiari di salsa di soia
- 2 cucchiari di olio d'oliva
- Il succo di 1 limone
- 2 spicchi d'aglio
- 4 cm di zenzero grattugiato
- 2 cucchiaini di peperoncino macinato
- 1 cucchiaio di miscela di aromi jerk

Preparazione

1. Lavare il pollo e asciugarlo.
2. Sbucciare l'aglio e tagliarlo a pezzetti.
3. Per la marinata mescolare la salsa di soia, l'olio d'oliva, il succo di limone, la miscela di aromi, l'aglio, lo zenzero e il peperoncino macinato in una ciotola.
4. Frizionare il pollo con la marinata e farlo marinare per una notte in frigorifero.
5. Selezionare il programma  Pollo intero (200 °C/15 minuti). Utilizzare il termometro per arrosto e impostare una temperatura del nucleo di 80 °C.
6. Servire il pollo con un'insalata.

Spiedini di zucchine e melanzane

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

- ½ cucchiaino di pepe
- ½ cucchiaino di pepe della Giamaica
- ½ cucchiaino di coriandolo
- ½ cucchiaino di timo secco
- ½ cucchiaino di origano secco
- 1 cucchiaino di sale
- 50 ml di olio d'oliva
- 2 melanzane
- 2 zucchine
- 2 cipolle
- Spiedini di legno

Preparazione

1. Mescolare le erbe aromatiche, gli aromi e l'olio in una ciotola.
2. Tagliare le zucchine e le melanzane a fette di 2 cm di spessore e tagliare le cipolle in quattro.
3. Aggiungere le verdure alla miscela di aromi e olio.
4. Infilare le verdure sugli spiedini alternandole.
5. Selezionare il programma 🍗 Pollo intero (200 °C/15 minuti). Girare gli spiedini dopo la metà del tempo di cottura.

Tortine di cioccolato con cuore liquido

Ingredienti per 8 tortine

Ingredienti

- 75 g di cioccolato nero
- 3 uova
- 75 g di burro
- 75 g di zucchero
- 50 g di farina

Preparazione

1. Tritare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria.
2. Aggiungere il burro e fare sciogliere anche questo.
3. Battere le uova e lo zucchero a neve.
4. Setacciare la farina sulla massa e mescolare quest'ultima fino ad ottenere un impasto liscio.

5. Incorporare delicatamente la miscela di cioccolato e burro.
6. Versare l'impasto in formine per focaccine e collocare queste ultime nel cestello **8**. Collocare il cestello nell'apparecchio preriscaldato.
7. Selezionare il programma 🍞 Focaccine (150 °C/20 minuti). Cambiare la temperatura a 180 °C e il tempo di cottura a 10 minuti.
8. Sformare le tortine di cioccolato e consumarle calde.

Pulizia



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Far raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo o pulirlo.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Staccare la spina **9** dalla presa di corrente prima di pulire la friggitrice ad aria calda **13**.
- ⊙ Non immergere la friggitrice ad aria calda **13** in acqua.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
- ⊙ Non pulire a umido gli elementi riscaldanti **4** e **16**.

NOTA: si tenga presente che dopo l'asciugatura possono restare gocce d'acqua nelle cavità. Far asciugare completamente tutti i componenti all'aria.

Per ulteriori informazioni sulla pulizia e la cura dell'apparecchio e degli accessori consultare il manuale d'uso online.

Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, leggere il corrispondente capitolo del manuale d'uso online.

Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Non si applica alla Svizzera.
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.

Con riserva di modifiche tecniche.

Centri di assistenza

Per richiedere assistenza rivolgersi al nostro centro di assistenza:

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 460241_2401

Rövid útmutató



A jelen dokumentum a teljes kezelési útmutató rövidített nyomtatott kiadványa. A QR-kód szkennelésével közvetlenül a Lidl szervizoldalára lép (www.lidl-service.com) és a cikkszám (IAN) **460241_2401** beírásával a teljes kezelési útmutatót megtekintheti és le töltheti. A rövid útmutató a termék része. A termék használata előtt alaposan ismerje meg az összes kezelési és biztonsági utasítást. Gondosan őrizze meg a rövid útmutatót, és a termék harmadik félnek történő továbbadásakor adja át az összes dokumentumot.

Jelzések a készüléken



Ez a jelzés figyelmezteti, hogy ne érjen hozzá a forró felületekhez.



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

Műszaki adatok

Modell:	SHFG 2460 A1
Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	2460 W

Áttekintés

- 1 Serpenyő (plancha)
- 2 A fedél fogantyúja
- 3 Fedél
- 4 Fűtőelem (a fedél felső részén)
- 5 Fröccsenés elleni védőlemez
- 6 Levegőkivezető nyílás
- 7 **MAX** A sütőbetét maximális töltési szintjének jelölése
- 8 Sütőbetét
- 9 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 10 Rekesz a feltekeréshez
- 11 Feltekerés a hőmérséklet-érzékelőhöz
- 12 Aljzat a hőmérséklet-érzékelőn lévő jack csatlakozóhoz
- 13 Készülék/Forrólevegős fritőz
- 14 Grillezőlap
- 15 Érintőképernyő jelzésekkel és érintógombokkal
- 16 Fűtőelem (a grillezőlap alatt)
- 17 Zsírlefogó edény
- 18 Sült hőmérő hőmérséklet-érzékelője
- 19 Jack dugó a hőmérséklet-érzékelőn

Rendeltetészerű használat

A forrólevegős fritőzt arra fejlesztették ki, hogy élelmiszereket legfeljebb 230 °C-os forró levegőben süssenek benne.

A forrólevegős fritőz kizárólag háztartási célokra készült. A forrólevegős fritőzt csak beltéren szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

A forrólevegős fritőz nem alkalmas folyadékok melegítésére.

Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT! Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használata során szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak a készülék biztonságos használatáról szóló megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha 8. életévüket betöltötték, és felügyelik őket.
- ⊙ A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a kábelektől.



- ⊙ Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak. Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz vagy a grilllezőlapozhoz. A készüléket üzem közben csak a kezelőelemnél érintse meg.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyíláson keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.

- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni.
- ⊙ A készülékhez ne használjon faszént vagy hasonló égetőanyagot!
- ⊙ A fűtőelemeket nem szabad nedves ruhával letörölni.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A hibás használat sérüléseket okozhat.
- ⊙ **A készüléket az első használat előtt tisztítsa meg.**
- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a gyerekek ne húzassák le a készüléket a csatlakozóvezetéknel fogva a munkaterületről.
- ⊙ A készüléket gyermekektől távol kell tartani.
- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és használatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.
- ⊙ A madarak gyorsabban lélegeznek, máshogy oszlik el a testükben a levegő, és sokkal kisebbek is az embereknél. Ezért veszélyes lehet számukra, ha belélegzik a készülék üzemelése közben kibocsátott füstöt, még ha minimális mennyiségről van is szó. A készülék használata közben a madarakat át kell vinni egy másik szobába.
- ⊙ Óvja a készüléket a nedvességtől, a fröccsenő vagy csöpögő víztől.
- ⊙ A készüléket, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Amennyiben a készülék mégis vízbe esne, úgy azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót, és csak utána vegye ki a készüléket a vízből. Ilyen esetben ne használja tovább a készüléket, hanem ellenőriztesse szakszervizzel.
- ⊙ Ne használja a készüléket nedves kézzel.
- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már teljesen összeszerelte.
- ⊙ A készüléket csak védőérintkezős konnektorhoz csatlakoztassa (Schuko).
- ⊙ Ha hosszabbítókábelt használ, annak meg kell felelnie a készülék technikai adatainak.
- ⊙ Ne csatlakoztassa a készüléket elosztóba. Túlterhelés következhet be.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét és a hosszabbító kábelt úgy kell vezetni, hogy azokra senki ne léphessen rá, senki ne akad hasson bele és senki ne botolhasson meg bennük.
- ⊙ A hálózati csatlakozót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáfér-

- hető, védőérintkezős csatlakozóaljzat-hoz csatlakoztassa, amelynek a feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt! Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre!
 - ⊙ A készülék elhelyezése során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csípődjön be.
 - ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
 - ⊙ A hálózati csatlakozó kihúzásakor mindig magát a hálózati csatlakozót (a dugót) fogja meg, soha ne a vezetékét.
 - ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzataból:
 - minden használat után
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja a készüléket
 - mielőtt a készüléket tisztítja
 - vihar idején
 - ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen átalakításokat a terméken. A javításokat kizárólag szakszervizzel, illetve szervizközponttal végeztesse.
 - ⊙ A csatlakoztatott készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
 - ⊙ Üzem közben mindig felügyelje a forrólevegős fritőzt. Így a szokatlan szagok vagy zajok alapján időben felismeri a felmerülő problémákat.
 - ⊙ A készüléket soha ne fedje le, és ne helyezze puha tárgyakra (pl. kéztörölő).
 - ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötte is.
 - ⊙ Ne használja a forrólevegős fritőzt közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
 - ⊙ A forrólevegős sütőt csak szilárd, vízszintes, csúszásmentes, száraz és nem gyúlékony munkafelületen üzemeltesse, nehogy felboruljon, elcsúszson, vagy az alja meggyulladjon és kárt okozzon.
 - ⊙ Ne érjen a készülék és a belső tér forró felületeihez. Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát.
 - ⊙ Használjon konyhai kesztyűt, ha magas hőmérsékleten süt ételt. A fröccsenő zsír égési sérüléseket okozhat.
 - ⊙ Várja meg, míg a készülék teljesen lehűlt, és csak ezután tisztítsa meg és tegye el.
 - ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forrólevegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.
 - ⊙ Ha a zsír a készülék működtetése közben égni kezd, **akkor a keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa!** Ellenkező esetben áramütés vagy a tűz robbanásszerű fellángolásának veszélye áll fenn. Ehelyett takarja le az eszközt pl. tűzoltó takaróval.
 - ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
 - ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hóforrások vagy nyílt láng közelébe.
 - ⊙ Ügyeljen rá, hogy a készülék alatti felület száraz legyen.
 - ⊙ Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a belső tér felső részén lévő forró fűtőelemhez, és ne ragadjanak oda.
 - ⊙ Ne töltsen túl a sütőkosarat. Vegye figyelembe az útmutatóban olvasható irányadó értékeket.
 - ⊙ Ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.
 - ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megtámadhatják és feloldhatják.

Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

- ⊙ Ne helyezzen tárgyakat a készülékre.

A csomag tartalma

- 1 Forrólevegős fritőz **13**
- 1 Grillezőlap **14**
- 1 Sütőbetét **8**
- 1 Serpenyő (plancha) **1**
- 1 Teljes kezelési útmutató (az interneten)
- 1 Rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

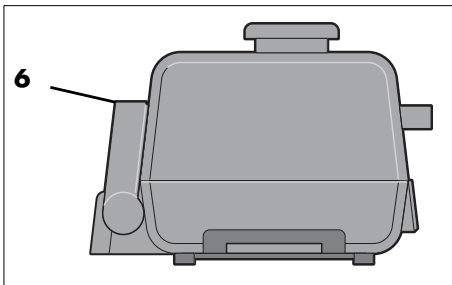
Üzembe helyezés

- Távolítson el minden csomagolóanyagot!



VESZÉLY – Tűzveszély!

A készülék hátoldalán található a levegőkivezető nyílás **6**. Használat közben a levegőkivezető nyílásból **6** forró gőz távozik.

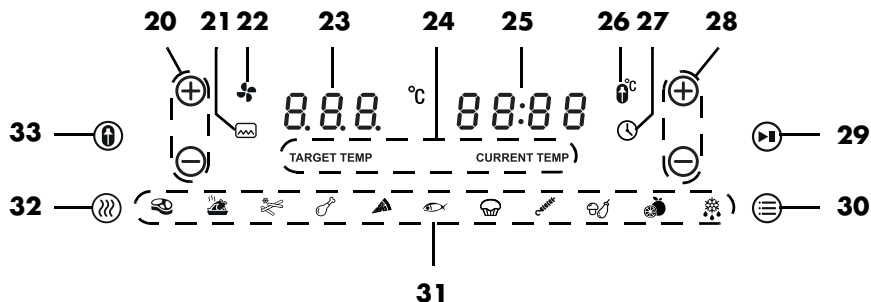


- ⊙ Soha ne takarja el a levegőkivezető nyílást **6**.
- ⊙ Ne használja a forrólevegős fritőzt közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötté is.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során enyhe füst és kellemetlen szag keletkezhet. Ez a fűtőelem **4** szerelési anyagai miatt történik és nem termékhiba. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

- Távolítsa el a készülékről a védőfóliákat és a ragasztócsíkokat, de ne szedje le a készülék alján lévő típustáblát.
- Ellenőrizze, hogy megvan minden tartozék, és sértetlenek.
- Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat az első használat előtt.
- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes, csúszásmentes és hőálló felületre!
- A hálózati csatlakozódugót **9** olyan csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.












Az érintőképernyő áttekintése



- 20 +/-** Gombok Hőmérséklet növelése/csökkentése
- 21** Grill szimbólum: alsó melegítésű programok esetén világít
- 22** Ventilátor szimbólum: világít, ha a fedél le van zárva és a forró levegős ventilátor működik
- 23** A programok hőmérsékletének kijelzése
- 24** A *TARGET TEMP* (célhőmérséklet) és a *CURRENT TEMP* (aktuális hőmérséklet) hőmérsékleti értékei megjelennek a húshőmérő használatakor
- 25** Sütési idő kijelzése (aktuális hőmérséklet a húshőmérő használatakor)
- 26** Húshőmérő szimbólum: a húshőmérő használatakor jelenik meg
- 27** Sütési idő szimbólum: világít, amikor a sütési idő látható
- 28 +/-** Gombok: A sütési idő meghosszabbítása/lerövidítése
- 29** Gomb: start/stop / program elindítása/megállítása
- 30** Gomb: ismételten megnyomni egy program kiválasztásához
- 31** Programszimbólumok
- 32** Előmelegítés szimbólum: világít, ha a készülék előmelegít
Gomb: Előmelegítés kihagyása
- 33** Gomb a célhőmérséklet beállítására a húshőmérő használatakor

A programok áttekintése

A hőmérséklet és az időadatok táblázatban megadott értékei irányadó jellegűek. Az élelmiszer jellegétől, méretétől és mennyiségétől, illetve ízétől függően a hőmérséklet és az idő eltérő lehet.

Szimbólum az érintőképernyőn	Program/alkalmazás	Előre beállított hőmérséklet (beállítható terület)	Előre beállított idő (beállítható percben)
	Steak, karaj	230 °C (180 - 230 °C)	10 (1 - 30)
	Egész csirke vagy kis darab sült	200 °C (125 - 200 °C)	15 (1 - 59)
	Fagyasztott hasábburgonya ^{2, 3} (optimális mennyiség kb. 500 g, maximális mennyiség kb. 1000 g)	190 °C (125 - 200 °C)	24 (1 - 59)
	Feldarabolt szárnyas, pl. comb ¹ (optimális mennyiség 4 rész)	200 °C (125 - 200 °C)	15 (1 - 59)
	Pizza	170 °C (125 - 200 °C)	20 (1 - 59)
	Hal	160 °C (125 - 200 °C)	15 (1 - 59)
	Muffin, sütemény és pékáru	150 °C (125 - 200 °C)	20 (1 - 59)
	Grillezett nyárs	150 °C (125 - 200 °C)	12 (1 - 59)
	Zöldség ¹ (optimális mennyiség kb. 1000 g)	180 °C (125 - 200 °C)	25 (1 - 59)
	Gyümölcs és zöldség aszalása, pl. almakarikák	110 °C (40 - 150 °C)	30 (1 - 360)
	Felolvasztás	60 °C (40 - 90 °C)	10 (1 - 59)

Az ^{1,2,3} számok jelentése:

¹: A sütési idő fele után megrázni vagy megforgatni.

²: A sütési idő 1/3-a és 2/3-a után megrázni vagy megforgatni.

³: A sütési idő 1/4-e, fele és 3/4-e után megrázni vagy megforgatni.

A tartozékok alkalmazása

Tartozék	Funkció/Alkalmazás
Grillezőlap 14	<ul style="list-style-type: none"> • Mindig a forró levegős sütőbe 13 helyezzük. • Lehetővé teszi a zsír elvezetését. <p>Elkészítés zárt fedéllel: Kiválóan alkalmas vastag húsdarabok és fagyasztott húсок elkészítésére.</p> <p>Elkészítés nyitott fedéllel: Kiválóan alkalmas például sovány húsdarabok grillezésére.</p>
Serpenyő (plancha) 1	<ul style="list-style-type: none"> • Helyezze a grillezőlapra 14. <p>Elkészítés zárt fedéllel: Kiválóan alkalmas ételek megfordítás nélküli grillezésére, pl. pizza vagy ha kevés a forgatás, pl. hal.</p> <p>Elkészítés nyitott fedéllel: Kiválóan alkalmas kényes, gyakran forgatott ételek grillezésére, mint pl. zöldségszeletek.</p>
Sütőbetét 8	<ul style="list-style-type: none"> • Helyezze a grillezőlapra 14. • A forró levegő könnyen keringhet a sütőbetét 8 nyílásain. Ez segíti a hő egyenletes eloszlását. • Hasábburgonyához, steak burgonyához, édesburgonya-hasábhöz, darabokra vágott zöldségekhez és ehhez hasonlókhöz. • A sütőbetétet 8 lazán, csak a MAX 7 jelölésig töltsen meg hasábburgonyával (maximális mennyiség: 1000 g). <p>MEGJEGYZÉS: Nyers hozzávalók esetén tegyen hozzá alulra kb. ½ evőkanál olajat (pl. napraforgó- vagy repceolajat). Így nem tapad a sütőbetéthez 8 az étel, és jobb íze lesz. Nincs szükség erre a mélyhűtött hasábburgonyánál és ehhez hasonló termékeknél, mivel ezek már elő vannak sütvé.</p>

Kezelés




Égési sérülések **VESZÉLY!**

- ⊙ Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak. Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz **6**.
- ⊙ Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát a serpenyő **1** és a sütőbetét **8** megfogásához.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyíláson **6** keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forrólevegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.


FIGYELMEZTETÉS az anyagi károkról!


- ⊙ **A készüléket semmi esetre sem szabad grillezőlap 14 nélkül működtetni!**

Aramcsatlakozás

- Ha elhelyezte a készüléket, csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **9** egy védőérintkezős csatlakozóaljzathoz, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
 - Az érintőképernyőn **15** minden jelzés röviden felvillan.
 - Három hangjelzés hallható.
 - A start/stop gomb  **29** szimbóluma világít. A világító szimbólum készenléti üzemmódot jelez.








Az érintőképernyő

Az érintőképernyőn **15** vannak olyan szimbólumok, amelyek csak funkciókat jelölnek, pl. az grill szimbólum  **21**.

Más szimbólumok egy kapcsolási felületet (gombot) is megjelenítenek, pl. a start/stop gomb  **29**. A kapcsolási felületeket ebben

az útmutatóban a jobb olvashatóság érdekében gombnak nevezzük.

Be-/kikapcsolás

- Nyomja meg a start/stop gombot  **29**, hogy bekapcsolja a készenléti üzemmódban lévő készüléket.
 - A képernyőn **15** láthatók a program-szimbólumok **31**, és minden gomb.
 - Az előre beállított 230 °C-os hőmérséklet és az előre beállított 0:10 perces sütési idő megjelenik.
- A kívánt program kiválasztásához nyomja meg ismételten a gombot  **30**.
- A készülék elindításához nyomja meg újra a start/stop  **29** gombot. Most minden programnál megkezdődik a fűtési fázis, kivéve a zöldségeket, aszalt gyümölcsöket és a kiolvasztást.
 - Az előmelegítés szimbólum  **32** világít (kivéve a zöldség-, aszaltgyümölcs- és a kiolvasztási programokat).
 - A ventilátor szimbólum  **22** világít.
 - Megjelenik a beállított hőmérséklet és a fűtési fázis időtartama.
 - A fűtési idő/főzési idő visszaszámlálódik.
 - A kiválasztott program szimbóluma **31** világít.
- A készülék készenléti üzembe kapcsolásához a készülék működése közben tartsa lenyomva a start/stop  **29** gombot.
 - Három hangjelzés hallható.
 - Az érintőképernyőn **15** csak a(z)  **29** szimbólum látható.
- A készülék teljes kikapcsolásához és hálózatról történő leválasztásakor mindig húzza ki a csatlakozódugót **9**.

Kézi beállítások

Amíg a készülék be van kapcsolva, a gombok láthatók a képernyőn **15**. Ezekkel mindig módosíthatja a hőmérséklet és a sütési

idő beállításait, például akkor is, ha már fut egy program.

- Használja a **+/- 20** beállító gombokat a hőmérséklet beállításához:
 - Röviden nyomja meg az **5 °C-os** lépésekhez. Tartsa nyomva a gyors növeléshez vagy csökkentéshez.
- Használja a **+/- 28** beállító gombokat a sütési idő beállításához:
 - Nyomja meg röviden a **+/- 28** beállító gombokat az **1 perces** lépésekhez. Tartsa nyomva a gyors növeléshez vagy csökkentéshez.

Programok használata

MEGJEGYZÉSEK:

- Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a fedél belső oldalán lévő forró fűtőelemhez **4**, és ne ragadjanak oda.
- **GYORSINDÍTÁS FUNKCIÓ**
Kapcsolja be a készüléket a készenléti üzemből a start/stop gombbal **⊕ 29**. A start/stop **⊕ 29** gomb ismételt megnyomásával elindul a sütés az előre beállított **230 °C-os** hőmérsékleten és az előre beállított **10 perces** sütési idővel.

Sok élelmiszerhez és elkészítési módhoz van előre beállított program. Ha kiválaszt egy programot, bármikor megváltoztathatja a következő beállításokat:

- Hőmérséklet: Nyomja meg a **+/- 20** beállító gombokat
 - Sütési idő: Nyomja meg a **+/- 28** beállító gombokat
1. Készítse elő az ételt, és tegye a sütőbetétbe **8** vagy a serpenyőbe **1**.
 2. Helyezze a grillezőlapot **14** a forrólevegős **13** sütőbe úgy, hogy a zsírlefolyó a forró levegős sütőben lévő tölcsérbe jusson.
 3. Csupja be a fedelet **3**.
 4. Nyomja meg a start/stop gombot **⊕ 29**, hogy bekapcsolja a készenléti üzemmódban lévő készüléket.





- A képernyőn **15** láthatók a program-szimbólumok **31**, és minden gomb.
 - Az előre beállított **230 °C-os** hőmérséklet és az előre beállított **0:10 perces** sütési idő megjelenik.
5. A kívánt program kiválasztásához nyomja meg ismételten a gombot **⊕ 30**.
 6. A készülék elindításához nyomja meg újra a start/stop **⊕ 29** gombot. Most minden programnál megkezdődik a fűtési fázis, kivéve a zöldségeket, aszalt gyümölcsöket és a kiolvasztást.
 - Az elémelegítés szimbólum **⊗ 32** világít.
 - A ventilátor szimbólum **✚ 22** világít.
 - Megjelenik a beállított hőmérséklet és a fűtési fázis időtartama.
 - A fűtési idő visszaszámlálódik.
 - A kiválasztott program szimbóluma **31** világít.
 7. A melegítési fázis végén hangjelzés hallható, és a képernyőn **15** megjelenik az **ADD FOOD** felirat. A start/stop gomb **⊕ 29** és a kiválasztott program szimbólum **31** villog.
Nyissa fel a fedelet **3**, és...
 - ... helyezze az elkészített ételt közvetlenül a grillezőlapra **14**.
 - ... helyezze a sütőbetétet **8** vagy a serpenyőt **1** az előkészített étellel a grillezőlapra **14**.
 8. Csupja be a fedelet **3**. A sütési folyamat automatikusan elindul, és a hátralévő sütési idő visszaszámlál a sütési idő kijelzőjén **25**. A kiválasztott program szimbóluma **31** világít.

vagy

Ha a grillezőlapot **14** használja, nyomja meg a start/stop gombot **⊕ 29**, hogy nyitott fedéllel kezdje el a sütést. A hátralévő sütési idő visszaszámlál a sütési idő kijelzőjén **25**. A kiválasztott program szimbóluma **31** világít.

A sütési folyamat megszakítása

Bármikor megszakíthatja a sütési folyamatot, hogy (pl.) ellenőrizze a barnulás mértékét.

- Nyomja meg a start/stop gombot  **29**.
 - A  **29** szimbólum villog.
 - A ventilátor szimbólum  **22** villog.
 - A program szimbóluma **31** villog.
 - A ventilátor leáll.
- A sütési folyamat folytatásához nyomja meg újra a start/stop  **29** gombot.

A sütési folyamat vége






- Ha a program ideje lejár, megszólal egy hangjelzés. *END* jelenik meg a kijelzőn.





- Szükség van egy tányérra vagy egy tálra (adott esetben előmelegítve).
- A készülék hálózatról történő leválasztásához használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót **9**.

1. Nyissa fel a fedelet **3**.
2. Helyezze az ételt az előkészített tányérra/tálba.
3. Húzza ki a zsírfelfogó edényt **17** és ártalmatlanítsa az összegyűjtött olajat.
4. Hagyja kihűlni a készüléket és a tartozékokat, mielőtt megtisztítaná.

További információ pl. alsó hővel történő grillezéshez és a húshőmérő használatához az online útmutatóban található.

Sütési táblázat

Élelmiszer	Típek	Mennyiség (kb.)	Idő* (perc)	Hőmérséklet*
Hasábburgonya ^{2, 3} (mélyhűtött, elősütött)	- Program  - A sütőbetét 8 használata	500 g ²	24	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Hasábburgonya ³ (saját készítésű, vastag)	- Program  - Adjon hozzá 1/2 evőkanál olajat - A sütőbetét 8 használata	1000 g	20 - 24	200 °C
Csirkecombok ^{2, 3} (friss, csont nélkül)	- Program  - A sütőbetét 8 használata	1000 g	22 - 28	200 °C
Csirkefalatok (mélyhűtött)	- Program  - A sütőbetét 8 használata	900 g	18 - 22	200 °C
Halrúd (mélyhűtött)	- Program  - A sütőbetét 8 használata	280 g	7 - 10	200 °C

Élelmiszer	Tippek	Mennyiség (kb.)	Idő* (perc)	Hőmérséklet*
Cukkini ^{2,3}	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - A serpenyő 1 használata - vágja szeletekre - Adjunk hozzá 1 evőkanál olajat a serpenyőbe - Nyitott fedél mellett süssük 	650 g	17 - 20	200 °C
Krumplilángos	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - A sütőbetét 8 használata 	900 g	20	180 °C
Csirkeszárny (mélyhűtött)	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - A sütőbetét 8 használata 	1000 g	15 - 20	200 °C
Ribeye steak	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - A grillezőlap 14 használata - Nyitott fedél mellett süssük - Adott esetben Használjunk húshőmérőt 	3 steak, körülbelül 3 cm vastag	7 - 9	230 °C

* A **félkövéren** írt adatokat kézzel kell beállítani.

Az ^{1,2,3} számok jelentése:

¹: A sütési idő fele után megrázni vagy megforgatni.

²: A sütési idő 1/3-a és 2/3-a után megrázni vagy megforgatni.

³: A sütési idő 1/4-e, fele és 3/4-e után megrázni vagy megforgatni.

Receptek

Vegyes sült krumpli fűszeres majonézzel

Hozzávalók 4 adaghoz


A majonéz hozzávalói

- 1 tojássárgája
 - 1 teáskanál mustár
 - 125 ml napraforgóolaj
 - 1 teáskanál finomra vágott petrezselyem
 - 1 teáskanál finomra vágott turbolya
 - 1 evőkanál citromlé
- só, bors

A sült krumpli hozzávalói

- 250 g édesburgonya
- 250 g kemény fajtájú burgonya
- 2 evőkanál napraforgóolaj

Elkészítés

1. A fűszeres majonézhez tegyük a tojássárgákat és a mustárt egy magas bögrébe, és keverjük össze botmixerrel.
2. Keverés közben vékony sugárban öntsük hozzá az olajat, amíg krémes, homogén masszát nem kapunk.
3. Adjuk hozzá a fűszernövényeket, és ízesítsük sóval, borssal és citromlével.
4. A burgonyát és az édesburgonyát hámozza és mossa meg, itassa fel róla a nedvességet.
5. A burgonyát és az édesburgonyát kb. 1 cm vastag rudakká vágjuk, és egy tálban összekeverjük az olajjal.
6. Válassza ki a  sült krumpli programot (190 °C/24 perc), és állítsa a sütési időt 25 percre. 15 perc elteltével csökkentse a hőmérsékletet 180 °C-ra, és rázza fel a krumplit.
7. A krumplit megszózzuk, és a fűszeres majonézzel tálaljuk.


Steak provanszi stílusban

Hozzávalók 4 adaghoz

Hozzávalók

- 4 marhasteak (egyenként 175 g)
 - 2 evőkanál olívaolaj
 - 1 teáskanál szárított kakukkfű
 - 1 teáskanál szárított rozmaryn
 - 1 teáskanál szárított oregano
 - ½ teáskanál szárított tárkony
- só és bors

Elkészítés


1. Keverjük össze a fűszernövényeket, a sót, a borsot és az olívaolajat, és pácoljuk benne a steakeket.
2. Válassza ki a programot  Steak (230 °C/10 perc).
3. Grillezze a steakeket, amíg el nem éri a kívánt sütési szintet.
4. Tálaljuk fűszeres bagettel.

Csirke jamaicai stílusban

Hozzávalók

- 1 egész csirke (kb. 1,5 kg)
- 2 evőkanál szójaszószt
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1 citrom leve
- 2 gerezd fokhagyma
- 4 cm gyömbér, reszelve
- 2 teáskanál chili pehely
- 1 evőkanál jerk fűszerkeverék

Elkészítés

1. Mossa meg a csirkét és szárítsa meg.
2. A fokhagymát meghámozzuk és apróra vágjuk.
3. A pác elkészítéséhez egy tálban összekeverjük a szójaszószt, az olívaolajat, a citromlevet, a fűszerkeveréket, a fokhagymát, a gyömbért és a chili pehelyt.
4. A csirkét bedörzsöljük a páccal, és egy éjszakán át a hűtőben pácoljuk.
5. Válassza ki a programot  Egész csirke (200 °C/15 perc). Használja a húshőmérőt, és állítson be 80 °C-os maghőmérsékletet.
6. A csirkehús mellé salátát tálalunk.


Cukkini és padlizsán nyárs

Hozzávalók 4 adaghoz

Hozzávalók

- ½ teáskanál bors
- ½ teáskanál szegfűbors
- ½ teáskanál koriander
- ½ teáskanál szárított kakukkfű
- ½ teáskanál szárított oregano
- 1 teáskanál só
- 50 ml olívaolaj
- 2 padlizsán
- 2 cukkini
- 2 vöröshagyma
- fa nyárs

Elkészítés

1. Egy tálban keverjük össze a zöldfűszereket, a fűszereket és az olajat.
2. A cukkinit és a padlizsánt 2 cm vastag szeletekre vágjuk, a hagymát negyedeljük.
3. Adjuk hozzá a zöldségeket a fűszer- és olajkeverékhez.
4. A zöldségeket felváltva fűzzük a nyársra.
5. Válassza ki a programot  Egész csirke (200 °C/15 perc). A sütési idő felénél fordítsa meg a nyársakat.

Folyékony közepű csokoládétortácska


Hozzávalók 8 tortácskához

Hozzávalók

- 75 g étcsokoládé
- 3 tojás
- 75 g vaj
- 75 g cukor
- 50 g liszt

Elkészítés

1. A csokoládét feldaraboljuk és vízfürdőben felolvasztjuk.
2. Adjuk hozzá a vaját és hagyjuk azt is felolvadni.
3. A tojást és a cukrot habosra verjük.
4. A lisztet a keverékre szitáljuk, és sima tésztává keverjük.

5. Belekeverjük a csokis-vajas keveréket
6. Öntse a masszát muffinformákba, és helyezze a sütőbetétbe **8**. Helyezze ezt az előmelegített készülékbe.
7. Válassza ki a programot  Muffin (150 °C/20 perc). Módosítsa a hőmérsékletet 180 °C-ra, és a sütési időt 10 percre.
8. Süssse meg a csokitortácskákat, és melegen élvezze.

Tisztítás



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A készülék mozgatása vagy tisztítása előtt várja meg, amíg teljesen lehűl.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A forrólevegős fritőz **13** tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót **9** az aljzatból.
- ⊙ A forrólevegős fritőzt **13** nem szabad vízbe meríteni.

FIGYELMEZTETÉS az anyagi károkra!

- ⊙ Ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.
- ⊙ A fűtőelemeket **4** és a(z) **16** elemet nem szabad nedves ruhával letörölni.

MEGJEGYZÉS: Kérjük, vegye figyelembe, hogy száradás után még vízcseppek lehetnek az üregek részében. Hagyja az alkatrészeket a levegőn teljesen megszáradni.

A készülék és alkatrészeinek tisztítására és ápolására vonatkozó kiegészítő információk az online használati útmutatóban található.

Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerek szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkébe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.

Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

Hibaelhárítás

Ha a készülék nem a kívánt módon működik, akkor olvassa el az online kezelési útmutató megfelelő fejezetét.

Szervizközpont

Hiba esetén kérjük, forduljon szervizközpontunkhoz:

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: hoyer@lidl.hu

IAN: 460241_2401

Alkalmazott szimbólumok

	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a közepén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.

A műszaki változtatások joga fenntartva.