



## 9-IN-1 AIR FRYER / 9-IN-1-HEISLUFTFRITTEUSE / FRITEUSE À AIR CHAUD 9 EN 1 SHF 1800 A2

For EU market:  
**HOYER Handel GmbH**  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
GERMANY

Imported for GB market by:  
**Lidl Great Britain Ltd**  
Lidl House · 14 Kingston Road  
Surbiton · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie  
Stan informacii · Stav informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand:

11/2021 ID: SHF 1800 A2\_21\_V1.1

**DE AT** Kurzanleitung

**9-IN-1-HEISLUFTFRITTEUSE**

**FR BE** Guide de démarrage rapide

**FRITEUSE À AIR CHAUD 9 EN 1**

**PL** Skrócona instrukcja obsługi

**FRYTKOWNICA NA GORĄCE  
POWIETRZE 9 W 1**

**SK** Krátky návod

**TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA 9 V 1**

**DK** Kort vejledning

**9-I-1 VARMLUFT-FRITUREGRYDE**

**GB** Short manual

**9-IN-1 AIR FRYER**

**NL BE** Beknopte gebruiksaanwijzing

**9-IN-1 HETELUCHTFRITEUSE**

**CZ** Stručný návod

**HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA 9 V 1**

**ES** Guía breve

**FREIDORA DE AIRE CALIENTE 9 EN 1**

IAN 388924\_2107



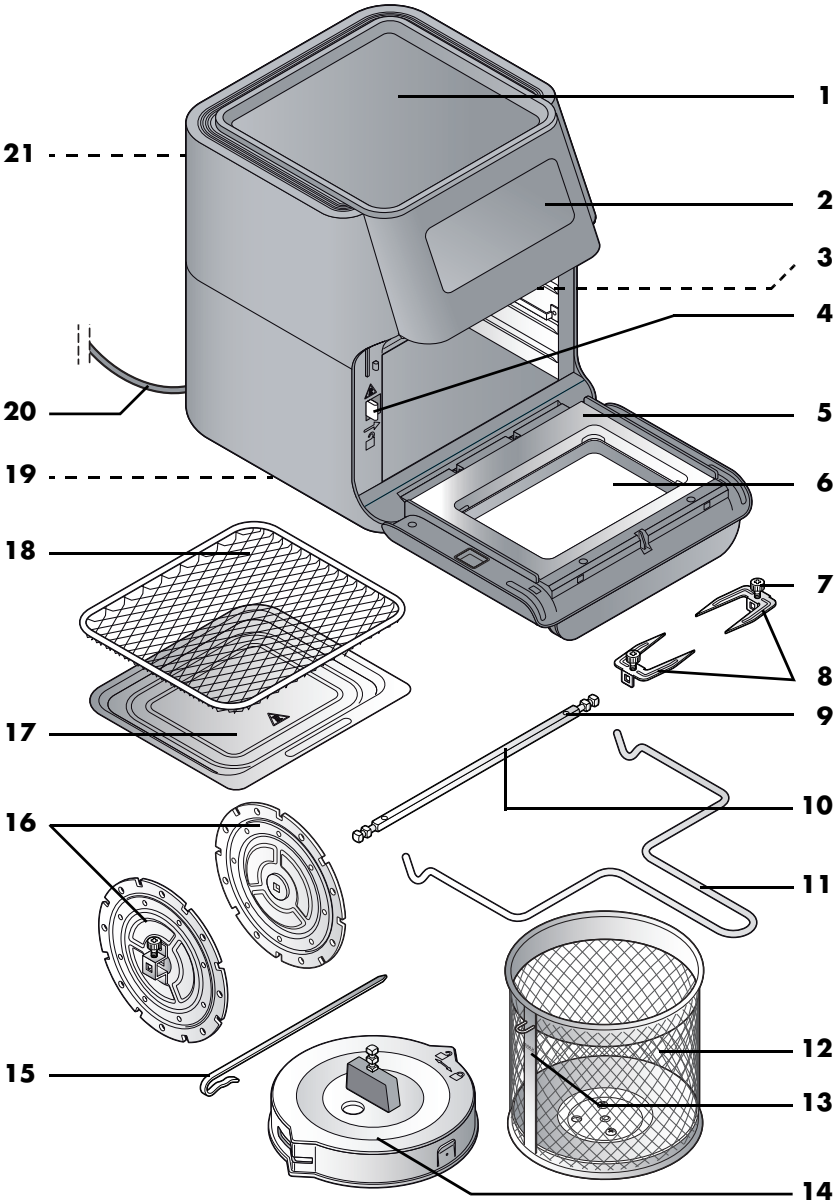
IAN 388924\_2107



<b>Deutsch</b> .....	<b>2</b>
<b>English</b> .....	<b>14</b>
<b>Français</b> .....	<b>26</b>
<b>Nederlands</b> .....	<b>38</b>
<b>Polski</b> .....	<b>50</b>
<b>Česky</b> .....	<b>64</b>
<b>Slovenčina</b> .....	<b>76</b>
<b>Español</b> .....	<b>88</b>
<b>Dansk</b> .....	<b>102</b>



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



## 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](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) **388924\_2107** die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

**WARNUNG!** Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produktes mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes 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.

## Übersicht

- 1 Gerät/Heißluftfritteuse
- 2 Touchdisplay
- 3 Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
- 4 Entriegelungstaste (für Drehspieß und Drehkorb)
- 5 Ofentür
- 6 Sichtfenster
- 7 Feststellschraube (an Haltescheiben und Hähnchenspießen) (4x)
- 8 Hähnchenspieße
- 9 Markierung (am Drehspieß)
- 10 Drehspieß
- 11 Griff (zum Einsetzen/Herausnehmen von Drehspieß und Drehkorb)
- 12 Drehkorb
- 13 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Drehkorbes
- 14 Deckel (des Drehkorbes)
- 15 Kebapspieß (8x)
- 16 **R/L** Haltescheiben (für die Kebapspieße)
- 17 Blech/Fettauffangschale
- 18 Gitterblech
- 19 Griffmulde
- 20 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 21 Abluftöffnung mit Abstandhalter (auf der Rückseite)

## Technische Daten

Modell:	SHF 1800 A2
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1800 W

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

## Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse **1**
- 1 Blech/Fettauffangschale **17**
- 3 Gitterbleche **18** (2x tief, 1x flach)
- 1 Drehspieß **10**
- 2 Hähnchenspieße **8**  
(inkl. 2 Feststellschrauben **7**)
- 2 Haltescheiben **16**  
(inkl. 2 Feststellschrauben **7**)
- 8 Kebapspieße **15**
- 1 Drehkorb **12**
- 1 Deckel (für den Drehkorb) **14**
- 1 Griff **11**
- 1 Rezeptheft
- 1 Kurzanleitung

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Heißluftfritteuse ist zum Garen von Lebensmitteln in heißer Luft bei einer Temperatur bis maximal 200 °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.

## 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.

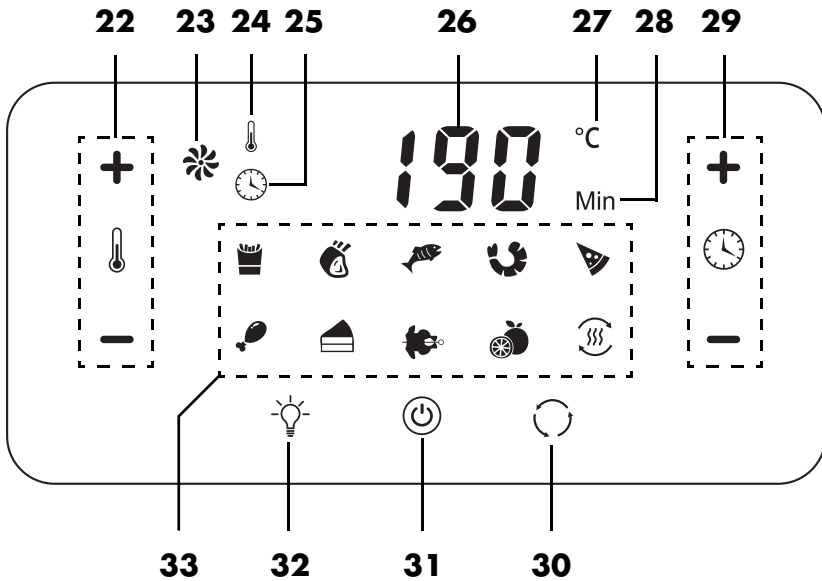


- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräte-teile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite oder das Sichtfenster der Ofentür.
  - Verwenden Sie den Griff zum Herausheben des heißen Drehkorbes/Drehspießes.
  - Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der heißen Zubehöreile.
- ⊙ 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.
  - ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
  - ⊙ Beachten Sie das Kapitel zum Reinigen.
- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
  - ⊙ 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, einzuatmen. 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.
  - ⊙ 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 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.
- ⊙ Entfernen Sie auf keinen Fall den Abstandhalter auf der Rückseite des Gerätes.
- ⊙ 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 oder wegrutscht.
- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.
- ⊙ 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 Drehkorb / den Drehspieß 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.

## Das Touchdisplay im Überblick



- 22** +/- Temperatur-Tasten: Gartemperatur einstellen
- 23** Heißluft-Symbol: blinkt, wenn die Heißluftfunktion in Betrieb ist
- 24** Temperatur wird angezeigt
- 25** Garzeit wird angezeigt
- 26** Anzeige von Ziffern (z. B. Temperatur, Garzeit)
- 27** °C Einheit der Temperatur
- 28** Min Einheit der Garzeit
- 29** +/- Zeit-Tasten: Garzeit einstellen
- 30** Rotationstaste: Rotationsfunktion ein-/ausschalten;  
Rotationssymbol: blinkt, wenn Rotationsfunktion eingeschaltet ist
- 31** Start-/Stopp-Taste
- 32** Beleuchtungstaste: Innenraumbeleuchtung ein-/ausschalten;  
Beleuchtungssymbol: blinkt, wenn die Innenraumbeleuchtung eingeschaltet ist
- 33** Programmtasten/Programmsymbole



## Inbetriebnahme

---



### GEFAHR - Brandgefahr!

- ⊙ Entfernen Sie unbedingt die Pappe an der Oberseite des Innenraumes!

**HINWEIS:** Beim Öffnen und Schließen der Ofentür **5** spüren Sie einen Widerstand. Dieser verhindert ein unbeabsichtigtes Aufspringen/Zuklappen der Ofentür.

---

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. **Insbesondere der Innenraum muss vollständig frei von Verpackungsresten, wie zum Beispiel Styroporkrümel, sein.**
  - Entnehmen Sie vorsichtig die Zubehörteile.
  - Ziehen Sie die 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.
  - Zum Transportieren können Sie die Griffmulden **19** verwenden.
  - Stellen Sie das Gerät **1** auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- 



### GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes **1** befindet sich die Abluftöffnung mit Abstandhalter **21**. Aus der Abluftöffnung entweicht während des Betriebes heiße Luft.

- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **21**.
- ⊙ Entfernen Sie niemals den Abstandhalter **21**.
- ⊙ 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.
- 

- Stecken Sie den Netzstecker **20** erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät **1** für den gewünschten Verwendungszweck montiert ist.
- 

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

---

## Reinigen

### Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!

---



### GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie das Gerät **1** abkühlen, bevor Sie dieses bewegen oder reinigen.



### GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **20** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse **1** reinigen.
- ⊙ Die Heißluftfritteuse **1** darf nicht in Wasser getaucht werden.

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
  - ⊙ Reinigen Sie alle beschichteten Oberflächen nach jedem Gebrauch.
- 

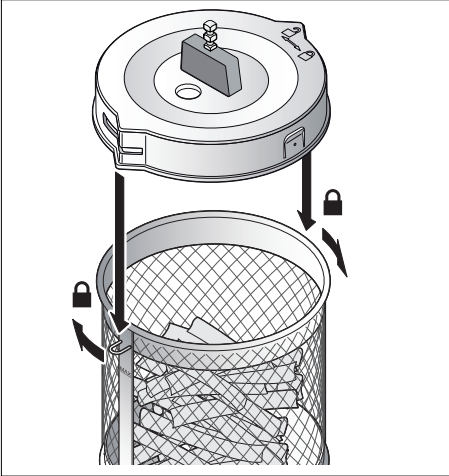
### Nach jedem Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät und alle verwendeten Zubehörteile nach jedem Gebrauch und entfernen Sie dabei alle Speisereste.
- Alle Zubehörteile müssen auseinandergenommen und einzeln gereinigt werden.

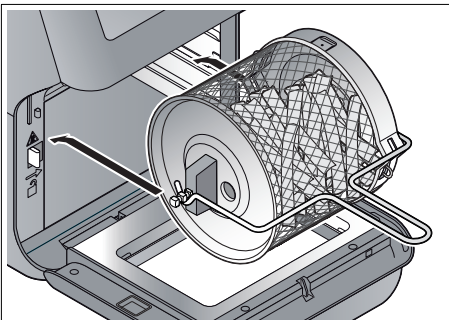
# Montage

## Drehkorb

1. Schieben Sie die Fettauffangschale **17** unten auf den Boden des Innenraumes.
2. Füllen Sie die Pommes frites (oder andere Zutaten) bis maximal zur Markierung **MAX 13** in den Drehkorb **12**.



3. Setzen Sie den Deckel **14** auf den Drehkorb **12**. Die Ausbuchtungen am Deckel müssen dabei über die kleinen Ösen am Korb gesetzt werden (siehe Abbildung).
4. Zum Verschließen drehen Sie den Drehkorb **12** so, dass eine Öse in Richtung geschlossenes Schlosssymbol zeigt.



5. Den verschlossenen Drehkorb **12** setzen Sie mit Hilfe des Griffes **11** in das Gerät **1** ein.

**HINWEIS:** Achten Sie dabei darauf, dass sich der Deckel **14** auf der rechten Seite befindet. Der Deckel kann sich durch die Rotation öffnen, wenn der Drehkorb **12** andersherum montiert wird.

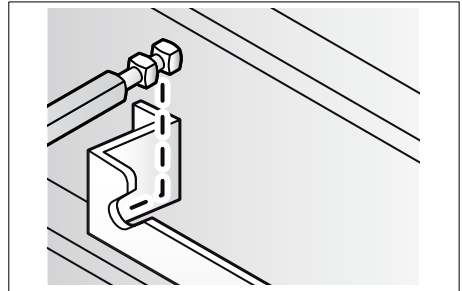
## Drehkorb/Drehspieß einsetzen



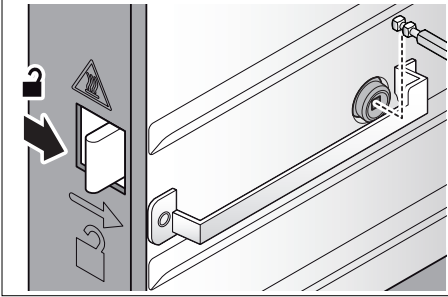
### GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Verwenden Sie zum Einsetzen des Drehkorbes **12** / Drehspießes **10** in den heißen Ofen (z. B. nach dem Vorheizen) unbedingt den Griff **11** und Ofenhandschuhe.

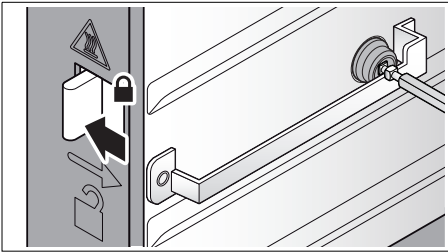
Für die Rotationsfunktion wird der fertig montierte Drehkorb **12** oder der Drehspieß **10** mit befestigtem Hähnchen/Braten oder montierten Kebapspießen **15** in das Gerät eingehängt:



1. Hängen Sie den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** zuerst auf der rechten Seite des Innenraumes in die Vertiefung.



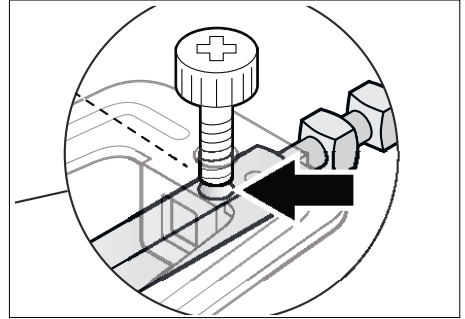
2. Drücken Sie die Entriegelungstaste **4** nach rechts und hängen den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** auf der linken Seite ein.



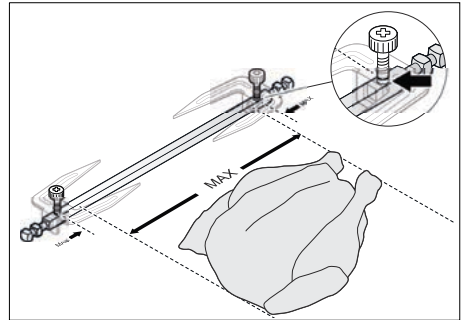
3. Lassen Sie die Entriegelungstaste **4** los, um den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** auf der linken Seite zu verriegeln. Der Vierkant muss noch nicht genau passen. Wenn die Rotationsfunktion anläuft, positioniert der Vierkant sich automatisch richtig.
4. Zum Herausnehmen halten Sie die Entriegelungstaste **4** nach rechts gedrückt, während Sie den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** mit dem Griff **11** herausheben.

## Drehspieß für Hähnchen oder Braten

### Die richtige Größe des Hähnchens/ Bratenstückes



Der Drehspieß **10** hat an beiden Enden eine kleine Markierung **9** (siehe Pfeil). Beachten Sie: Diese Markierungen **9** befinden sich nur auf einer Seite des Vierkants.



Die Markierungen **9** kennzeichnen die äußersten Positionen, wo die Feststellschrauben **7** befestigt werden dürfen. Die maximale Länge des Hähnchens oder Bratenstückes ist etwas kleiner.

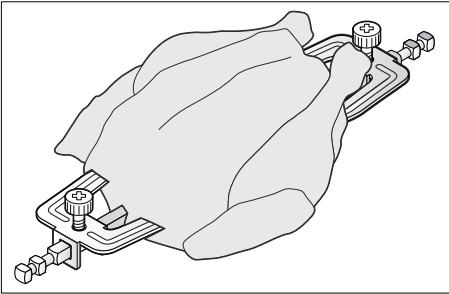
Stellen Sie sicher, dass der Braten das Heizelement **3** während des Garens mit der Rotationsfunktion nicht berührt:

- Der aufgespießte Braten soll rund um den Drehspieß **10** gleichmäßig verteilt und nicht zu dick sein.

- Binden Sie lose oder überstehende Teile des Bratens mit Küchengarn am Braten fest. Es dürfen sich keine Teile während des Garens lösen.

### Vorgehen

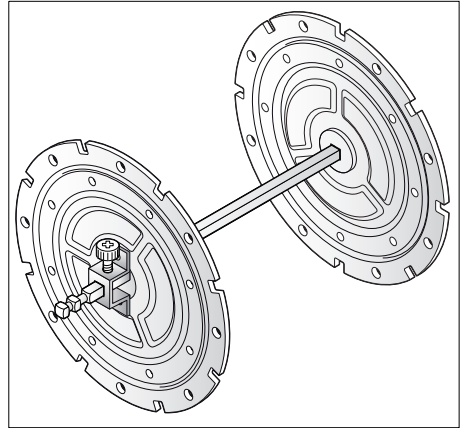
1. Schieben Sie die Fettauffangschale **17** unten auf den Boden des Innenraumes.



2. Stecken Sie das Hähnchen oder Bratenstück mittig auf den Drehspieß **10**.
3. Stecken Sie die beiden Hähnchenspieße **8** jeweils mit beiden Vierkantlöchern auf die Enden des Drehspießes **10**.
4. Schieben Sie die Hähnchenspieße **8** so weit zusammen, dass das Fleischstück fest gehalten wird. Schrauben Sie die Feststellschrauben **7** in dieser Position fest.
5. Setzen Sie den Drehspieß **10** mit Hilfe des Griffes **11** in das Gerät **1** ein.

### Kebab-Set

1. Schieben Sie die Fettauffangschale **17** unten auf den Boden des Innenraumes.



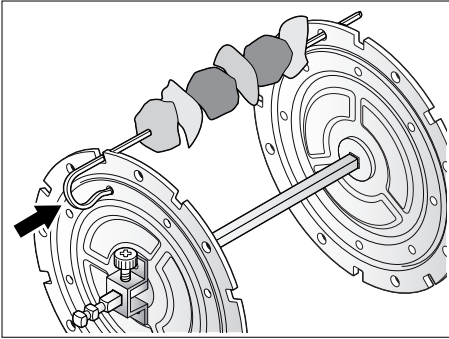
2. Befestigen Sie die beiden Haltescheiben **16** an den Enden des Drehspießes **10**. Die Feststellschrauben **7** müssen dabei genau auf die Markierungen **9** geschraubt werden.

---

**HINWEIS:** Die Haltescheiben **16** sind mit einem **R** und **L** gekennzeichnet, jedoch ist bei der Montage lediglich zu beachten, dass die Feststellschrauben **7** auf die Markierungen **9** geschraubt werden.

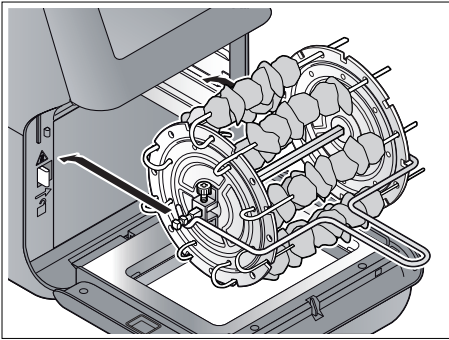
---

3. Schneiden Sie die Zutaten in Stücke von maximal 3 cm Durchmesser.
4. Spießen Sie die Zutaten auf die Kebabspieße **15** auf. Lassen Sie dabei oben die Länge des Griffes und unten mindestens 2,5 cm frei.



5. Setzen Sie die Kebapspieße **15** in die Haltescheiben **16** ein wie abgebildet:
  - das untere Ende in ein rundes Loch im äußeren Ring,
  - das obere Ende durch eine Kerbe im Rand und ein rundes Loch im inneren Ring.
 Drücken Sie das obere Ende des Kebapspießes **15** gegen die Haltescheibe **16**, bis es spürbar einrastet.
6. Auf diese Weise befestigen Sie alle 8 Kebapspieße **15**.

**HINWEIS:** Sie können auch nur 4 Kebapspieße **15** verwenden. Benutzen Sie dann jede zweite Kerbe, sodass die Kebapspieße gleichmäßig verteilt sind.



7. Wenn alle Kebapspieße **15** befestigt sind, setzen Sie das Kebapspießrad mit Hilfe des Griffes **11** in das Gerät **1** ein.

## 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 **21** auf der Rückseite oder das Sichtfenster **6**.
- ⊙ Verwenden Sie den Griff **11** zum Herausheben des heißen Drehkorbes **12**/Drehspießes **10**.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der heißen Zubehörteile.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **21** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse **1** nicht, während diese eingeschaltet ist.

### Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch muss das Gerät 1 Stunde in unbefülltem Zustand (ohne Lebensmittel) betrieben werden.

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung und machen sich mit dem Bedienen des Gerätes vertraut.
  2. Schalten Sie das Gerät mit der Start-/Stopp-Taste ☺ **31** ein.
  3. Drücken Sie die Programmtaste 🍟 **33** für das Programm Pommes frites. Das Symbol blinkt.
  4. Mit den Zeit-Tasten ⌚ +/- **29** stellen Sie die Garzeit auf 60 Minuten.
  5. Starten Sie den Garprozess mit der Start-/Stopp-Taste ☺ **31**.
- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, erscheint im Display **2 OFF** und ein Signal ertönt. Der Ventilator läuft noch ca. 20 Sekunden weiter, bevor 5 Signaltöne ertönen und sich das Gerät in Standby schaltet.

---

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

---

### **Stromanschluss**

- Wenn das Gerät **1** für den gewünschten Verwendungszweck montiert ist, stecken Sie den Netzstecker **20** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
  - Alle Anzeigen im Display **2** leuchten kurz auf.
  - Ein Signalton ertönt.
  - Danach leuchtet das Symbol ☺ der Start-/Stopp-Taste **31**. Das Gerät befindet sich in Standby.

### **Das Touchdisplay**

Auf dem Touchdisplay **2** gibt es Symbole, die nur bestimmte Funktionen anzeigen, z. B. das Heißluftsymbol ✨ **23**.

Andere Symbole stellen (auch) eine Schaltfläche dar, z. B. die Start-/Stopp-Taste ☺ **31**. Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

### **Ein-/Ausschalten**

- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste ☺ **31**, um das Gerät **1** aus dem Standby einzuschalten.
- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste ☺ **31** erneut, um das Gerät **1** mit den gewählten Einstellungen bzw. dem gewählten Programm zu starten.
- Während das Gerät **1** läuft, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste ☺ **31**, um den Vorgang zu stoppen.

### **Schnellstartfunktion**

Sie können das Gerät mit voreingestellter Temperatur und Garzeit starten, ohne ein Programm auszuwählen.

1. Schalten Sie das Gerät **1** aus dem Standby mit der Start-/Stopp-Taste ☺ **31** ein.
2. Durch erneutes Drücken der Taste Start-/Stopp-Taste ☺ können Sie den Garvorgang mit der voreingestellten Temperatur **190 °C** und der voreingestellten Garzeit **15 min** starten.

### **Programme verwenden**

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

- Temperatur
  - Garzeit
  - Rotationsfunktion ein-/ausschalten
1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese mit dem passenden Zubehörteil in das Gerät.
  2. Drücken Sie auf die gewünschte Programmtaste **33**. Das entsprechende Symbol blinkt und das Gerät startet nach einigen Sekunden.
  3. Nehmen Sie ggf. manuelle Einstellungen der Temperatur und der Garzeit vor.
  4. Starten Sie den Garprozess mit der Start-/Stopp-Taste ☺ **31**.

### **Ende des Garprozesses**

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, erscheint im Display **2** **OFF** und ein Signal ertönt. Der Ventilator läuft noch ca. 20 Sekunden weiter, bevor das Gerät in Standby geschaltet wird und 5 Signaltöne ertönen.
- Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage und einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
- Nehmen Sie mit Ofenhandschuhen oder Topflappen das Zubehör mit den fertigen Speisen aus dem Ofen.

- Halten Sie die Entriegelungstaste **4** nach rechts gedrückt, während Sie den Drehkorb **12** / Drehspeiß **10** mit dem Griff **11** herausheben.
- Stellen Sie das Zubehör auf die hitzebeständige Unterlage und geben die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
- Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

Zusätzliche Informationen z. B. zu manuellen Einstellungen oder Rotationsfunktion entnehmen Sie bitte der Online-Bedienungsanleitung.

## Reinigen

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



## Entsorgen





Verpackung und Gerät müssen gemäß den Umweltvorschriften Ihres Landes entsorgt werden.

## Problemlösungen

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

## Verwendete Symbole

	<b>Geprüfte Sicherheit:</b> Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.

	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.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.


Technische Änderungen vorbehalten.

## Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser Service Center:

 Service Deutschland  
Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei)  
E-Mail: [hoyer@lidl.de](mailto:hoyer@lidl.de)

 Service Österreich  
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.at](mailto:hoyer@lidl.at)

 Service Schweiz  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN: 388924\_2107**

## 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](http://www.lidl-service.com)) and by entering the article number (IAN) **388924\_2107** you can view and download the complete user instructions.

**WARNING!** Observe the complete user instructions and the safety information to avoid personal injury and damage to property. The quick reference guide is a component of this product. Familiarise yourself with all user and safety information before using the product. Keep the quick reference guide 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.

## Overview

- 1** Device/hot air fryer
- 2** Touch display
- 3** Heating element (at the top of the interior)
- 4** Release button (for rotary spit and rotating basket)
- 5** Oven door
- 6** Inspection window
- 7** Locking screw (on support discs and chicken skewers) (4x)
- 8** Chicken skewers
- 9** Marking (on the rotary spit)
- 10** Rotary spit
- 11** Handle (to insert/remove the rotary spit and the rotating basket)
- 12** Rotating basket
- 13 MAX** Marking for the maximum filling level of the rotating basket
- 14** Lid (of the rotating basket)
- 15** Kebab skewer (8x)
- 16 R/L** Support discs (for the kebab skewers)
- 17** Tray / grease drip tray
- 18** Grid tray
- 19** Recessed grip
- 20** Power cable with mains plug
- 21** Air outlet with spacer (on the back)

## Technical specifications

Model:	SHF 1800 A2
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1800 W

**NOTE:** no action by the user is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adjusts itself for both 50 and 60 Hz.



## Items supplied

- 1 hot air fryer **1**
- 1 tray / grease drip tray **17**
- 3 grid trays **18** (2x deep, 1x shallow)
- 1 rotary spit **10**
- 2 chicken skewers **8**  
(incl. 2 locking screws **7**)
- 2 support discs **16**  
(incl. 2 locking screws **7**)
- 8 kebab skewers **15**
- 1 rotating basket **12**
- 1 lid (for the rotating basket) **14**
- 1 handle **11**
- 1 recipe book
- 1 quick reference guide

## Intended purpose

The hot air fryer is intended for the cooking of food in hot air at a temperature of up to max. 200 °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.

## Instructions for safe operation

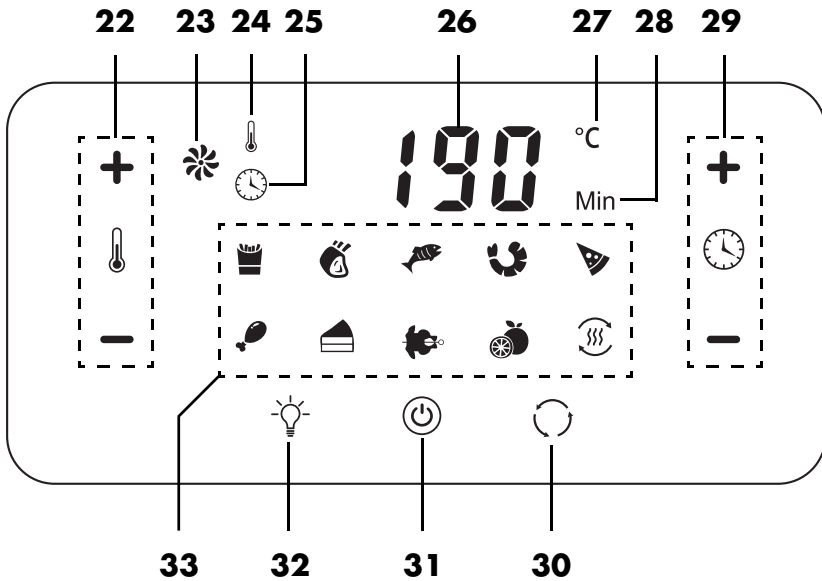
- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers. 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 inspection window of the oven door.
  - Use the handle to lift out the hot rotating basket/rotary spit.
  - Use oven gloves or potholders to touch the hot accessories.
- ⊙ 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 cus-

tomer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.

- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning.
  
- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.
- ⊙ 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.
  
- ⊙ 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 such that no one can step on it, get caught on it, or trip over it.
- ⊙ 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 mains. 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.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
  - ... after every use,
  - ... if there is a fault,
  - ... when you are not using the device,
  - ... before you clean the device and
  - ... 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.
- ⊙ Under no circumstances remove the spacer on the back of 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 or slipping away.
- ⊙ Do not touch the hot surfaces of the device or the interior. Use oven gloves or potholders.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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 rotating basket / rotary spit. 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.

## The touch display at a glance



- 22** +/- Temperature buttons: setting the cooking temperature
- 23** Hot air symbol: flashes when the hot air function is in operation
- 24** A temperature is displayed
- 25** A cooking time is displayed
- 26** Numbers display (e.g. temperature, cooking time)
- 27** °C Temperature unit
- 28** Min Cooking time unit
- 29** +/- Timer buttons: setting the cooking time
- 30** Rotation button: switching the rotation function on/off;  
rotation symbol: flashes when the rotation function is switched on
- 31** Start/Stop button
- 32** Light button: switching the interior lighting on/off;  
light symbol: flashes when the interior lighting is switched on
- 33** Program buttons/program symbols

## How to use

---



### **DANGER - fire hazard!**

- ⊙ **Make sure to remove the cardboard at the top of the interior!**

**NOTE:** you will feel resistance when opening and closing the oven door **5**. This prevents the oven door from opening/closing unintentionally.

---

- Remove all packing material. **In particular the interior must be completely free of packaging remains such as polystyrene particles.**
  - Carefully remove the accessories.
  - Pull the adhesive strips off the unit, 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.
  - Use the recessed grips **19** to transport the device.
  - Place the device **1** on a dry, level, non-slip, heat-resistant surface.
- 



### **DANGER - fire hazard!**

On the back of the device **1** you will find the air outlet with spacer **21**. Hot air escapes from the air outlet during operation.

- ⊙ Never cover the air outlet **21**.
  - ⊙ Never remove the spacer **21**.
  - ⊙ 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.
- 

- Only insert the mains plug **20** into a wall socket after the device **1** has been assembled for the desired purpose.

---

**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 and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

---

## Cleaning

### **Clean the device prior to its first use!**

---



### **DANGER of burns!**

- ⊙ Let the device **1** cool down before moving or cleaning it.



### **DANGER! Risk of electric shock!**

- ⊙ Pull out the mains plug **20** from the wall socket before cleaning the hot air fryer **1**.
- ⊙ The hot air fryer **1** must not be immersed in water.

### **WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
  - ⊙ Clean all coated surfaces after every use.
- 

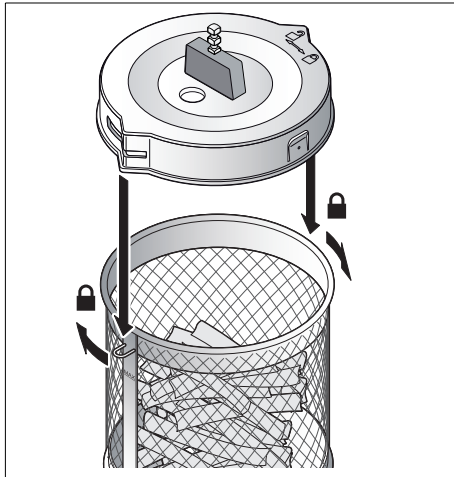
### **After every use**

- Clean the device and all accessories used after each use and remove all food residues.
- All accessories must be disassembled and individually cleaned.

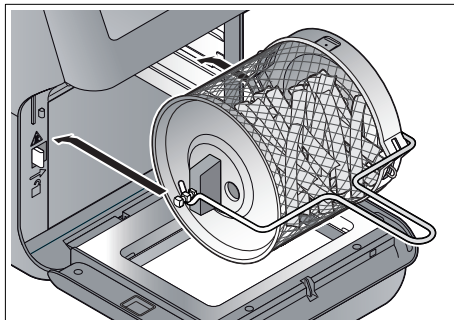
# Assembly

## Rotating basket

1. Slide the grease drip tray **17** at the bottom on to the floor of the interior.
2. Fill the French fries (or other ingredients) up to the **MAX 13** marking into the rotating basket **12**.



3. Place the lid **14** on the rotating basket **12**. The indentations on the lid must be placed over the small lugs on the basket (see illustration).
4. To close, turn the rotating basket **12** so that one lug is pointing in the direction of the closed lock symbol.



5. Insert the closed rotating basket **12** into the device **1** with the help of the handle **11**.

---

**NOTE:** make sure that the lid **14** is on the right side. The lid can open by rotation when the rotating basket **12** is mounted the other way round.

---

## Inserting the rotating basket/rotary spit

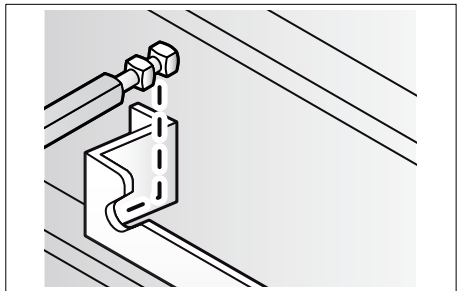
---



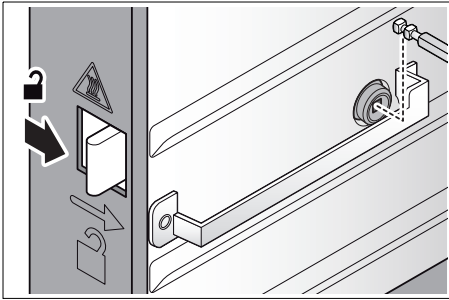
### **DANGER of burns!**

- ⊙ It is important to use the handle **11** and oven gloves to put the rotating basket **12** / rotary spit **10** into the hot oven (e.g. after preheating).
- 

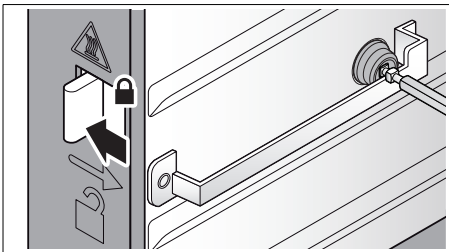
For the rotation function, the ready-mounted rotating basket **12** or the rotary spit **10** is hooked into the device with the attached chicken/meat to be roasted or assembled kebab skewers **15**:



1. First of all, hang the rotating basket **12** / rotary spit **10** on the right-hand side of the interior in the recess.



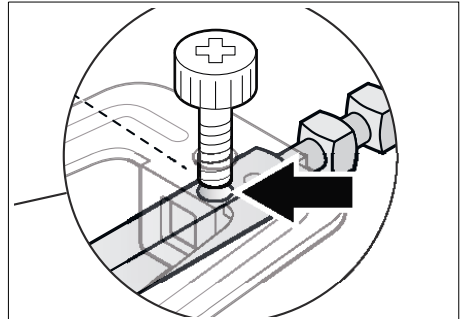
2. Press the release button **4** to the right and hang up the rotating basket **12** / rotary spit **10** on the left-hand side.



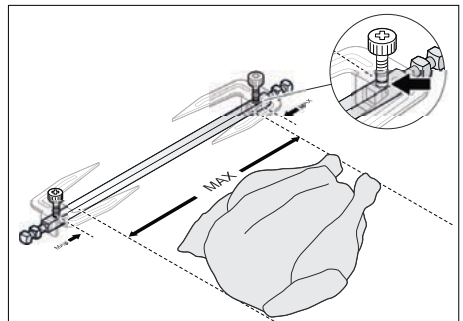
3. Let the release button **4** go in order to lock the rotating basket **12** / rotary spit **10** on the left-hand side. The square does not have to fit exactly yet. When the rotation function starts, the square will automatically position itself correctly.
4. To remove, press and hold down the release button **4** to the right while lifting out the rotating basket **12** / rotary spit **10** with the handle **11**.

## Rotary spit for chicken or roast meat

### The right size for the chicken/roast joint



The rotary spit **10** has small markings **9** on both ends (see arrow). Note: these markings **9** are located only on one side of the square.



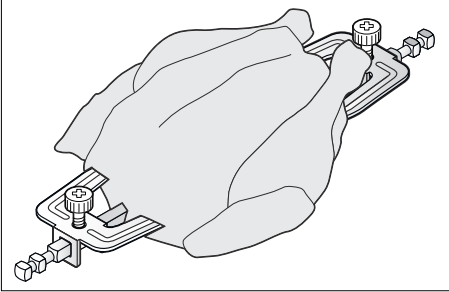
The markings **9** indicate the outermost positions where the locking screws **7** may be fastened. The maximum length of the chicken or roast joint is slightly smaller.

Make sure that the roast will not come into contact with the heating element **3** during cooking with the rotation function:

- The skewered roast should be evenly distributed around the rotary spit **10** and not be too thick.
- Tie loose or protruding parts of the roast with kitchen thread to the roast itself. During cooking parts of the roast must not come loose.

## Procedure

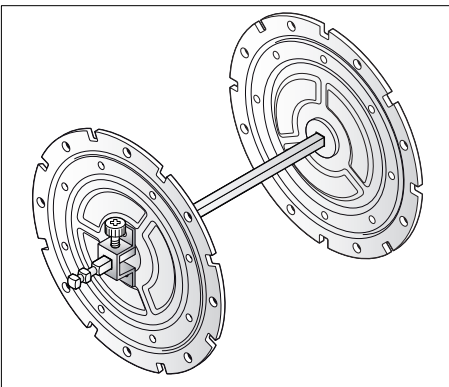
1. Slide the grease drip tray **17** at the bottom on to the floor of the interior.



2. Position the chicken or roast joint in the middle of the rotary spit **10**.
3. Insert the two chicken skewers **8** with both square holes **10** each on to the ends of the rotary spit **10**.
4. Push the chicken skewers **8** so far together that the piece of meat is held firmly. Tighten the locking screws **7** in this position.
5. Use the handle **11** to insert the rotary spit **10** into the device **1**.

## Kebab set

1. Slide the grease drip tray **17** at the bottom on to the floor of the interior.



2. Attach the two support discs **16** at the ends of the rotary spit **10**. The locking

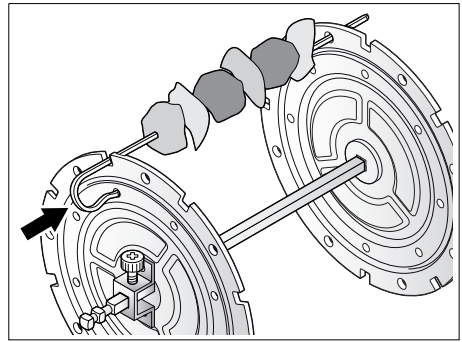
screws **7** must be aligned exactly to the markings **9**.

---

**NOTE:** the support discs **16** are marked with an **R** and **L**, but the only thing to note when assembling is that the locking screws **7** are screwed onto the markings **9**.

---

3. Cut the ingredients into pieces of maximum 3 cm in diameter.
4. Place the ingredients on the kebab skewers **15**. Leave the length of the handle at the top free and at the bottom at least 2.5 cm.



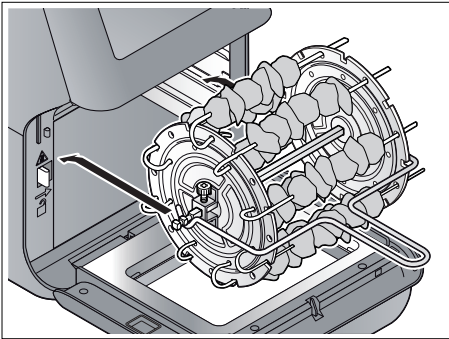
5. Insert the kebab skewers **15** into the support discs **16** as shown:
  - the lower end into a round hole in the outer ring,
  - the upper end through a notch in the edge and a round hole in the inner ring.Press the upper end of the kebab skewer **15** against the support disc **16** until you feel it click into place.
6. Attach all 8 kebab skewers **15** in this way.

---

**NOTE:** you can also only use 4 kebab skewers **15**. In that case use every second notch so that the kebab skewers are evenly distributed.

---





- When all the kebab skewers **15** are attached, use the handle **11** to insert the kebab skewer wheel into the device **1**.

## 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 **21** on the back or the inspection window **6**.
- ⊙ Use the handle **11** to lift out the hot rotating basket **12** / rotary spit **10**.
- ⊙ Use oven gloves or potholders to touch the hot accessories.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet **21**. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not move or transport the hot air fryer **1** while it is switched on.

### **Before using for the first time**

Before using the device for the first time, it must be operated for 1 hour in an unfilled state (without food).

- Read the user instructions and familiarise yourself with how to use the device.
- Switch the device on using the Start/Stop button ☺ **31**.

- Press the program button 🍟 **33** for the French fries program. The symbol flashes.
  - Use the timer buttons ⌚ +/- **29** to set the cooking time to 60 minutes.
  - Start the cooking process with the Start/Stop button ☺ **31**.
- When the program has run to the end, **OFF** appears in the display **2** and a signal sounds. The fan continues to run for approx. 20 seconds before 5 beeps sound and the device switches to standby.

**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 and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

### **Power connection**




- When the device **1** has been installed for the desired purpose, insert the mains plug **20** into an earthed wall socket which 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 display **2** light up briefly.
  - An acoustic signal is heard.
  - Then the symbol ☺ for the Start/Stop button **31** will light up. The device is in standby mode.

### **The touch display**

On the touch display **2** there are symbols that only display certain functions, e.g. the hot air symbol ✱ **23**.



Other symbols (also) represent a button, e.g. the Start/Stop button ☺ **31**. 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  **31** in order to switch on the device **1** from standby.
- Press the Start/Stop button  **31** again in order to start the device **1** with the selected settings or the selected program.
- If you want to stop the process while the device **1** is running, press the Start/Stop button  **31**.


## Quick start function

You can start the device with preset temperature and cooking time without selecting a program.

1. Switch the device **1** on from standby with the Start/Stop button  **31**.
2. Press the Start/Stop button  again to start the cooking process with the preset temperature of *190 °C* and the preset cooking time of *15 min*.

## Using Programs

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

- Temperature
  - Cooking time
  - Switch on/off the rotation function
1. Prepare the food and place it into the device with the appropriate accessory.
  2. Drücken Sie auf die gewünschte Programmtaste **33**. The corresponding symbol flashes and the device starts after a few seconds.
  3. If necessary, make manual adjustments to the temperature and cooking time.
  4. Start the cooking process with the Start/Stop button  **31**.

## End of the cooking process

- When the program has run to the end, *OFF* appears in the display **2** and a signal sounds. The fan continues to run for approx. 20 seconds before the device is switched to standby and 5 beeps are heard.
- You need a heat-resistant surface and a plate or bowl (pre-heated if necessary).
- Remove the accessories with the ready-to-eat food from the oven with oven gloves or potholders.
- Hold down the release button **4** to the right while lifting out the rotating basket **12** / rotary spit **10** with the handle **11**.
- Place the accessories on the heat-resistant surface and transfer the food to the prepared plate / bowl.
- Allow the device and accessories to cool down before cleaning them.

For additional information, e.g. regarding manual settings or rotation function, please consult the online user instructions.

## Cleaning

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








## Disposal

Packaging and device must be disposed of according to the environmental regulations of 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><b>Geprüfte Sicherheit</b> (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](mailto:hoyer@lidl.co.uk)

**IE** Service Ireland  
Tel.: 1890 930 034  
(0,08 EUR/Min., (peak))  
(0,06 EUR/Min., (off peak))  
E-Mail: [hoyer@lidl.ie](mailto:hoyer@lidl.ie)

**CY** Service Cyprus  
Tel.: 8009 4409  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.cy](mailto:hoyer@lidl.com.cy)

**MT** Service Malta  
Tel.: 80062230  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.mt](mailto:hoyer@lidl.com.mt)

**IAN: 388924\_2107**

## Guide de démarrage rapide



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](http://www.lidl-service.com)) et pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet en saisissant le numéro d'article (IAN) **388924\_2107**.

**AVERTISSEMENT !** Respectez le mode d'emploi complet et les consignes de sécurité pour éviter des dommages physiques et matériels. 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.

## Aperçu de l'appareil

- 1 Appareil / friteuse à air chaud
- 2 Écran tactile
- 3 Élément chauffant (sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil)
- 4 Bouton de déverrouillage (pour tournebroche et panier rotatif)
- 5 Porte du four
- 6 Hublot
- 7 Vis de blocage (sur disques de maintien et brochettes à poulet) (4x)
- 8 Brochettes à poulet
- 9 Repère (sur le tournebroche)
- 10 Tournebroche
- 11 Poignée (pour mettre en place/retirer le tournebroche et le panier rotatif)
- 12 Panier rotatif
- 13 **MAX** Repère du niveau de remplissage maximal du panier rotatif
- 14 Couvercle (du panier rotatif)
- 15 Brochette à chachlik (8x)
- 16 **R/L** Disques de maintien (pour les brochettes à chachlik)
- 17 Plaque / récipient collecteur de graisse
- 18 Plaque perforée
- 19 Poignée encastrée
- 20 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 21 Orifice d'échappement d'air avec écarteur (sur la partie arrière)

## Caractéristiques techniques

Modèle :	SHF 1800 A2
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1 800 W

**REMARQUE :** il n'est pas nécessaire que l'utilisateur intervienne pour commuter le produit entre 50 et 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.

## Éléments

- 1 friteuse à air chaud **1**
- 1 plaque / récipient collecteur de graisse **17**
- 3 plaques perforées **18** (2x profond, 1x plat)
- 1 tournebroche **10**
- 2 brochettes à poulet **8**  
(avec 2 vis de blocage **7**)
- 2 disques de maintien **16**  
(avec 2 vis de blocage **7**)
- 8 brochettes à chachlik **15**
- 1 panier rotatif **12**
- 1 couvercle (pour le panier rotatif) **14**
- 1 poignée **11**
- 1 livret de recettes
- 1 guide de démarrage rapide

## Utilisation conforme

La friteuse à air chaud est conçue pour cuire des aliments dans de l'air très chaud jusqu'à une température maximale de 200 °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.

## 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.

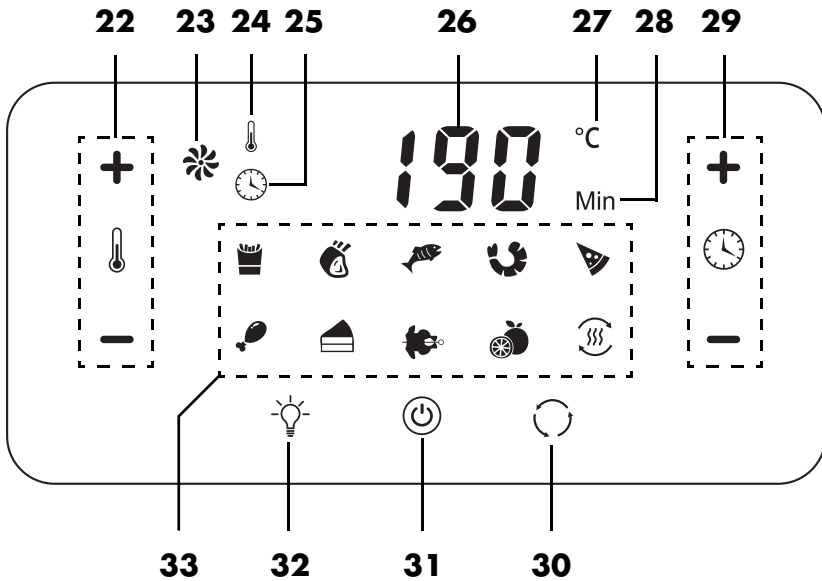


- ⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air sur la partie arrière ou le hublot de la porte du four.
  - Utilisez la poignée pour retirer le panier rotatif / tournebroche chauds.
  - Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir les accessoires chauds.
- ⊙ 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.
  - ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
  - ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre.
- 
- ⊙ 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.
  - ⊙ 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 minimes 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 vérifier 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.
  - ⊙ 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 de façon à ce que personne ne puisse marcher dessus, se prendre dedans ou trébucher.
  - ⊙ 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 et ... en cas d'orage.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ 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'enlevez jamais l'écarteur situé sur la partie arrière 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 ou glisse.
- ⊙ Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil et de l'intérieur de l'appareil. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- ⊙ 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.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. les 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 rotatif / le tournebroche. Respectez les valeurs indicatives contenues dans ce mode d'emploi.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif 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 antidérapants en plastique. Au besoin, placez une surface antidérapante sous l'appareil.

## Vue d'ensemble de l'écran tactile



- 22** +/- Boutons de la température : réglage de la température de cuisson
- 23** Symbole d'air chaud : clignote lorsque la fonction d'air chaud est active
- 24** Affichage d'une température
- 25** Affichage d'un temps de cuisson
- 26** Affichage de chiffres (p. ex. température, temps de cuisson)
- 27** °C Unité de la température
- 28** Min Unité du temps de cuisson
- 29** +/- Boutons du temps : réglage du temps de cuisson
- 30** Bouton de rotation : mise en marche/arrêt de la fonction de rotation ;  
Symbole de rotation : clignote lorsque la fonction de rotation est en marche
- 31** Bouton de démarrage / d'arrêt
- 32** Bouton d'éclairage : mise en marche/arrêt de l'éclairage intérieur ;  
Symbole d'éclairage : clignote lorsque l'éclairage intérieur est en marche
- 33** Boutons de sélection de programmes / Symboles de programmes



## Mise en service

---



### **DANGER ! Risque d'incendie !**

- ⊙ **Retirez impérativement le carton situé sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil !**

**REMARQUE :** vous sentez une résistance à l'ouverture et à la fermeture de la porte du four **5**. Elle empêche la porte du four de se rabattre involontairement vers le haut ou le bas.

---

- Enlevez tout le matériel d'emballage. **En particulier, l'intérieur de l'appareil doit être totalement exempt de restes d'emballage tels que des bouts de polystyrène.**
  - Retirez prudemment les accessoires.
  - Ôtez les 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.
  - Les poignées encastrées **19** peuvent être utilisées pour transporter l'appareil.
  - Posez l'appareil **1** sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.
- 



### **DANGER ! Risque d'incendie !**

Sur la partie arrière de l'appareil **1** se situe l'orifice d'échappement d'air avec écarteur **21**. De l'air chaud s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant le fonctionnement.

- ⊙ Ne couvrez jamais l'orifice d'échappement d'air **21**.
- ⊙ N'enlevez jamais l'écarteur **21**.
- ⊙ 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.
- 

- Ne branchez la fiche secteur **20** sur une prise de courant que si l'appareil **1** est monté pour les fins d'utilisation souhaitées.
- 

**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. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

---

## Nettoyage

**Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !**

---



### **DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Laissez refroidir l'appareil **1** avant de le déplacer ou de le nettoyer.



### **DANGER ! Risque d'électrocution !**

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **20** de la prise de courant avant de nettoyer la friteuse à air chaud **1**.
- ⊙ Il est interdit de plonger la friteuse à air chaud **1** dans l'eau.

**AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !**

- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.
  - ⊙ Nettoyez toutes les surfaces antiadhésives après chaque utilisation.
- 

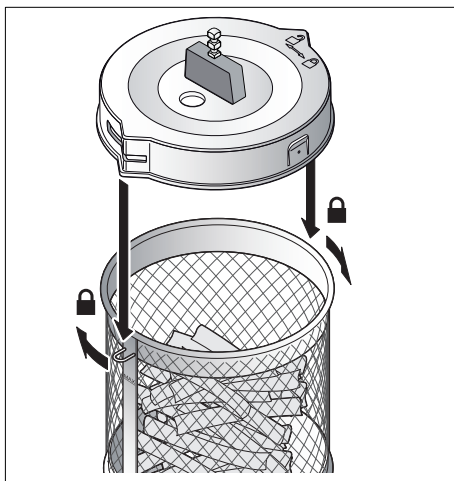
## Après chaque utilisation

- Nettoyez l'appareil et tous les accessoires utilisés après chaque utilisation et retirez tous les restes d'aliments.
- Tous les accessoires doivent être démontés et nettoyés individuellement.

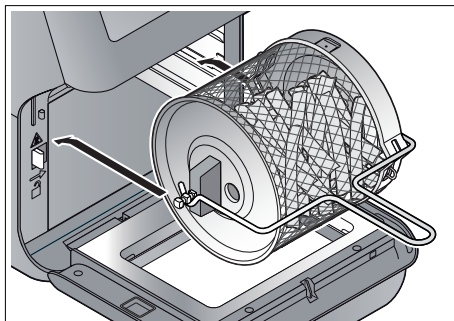
## Montage

### Panier rotatif

1. Glissez le récipient collecteur de graisse **17** au fond de l'intérieur de l'appareil.
2. Insérez les frites (ou d'autres ingrédients) au maximum jusqu'au repère **MAX 13** dans le panier rotatif **12**.



3. Placez le couvercle **14** sur le panier rotatif **12**. Les saillies sur le couvercle doivent être placées sur les petits œillets situés sur le panier (voir illustration).
4. Pour fermer, tournez le panier rotatif **12** de manière à ce qu'un œillet pointe en direction du symbole représentant un cadenas fermé.



5. Le panier rotatif **12** fermé peut être mis en place dans l'appareil **1** à l'aide de la poignée **11**.

**REMARQUE :** veillez à ce que le couvercle **14** se trouve du côté droit. Le couvercle peut s'ouvrir par rotation quand le panier rotatif **12** est monté dans le sens inverse.

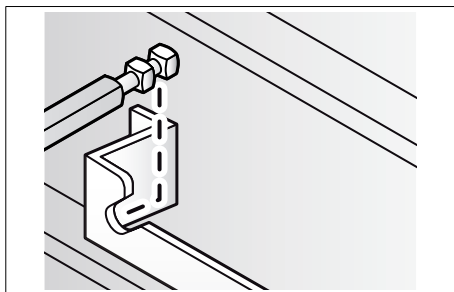
### Mettre le panier rotatif / tournebroche en place



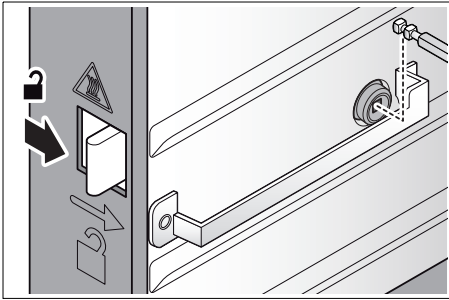
#### **DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Pour mettre le panier rotatif **12** / le tournebroche **10** en place dans le four chaud (p. ex. après le préchauffage), utilisez impérativement la poignée **11** et des gants de cuisine.

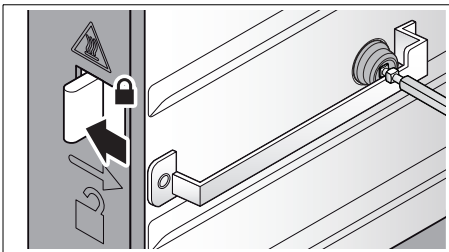
Le panier rotatif **12** complètement monté ou le tournebroche **10** avec poulet/rôti fixé ou des brochettes à chachlik **15** montées sont accrochés dans l'appareil pour la fonction de rotation :



1. Accrochez tout d'abord le panier rotatif **12** / le tournebroche **10** sur le côté droit de l'intérieur de l'appareil dans le renforcement.



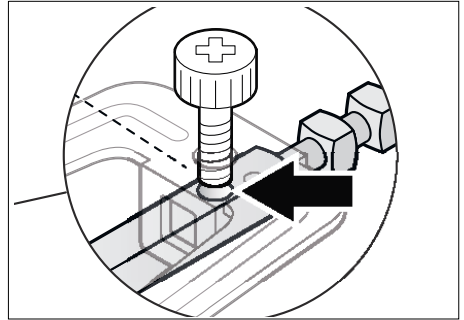
2. Poussez le bouton de déverrouillage **4** vers la droite et accrochez le panier rotatif **12** / le tournebroche **10** sur le côté gauche.



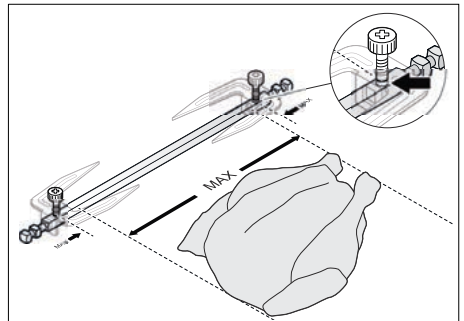
3. Relâchez le bouton de déverrouillage **4** afin de verrouiller le panier rotatif **12** / le tournebroche **10** sur le côté gauche. L'extrémité carrée n'a pas besoin de se positionner tout de suite correctement. Lorsque la fonction de rotation se met en marche, l'extrémité carrée se positionne automatiquement correctement.
4. Pour retirer les accessoires, maintenez le bouton de déverrouillage **4** enfoncé vers la droite tout en retirant le panier rotatif **12** / le tournebroche **10** à l'aide de la poignée **11**.

## Tournebroche pour poulet ou rôti

### Taille appropriée du poulet / du rôti



Un petit repère **9** se trouve aux deux extrémités du tournebroche **10** (voir flèche). Attention : ces repères **9** ne se trouvent que sur un seul côté du carré.



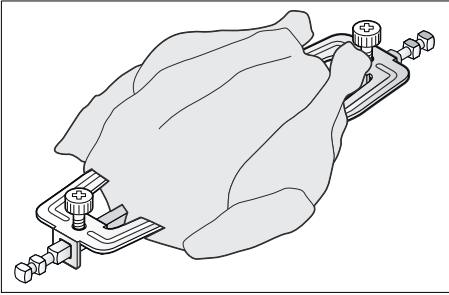
Les repères **9** indiquent les positions les plus éloignées où doivent être fixées les vis de blocage **7**. La longueur maximale du poulet ou du rôti est légèrement inférieure.

Assurez-vous que le rôti ne touche pas l'élément chauffant **3** lors de la cuisson avec la fonction de rotation :

- Le rôti embroché doit être réparti de manière homogène autour du tournebroche **10** et ne doit pas être trop épais.
- Attachez les parties lâches ou saillantes du rôti au rôti à l'aide d'une ficelle de cuisine. Aucune pièce ne doit se détacher lors de la cuisson.

## Procédure

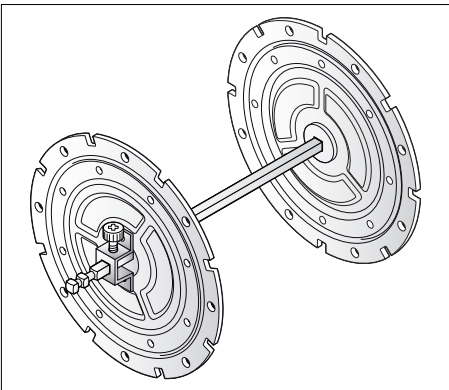
1. Glissez le récipient collecteur de graisse **17** au fond de l'intérieur de l'appareil.



2. Piquez le poulet ou le rôti sur le tournebroche **10** et placez-le au centre.
3. Insérez les deux brochettes à poulet **8** aux extrémités du tournebroche **10** via leurs deux trous carrés.
4. Rapprochez les brochettes à poulet **8** en les poussant aussi loin que nécessaire de manière à ce que le morceau de viande soit bien maintenu. Vissez les vis de blocage **7** dans cette position.
5. Mettez le tournebroche **10** en place dans l'appareil **1** à l'aide de la poignée **11**.

## Set à kebab

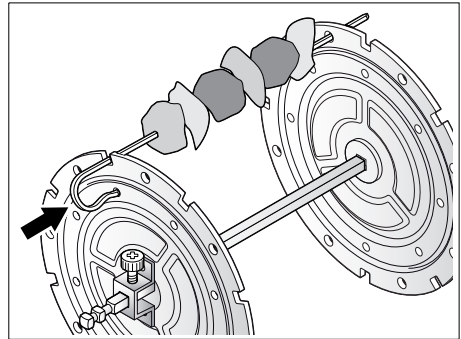
1. Glissez le récipient collecteur de graisse **17** au fond de l'intérieur de l'appareil.



2. Fixez les deux disques de maintien **16** aux extrémités du tournebroche **10**. Les vis de blocage **7** doivent ce faisant être vissées précisément sur les repères **9**.

**REMARQUE :** les disques de maintien **16** sont marqués d'un **R** et **L** mais il faut seulement veiller lors du montage que les vis de blocage **7** soient vissées sur les repères **9**.

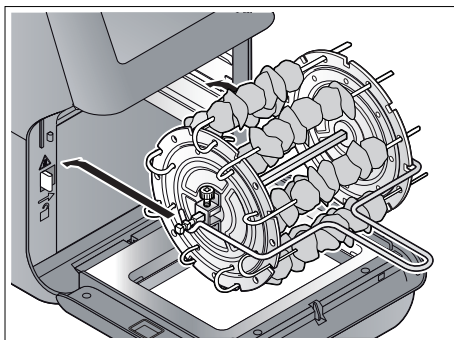
3. Coupez les ingrédients en morceaux de 3 cm de diamètre maximum.
4. Embrochez les ingrédients sur les brochettes à chachlik **15**. Ce faisant, laissez libre la longueur de la poignée en haut et un espace d'au moins 2,5 cm en bas.



5. Mettez les brochettes à chachlik **15** en place dans les disques de maintien **16** comme illustré :
  - l'extrémité inférieure dans un trou rond de l'anneau externe,
  - l'extrémité supérieure à travers une encoche dans le bord et un trou rond de l'anneau interne.Appuyez l'extrémité supérieure de la brochette à chachlik **15** contre le disque de maintien **16** jusqu'à ce que vous sentiez qu'elle s'enclenche.
6. Les 8 brochettes à chachlik **15** peuvent être fixées de cette manière.

**REMARQUE :** vous avez également la possibilité de n'utiliser que 4 brochettes à chachlik **15**. Faites-les alors traverser une

encoche sur deux de telle sorte que les brochettes à chachlik soient réparties de manière homogène.



7. Une fois toutes les brochettes à chachlik **15** fixées, insérez le disque de brochettes à chachlik dans l'appareil **1** à l'aide de la poignée **11**.

## Utilisation



### **DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air **21** sur la partie arrière ou le hublot **6**.
- ⊙ Utilisez la poignée **11** pour retirer le panier rotatif **12** / tournebroche **10** chauds.
- ⊙ Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir les accessoires chauds.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air **21** pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Ne déplacez ou ne transportez pas la friteuse à air chaud **1** lorsque celle-ci est allumée.

## Avant la première utilisation

L'appareil doit marcher à vide (sans aliment) pendant 1 heure avant la première utilisation.

1. Lisez le mode d'emploi et familiarisez-vous avec l'utilisation de l'appareil.
  2. Mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton de démarrage / d'arrêt ☺ **31**.
  3. Appuyez sur le bouton de sélection de programmes 🍷 **33** pour le programme Frites. Le symbole clignote.
  4. Les boutons du temps ⌚ +/- **29** permettent de régler le temps de cuisson sur 60 minutes.
  5. Démarrez le processus de cuisson à l'aide du bouton de démarrage / d'arrêt ☺ **31**.
- Lorsque le programme est terminé, sur l'écran apparaît **2 OFF** et un signal retentit. Le ventilateur continue à fonctionner pendant env. 20 secondes avant que 5 signaux sonores retentissent et que l'appareil passe en mode veille.

**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. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

## Raccordement électrique

- Lorsque l'appareil **1** est monté pour les fins d'utilisation souhaitées, branchez la fiche secteur **20** 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 **2** s'allument brièvement.
- Un signal sonore retentit.
- Le symbole ☺ du bouton de démarrage / d'arrêt ☺ **31** s'allume ensuite. L'appareil se trouve en mode veille.

## L'écran tactile

L'écran tactile **2** contient des symboles n'affichant que des fonctions précises, p. ex. le symbole d'air chaud **\* 23**.

D'autres symboles représentent (également) un bouton, p. ex. le bouton de démarrage / d'arrêt **☺ 31**. 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 **☺ 31** pour mettre l'appareil **1** en marche depuis le mode veille.
- Appuyez une nouvelle fois sur le bouton de démarrage / d'arrêt **☺ 31** pour démarrer l'appareil **1** avec les réglages sélectionnés ou le programme sélectionné.
- Lorsque l'appareil **1** fonctionne, appuyez sur le bouton de démarrage / d'arrêt **☺ 31** pour arrêter le processus.

## Fonction de démarrage rapide

Vous pouvez démarrer l'appareil avec une température et un temps de cuisson pré-réglés sans sélectionner un programme.

1. Mettez l'appareil **1** en marche depuis l'état de veille à l'aide du bouton de démarrage/d'arrêt **☺ 31**.
2. En appuyant à nouveau sur le bouton du bouton de démarrage/d'arrêt **☺**, vous pouvez démarrer la cuisson à la température pré-réglée **190 °C** et pour le temps de cuisson pré-réglé **15 min**.

## Utilisation des programmes

L'appareil dispose de programmes pré-réglés pour de nombreux aliments et modes de préparation. Lorsque vous sélectionnez un programme, vous pouvez également procéder à tout moment aux réglages suivants :

- Température
- Temps de cuisson
- Mise en marche/arrêt de la fonction de rotation

1. Préparez les aliments et placez-les avec l'accessoire approprié dans l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton de sélection du programme **33** souhaité. Le symbole correspondant clignote et l'appareil démarre après quelques secondes.
3. Réglez éventuellement la température et le temps de cuisson manuellement.
4. Démarrez le processus de cuisson à l'aide du bouton de démarrage / d'arrêt **☺ 31**.

## Fin du processus de cuisson

- Lorsque le programme est terminé, sur l'écran apparaît **2 OFF** et un signal retentit. Le ventilateur continue à fonctionner pendant env. 20 secondes avant que l'appareil passe en mode veille et que 5 signaux sonores retentissent.
- Une surface résistante à la chaleur ainsi qu'une assiette ou un saladier (éventuellement préchauffés) sont nécessaires.
- Sortez du four l'accessoire contenant les aliments préparés avec des gants de cuisine ou des maniques.
- Maintenez le bouton de déverrouillage **4** enfoncé vers la droite tout en retirant le panier rotatif **12** / le tournebroche **10** à l'aide de la poignée **11**.
- Posez l'accessoire sur la surface résistante à la chaleur et mettez les aliments dans l'assiette préparée / le saladier préparé.
- Laissez refroidir l'appareil et l'accessoire avant de les nettoyer.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant p. ex. les réglages manuels ou la fonction de rotation dans le mode d'emploi en ligne.

## Nettoyage

**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




L'emballage et l'appareil doivent être éliminés conformément aux prescriptions environnementales de votre pays.

### Dépannage

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

### Symboles utilisés

	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (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).
	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](mailto:hoyer@lidl.fr)

**(CH)** Service Suisse  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,  
mobile max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**(BE)** Service Belgique  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

**IAN : 388924\_2107**

## 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](http://www.lidl-service.com)) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **388924\_2107** de volledige handleiding bekijken en downloaden.

**WAARSCHUWING!** Neem de volledige handleiding en de veiligheidsinstructies in acht om lichamelijk letsel en materiële schade te vermijden. De korte handleiding vormt een onderdeel van dit product. Leer vóór het gebruik van het product alle bedienings- en veiligheidsinstructies kennen. Berg de korte handleiding 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 materialen die hiermee worden aangeduid, de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

## Overzicht

- 1 Apparaat/heteluchtfriteuse
- 2 Touchdisplay
- 3 Verwarmingselement (aan de bovenzijde van de binnenruimte)
- 4 Ontgrendelingstoets (voor draaispits en draaimand)
- 5 Ovendeur
- 6 Kijkvenster
- 7 Knopschroef (aan de houders en grillklemmen) (4x)
- 8 Grillklemmen
- 9 Markering (aan het draaispits)
- 10 Draaispits
- 11 Greep (voor inzetten/verwijderen van draaispits en draaimand)
- 12 Draaimand
- 13 **MAX** Markering voor de maximale vulhoogte van de draaimand
- 14 Deksel (van de draaimand)
- 15 Shaslickpen (8x)
- 16 **R/L** Houders (voor de shaslickpennen)
- 17 Bakblik/opvangschotel voor het vet
- 18 Rasterblik
- 19 Grijpuitsparing
- 20 Aansluitnoer met stekker
- 21 Afvoerluchtopening met afstandhouder (aan de achterzijde)

## Technische gegevens

Model:	SHF 1800 A2
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1800 W

**AANWIJZING:** om het product tussen 50 en 60 Hz om te zetten, hoeft de gebruiker niets te doen. Het product past zich zowel aan 50 als ook aan 60 Hz aan.



## Leveringsomvang

- 1 heteluchtfriteuse **1**
- 1 bakblik/opvangschotel voor het vet **17**
- 3 rasterblikken **18** (2x diep, 1x plat)
- 1 draaispit **10**
- 2 grikklemmen **8**  
(incl. 2 knopschroeven **7**)
- 2 houders **16**  
(incl. 2 knopschroeven **7**)
- 8 shaslickpennen **15**
- 1 draaimand **12**
- 1 deksel (voor de draaimand) **14**
- 1 greep **11**
- 1 receptenboekje
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing

## Correct gebruik

De heteluchtfriteuse is bedoeld voor het garen van levensmiddelen in hete lucht bij een temperatuur tot maximaal 200 °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

- ⊙ 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.

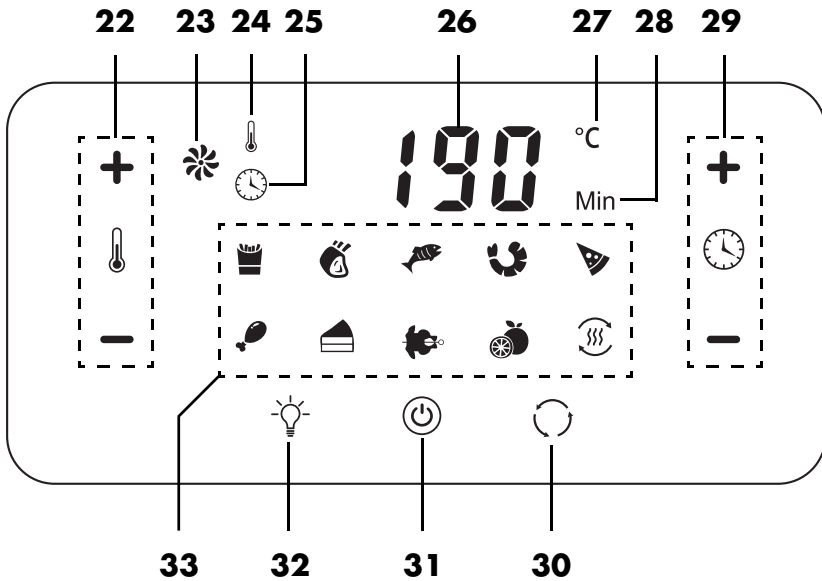


- ⊙ Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat heet worden. Raak de hete onderdelen van het apparaat niet aan, zoals de afvoerluchtopening aan de achterzijde of het kijkvenster in de oven deur.
  - Gebruik de greep om de hete draaimand/het draaispit eruit te halen.
  - Gebruik ovenwanten of pannelappen om hete accessoires vast te pakken.
- ⊙ 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 een gevaarlijke situatie te voorkomen.
  - ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
  - ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging in acht.
- 
- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
  - ⊙ Van elektrische apparaten kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren 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 zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
  - ⊙ 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.
  - ⊙ Leg het aansluitsnoer zodanig neer dat niemand erop kan trappen, erachter blijft 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 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 een storing optreedt;
  - ... wanneer u het apparaat niet gebruikt;
  - ... voordat u het apparaat reinigt; en
  - ... bij onweer.
- ⊙ Om een gevaarlijke situatie 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.
- ⊙ Verwijder nooit de afstandhouder aan de achterzijde van het apparaat.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse uitsluitend op een vast, effen, slipvrij, droog en niet-brandbaar werkblad om te voorkomen dat ze omvalt of wegglijdt.
- ⊙ Raak de hete oppervlakken aan de buitenkant of in de binnenruimte van het apparaat niet aan. Gebruik ovenwanten of pannenlappen.
- ⊙ Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt of opbergt.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfriteuse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ 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 in de binnenruimte niet aanraken en daar blijven vastplakken.
- ⊙ Vul de draaimand/het draaispit niet te veel. Neem de richtwaarden in deze handleiding in acht.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels gecoat zijn met een grote verscheidenheid aan lakken en kunststoffen en met verschillende onderhoudsmiddelen worden behandeld, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststofvoeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

## Een overzicht van het touchdisplay



- 22** +/- Temperatuurtoetsen: gaartemperatuur instellen
- 23** Heteluchtsymbool: knippert wanneer de heteluchtfunctie werkt
- 24** Wordt er een temperatuur weergegeven
- 25** Wordt er een gaartijd weergegeven
- 26** Weergave van cijfers (bijv. temperatuur, gaartijd)
- 27** °C Temperatureenheid
- 28** Min Gaartijdeenheid
- 29** +/- Tijdtoetsen: gaartijd instellen
- 30** Rotatietoets: rotatiefunctie in-/uitschakelen; rotatiesymbool: knippert wanneer de rotatiefunctie is ingeschakeld
- 31** Start-/stopstoets
- 32** Verlichtingstoets: binnenruimteverlichting in-/uitschakelen; verlichtingssymbool: knippert wanneer de binnenruimteverlichting is ingeschakeld
- 33** Programmatoetsen / programmasymbolen

## Ingebruikname

---



### GEVAAR - Brandgevaar!

- ⊙ **Het is verplicht om het karton aan de bovenzijde van de binnenruimte te verwijderen!**
  - ⊙ **AANWIJZING:** wanneer u de ovendeur **5** opent en sluit, voelt u enige weerstand. Dat voorkomt dat de ovendeur onopzettelijk openspringt/dichtklapt.
- 
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal. **Met name de binnenruimte moet volledig vrij zijn van verpakkingsresten, zoals styroporkruimels.**
  - Verwijder voorzichtig de accessoires.
  - 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.
  - Voor het transport kunt u de grijpuitsparingen **19** gebruiken.
  - Plaats het apparaat **1** op een droge, vlakke, antislip, hittebestendige ondergrond.
- 



### GEVAAR - Brandgevaar!

- Aan de achterzijde van het apparaat **1** bevindt zich de afvoerluchtopening met afstandhouder **21**. Tijdens het gebruik komt hete lucht uit de afvoerluchtopening.
- ⊙ Dek de afvoerluchtopening **21** nooit af.
  - ⊙ Verwijder nooit de afstandhouder **21**.
  - ⊙ 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.
- 

- Steek de stekker **20** pas in een stopcontact, wanneer het apparaat **1** voor het gewenste gebruiksdoeleinde is gemonoteerd.
- 

**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 te wijten en is geen productfout. Zorg voor voldoende ventilatie.

---

## Reinigen

### Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!

---



### GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat het apparaat **1** afkoelen voordat u dit verplaatst of reinigt.



### GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **20** uit het stopcontact voordat u de heteluchtfriteuse **1** reinigt.
  - ⊙ De heteluchtfriteuse **1** mag niet in water ondergedompeld worden.
- 

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
  - ⊙ Reinig alle gecoate oppervlakken na elk gebruik.
- 

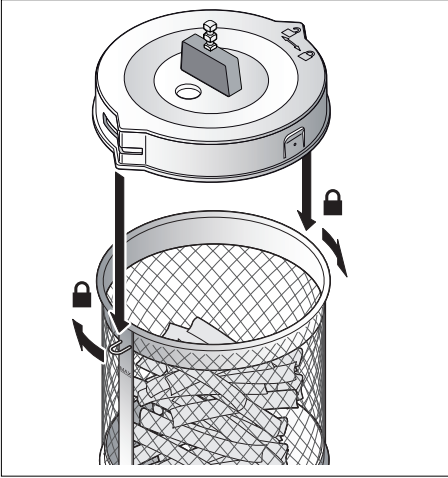
## Na elk gebruik

- Reinig het apparaat en alle gebruikte accessoires na ieder gebruik en verwijder daarbij alle voedselresten.
- Haal alle accessoires uit elkaar en maak deze afzonderlijk schoon.

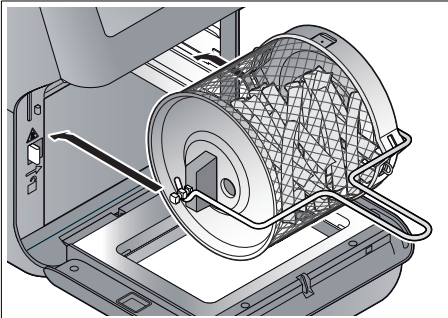
## Montage

### Draaimand

1. Schuif de opvangschotel voor het vet **17** onder op de bodem van de binnenruimte.
2. Vul de patat frites (of andere ingrediënten) tot maximaal de markering **MAX 13** in de draaimand **12**.



3. Plaats het deksel **14** op de draaimand **12**. De welvingen aan het deksel moeten daarbij over de oogjes aan de mand worden geplaatst (zie afbeelding).
4. Draai voor het sluiten de draaimand **12** zo dat een oog in de richting van het gesloten slotsymbool wijst.



5. Plaats de gesloten draaimand **12** met behulp van de greep **11** in het apparaat **1**.

**AANWIJZING:** let er daarbij op dat het deksel **14** aan de rechterkant zit. Het deksel kan door de rotatie openen wanneer de draaimand **12** omgekeerd wordt gemonteerd.

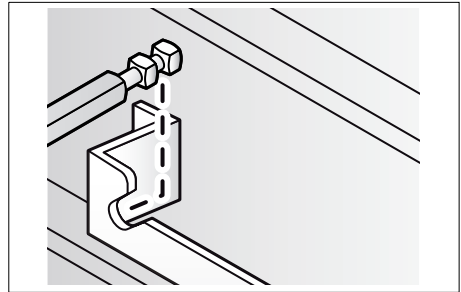
### Draaimand/draaispit plaatsen



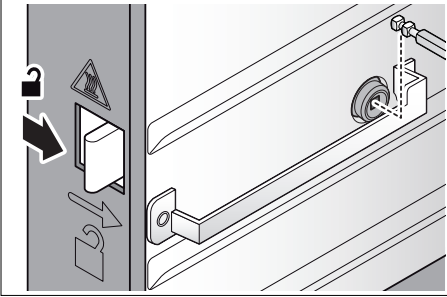
#### **GEVAAR voor brandwonden!**

- ⊙ Gebruik voor het plaatsen van de draaimand **12** / het draaispit **10** in de warme oven (bijv. na het voorverwarmen) beslist de greep **11** en ovenwanten.

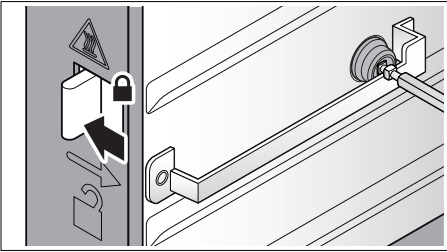
Voor de rotatiefunctie wordt de kant-en-klaar gemonteerde draaimand **12** of het draaispit **10** met het bevestigde haantje/ braadstuk of gemonteerde shaslickpenen **15** in het apparaat gehaakt:



1. Haak de draaimand **12** / het draaispit **10** eerst aan de rechterzijde van de binnenruimte in de uitsparing.



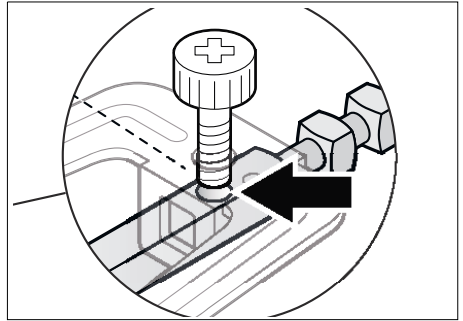
2. Druk de ontgrendelingstoets **4** naar rechts en haak de draaimand **12** / het draaispit **10** aan de linkerzijde in.



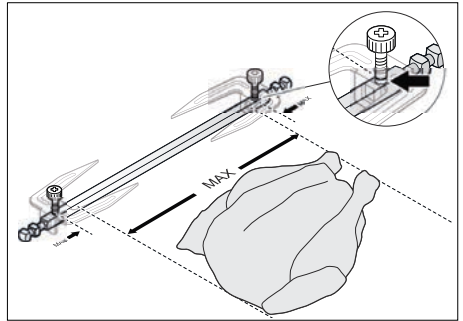
3. Laat de ontgrendelingstoets **4** los om de draaimand **12** / het draaispit **10** aan de linkerzijde te vergrendelen. Het vierkantje hoeft nog niet precies te passen. Wanneer de rotatiefunctie opstart, plaatst het vierkantje zich automatisch in de juiste stand.
4. Houd voor eruit halen de ontgrendelingstoets **4** naar rechts ingedrukt, terwijl u de draaimand **12** / het draaispit **10** met de greep **11** eruit haalt.

## Draaispit voor haantjes of braadstukken

### De juiste grootte van het haantje/ braadstuk



Het draaispit **10** heeft aan beide uiteinden een kleine marking **9** (zie pijl). Let op het volgende: deze markeringen **9** bevinden zich alleen aan één zijde van het vierkantje.



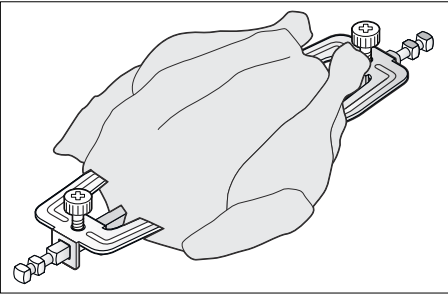
De markeringen **9** kenmerken de buitenste posities, waar de knopschroeven **7** mogen worden bevestigd. De maximale lengte van het haantje of het braadstuk is iets kleiner.

Controleer of het braadstuk het verwarmingselement **3** tijdens het gaar laten worden met de rotatiefunctie niet raakt:

- Het vastgezette braadstuk dient gelijkmatig te zijn verdeeld rondom het draaispit **10** en mag niet te dik zijn.
- Bind de losse of uitstekende delen van het braadstuk met keukendraad vast aan het braadstuk. Er mogen geen delen losraken gedurende het garen.

## Werkwijze

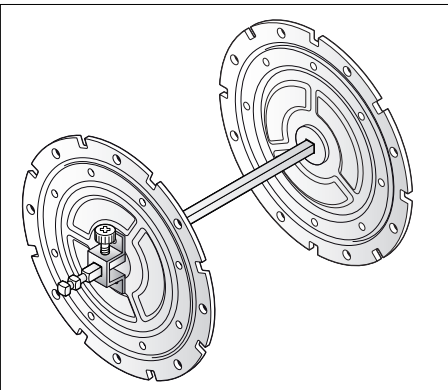
1. Schuif de opvangschotel voor het vet **17** onder op de bodem van de binnenruimte.



2. Steek het haantje of braadstuk in het midden op het draaispits **10**.
3. Steek de beide grillklemmen **8** telkens met de beide vierkante gaten op de uiteinden van het draaispits **10**.
4. Schuif de grillklemmen **8** zo ver samen dat het stuk vlees wordt vastgehouden. Schroef de knopschroeven **7** vast in deze stand.
5. Plaats het draaispits **10** met behulp van de greep **11** in het apparaat **1**.

## Kebabset

1. Schuif de opvangschotel voor het vet **17** onder op de bodem van de binnenruimte.



2. Bevestig de beide houders **16** aan de uiteinden van het draaispits **10**. De

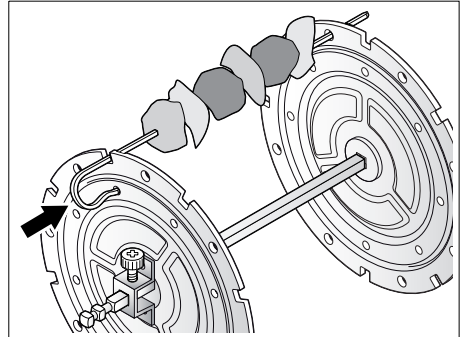
knopschroeven **7** moeten daarbij precies op de markeringen **9** worden geschroefd.

---

**AANWIJZING:** hoewel de houders **16** met **R** en **L** zijn gemarkeerd, moet er bij de montage toch rekening mee worden gehouden dat de knopschroeven **7** op de markeringen **9** worden geschroefd.

---

3. Snijd de ingrediënten in stukjes met een diameter van maximaal 3 cm.
4. Spies de ingrediënten op de shaslickpennen **15**. Laat daarbij boven de lengte van de greep en onder ten minste 2,5 cm vrij.



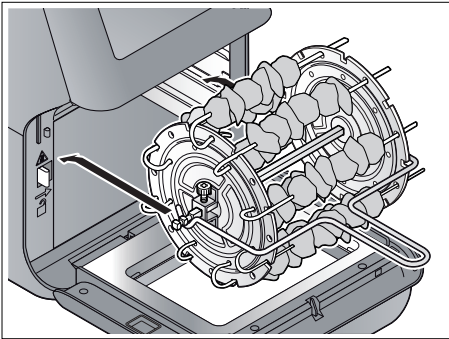
5. Plaats de shaslickpennen **15** in de houders **16** zoals is afgebeeld:
  - het onderste uiteinde in een rond gat in de buitenring,
  - het bovenste uiteinde door een kerf in de rand en een rond gat in de binnenring.Druk het bovenste einde van de shaslickpennen **15** tegen de houder **16** tot deze merkbaar vastklikt.
6. Op deze manier bevestigt u alle 8 shaslickpennen **15**.

---

**AANWIJZING:** u kunt ook maar 4 shaslickpennen **15** gebruiken. Gebruik dan iedere tweede kerf, zodat de shaslickpennen gelijkmatig zijn verdeeld.

---





7. Wanneer alle shaslickpennen **15** zijn bevestigd, plaatst u het shaslickpenwiel met behulp van de greep **11** in het apparaat **1**.

## Bediening



### GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat heet worden. Raak de hete onderdelen van het apparaat niet aan, zoals de afvoerluchtopening **21** aan de achterzijde of het kijkvenster **6**.
- ⊙ Gebruik de greep **11** om de hete draaimand **12** / het draaispit **10** eruit te halen.
- ⊙ Gebruik ovenwanten of pannenlappen om hete accessoires vast te pakken.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening **21**. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfriteuse **1** nooit, terwijl deze ingeschakeld is.

### Vóór het eerste gebruik

Vóór het eerste gebruik moet het apparaat 1 uur werken, terwijl het niet is gevuld (zonder levensmiddelen).

1. Lees de handleiding en leer de bediening van het apparaat kennen.
  2. Schakel het apparaat in met de start-/stopstoets ☺ **31**.
  3. Druk op de programmatoets 🍟 **33** voor het programma Patat frites. Het symbool knippert.
  4. Met de tijdtoetsen ⌚ **+/- 29** stelt u de gaartijd in op 60 minuten.
  5. Start het gaarproces met de start-/stopstoets ☺ **31**.
- Wanneer het programma tot aan het einde heeft gelopen, verschijnt op het display **2 OFF** en hoort u een signaal. De ventilator werkt nog ca. 20 seconden door, voordat er 5 geluidssignalen weerklinken en het apparaat naar de stand-by wordt geschakeld.

**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 te wijten en is geen productfout. Zorg voor voldoende ventilatie.

### Stroomaansluiting

- Wanneer het apparaat **1** voor het gewenste gebruikdoeleinde is gemonteerd, steekt u de stekker **20** in een stopcontact met aardingscontacten, die voldoet aan de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.
  - Alle weergaven op het display **2** branden kort.
  - Er weerklinkt een geluidssignaal.
  - Daarna brandt het symbool ☺ van de start-/stopstoets **31**. Het apparaat staat in stand-by.

## Het touchdisplay

Op het touchdisplay **2** staan symbolen die alleen bepaalde functies weergeven, bijv. het heteluchtsymbool **✱ 23**.

Andere symbolen geven (ook) een knop weer, bijv. de start-/stoptoets **☺ 31**. Vanwege de betere leesbaarheid worden de knoppen in deze handleiding Toetsen genoemd.

## In-/uitschakelen

- Druk op de start-/stoptoets **☺ 31** om het apparaat **1** vanuit stand-by in te schakelen.
- Druk opnieuw op de start-/stoptoets **☺ 31** om het apparaat **1** met de gekozen instellingen resp. het gekozen programma te starten.
- Terwijl het apparaat **1** werkt, drukt u op de start-/stoptoets **☺ 31** om het proces te stoppen.

## Snelstartfunctie

U kunt het apparaat met de vooraf ingestelde temperatuur en gaartijd starten zonder een programma te selecteren.

1. Schakel het apparaat **1** uit de stand-by met de start-/stoptoets **☺ 31** in.
2. Door opnieuw te drukken op de start-/stoptoets **☺** kunt u het bakken met de vooraf ingestelde temperatuur van **190 °C** en de vooraf ingestelde baktijd van **15 min** starten.

## Programma's gebruiken

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

- Temperatuur
- Gaartijd
- Rotatiefunctie in-/uitschakelen

1. Bereid de levensmiddelen voor en plaats deze met de passende accessoire in het apparaat.

2. Druk op de gewenste programma-toets **33**. Het overeenkomstige symbool knippert en het apparaat start na enkele seconden.
3. Voer de instellingen van de temperatuur en de gaartijd evt. handmatig in.
4. Start het gaarproces met de start-/stoptoets **☺ 31**.

## Einde van het gaarproces

- Wanneer het programma tot aan het einde heeft gelopen, verschijnt op het display **2 OFF** en hoort u een signaal. De ventilator werkt nog ca. 20 seconden door, voordat het apparaat naar de stand-by wordt geschakeld en er 5 geluidssignalen weerklinken.
- U hebt een hittebestendige ondergrond en een bord of een schaal nodig (evt. voorverwarmd).
- Neem met ovenwanten of pannenlappen de accessoire met de bereide gerechten uit de oven.
- Houd de ontgrendelingstoets **4** naar rechts ingedrukt, terwijl u de draaimand **12** / het draaispit **10** met de greep **11** eruit haalt.
- Zet de accessoire op de hittebestendige ondergrond en plaats de gerechten op het voorbereide bord/de voorbereide schaal.
- Laat het apparaat en de accessoires afkoelen voordat u deze reinigt.

Zie de onlinehandleiding voor aanvullende informatie over bijv. handmatige instellingen of de rotatiefunctie.

## Reinigen

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

## Weggoaien

Verpakking en apparaat moeten volgens de milieuvorschriften van uw land weggegooid worden.

## Problemen oplossen

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

## Gebruikte symbolen

	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (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:

 Service Nederland  
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.nl](mailto:hoyer@lidl.nl)

 Service Belgique  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

**IAN: 388924\_2107**

## Skrócona instrukcja obsługi



Niniejszy dokument jest skróconą drukowaną wersją kompletnej instrukcji obsługi. Po zeskanowaniu kodu QR przejdziesz bezpośrednio do strony serwisowej marki Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a wpisując numer artykułu (IAN) **388924\_2107**, możesz przejrzeć i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

**OSTRZEŻENIE!** Przestrzegaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń u osób oraz szkód rzeczowych. Skrócona instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Przed użyciem produktu zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami w zakresie obsługi i bezpieczeństwa. Przechowuj krótką instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i przekazaj wszystkie dokumenty osobom trzecim w przypadku przekazania produktu.

### Symbole na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały, z których wykonano urządzenie nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

## Przegląd

- 1** Urządzenie / frytkownica bez-tłuszczowa
- 2** Wyświetlacz dotykowy
- 3** Element grzejny (w górnej części wewnętrznej komory)
- 4** Przycisk odblokowujący (dla różna obrotowego i kosza obrotowego)
- 5** Drzwi piecyka
- 6** Wizjer
- 7** Śruba mocująca (na pierścieniach osadzących i rożen na kurczaka) (4x)
- 8** Rożen na kurczaka
- 9** Oznaczenie (na różnie obrotowym)
- 10** Rożen obrotowy
- 11** Uchwyt (do wkładania/wyjmowania różna obrotowego i kosza obrotowego)
- 12** Kosz obrotowy
- 13 MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia kosza obrotowego
- 14** Pokrywa (kosza obrotowego)
- 15** Szpikulec do szaszłyków (8x)
- 16 R/L** Pierścienie osadzące (na szpikulce do szaszłyków)
- 17** Blacha / tacka na tłuszcz
- 18** Blacha siatkowa
- 19** Wgłębienie do chwytania
- 20** Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 21** Otwór wylotu powietrza z elementem dystansowym (z tyłu)

## Dane techniczne

Model:	SHF 1800 A2
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1800 W

**WSKAZÓWKA:** Przelączanie produktu między 50 Hz a 60 Hz nie wymaga ingerencji użytkownika. Produkt dopasowuje się zarówno do 50 Hz, jak i do 60 Hz.

## Zakres dostawy

- 1 frytkownica beztłuszczowa **1**
- 1 blacha / tacka na tłuszcz **17**
- 3 blachy siatkowe **18** (2x głęboka, 1x płaska)
- 1 rożen obrotowy **10**
- 2 rożny na kurczaka **8**  
(z 2 śrubami mocującymi **7**)
- 2 pierścienie osadcze **16**  
(z 2 śrubami mocującymi **7**)
- 8 szpikulców do szaszłyków **15**
- 1 kosz obrotowy **12**
- 1 pokrywa (do kosza obrotowego) **14**
- 1 uchwyt **11**
- 1 książeczka z przepisami
- 1 skrócona instrukcja obsługi

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Frytkownica jest przeznaczona do smażenia produktów spożywczych w gorącym powietrzu w temp. maks. 200°C.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Frytkownica może być używana wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

## Niewłaściwe użytkowanie

Frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.

## Wskazówki bezpieczeństwa

- ⊙ Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją 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.

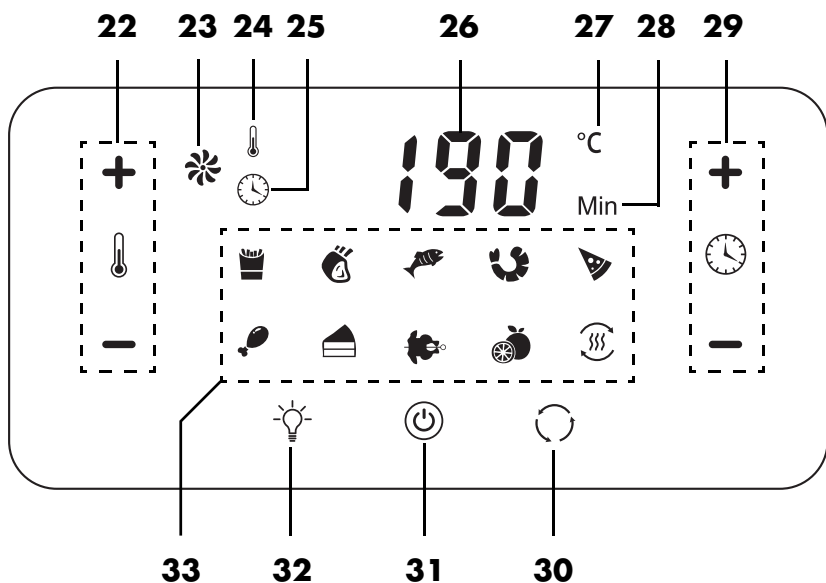


- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza lub wizjera drzwi piecyka.

- Do wyjmowania gorącego kosza obrotowego / różna obrotowego używać uchwytu.
- Przy chwytniu gorących akcesoriów używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
- ⊙ Podczas przyrządzania frytek z otworu wylotu powietrza unosi się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale czyszczenie.
- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą 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 rozprowadzane 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.
- ⊙ Urządzenie, przewód zasilający oraz wtyczka sieciowa nie powinny być zanurzane w wodzie i w innych cieczach.
- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć przewód sieciowy. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ 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 włączać urządzenia po wcześniejszym upadku oraz wtedy, gdy ono samo lub kabel zasilający mają widoczne uszkodzenia.
- ⊙ W przypadku korzystania z przedłużacza musi on odpowiadać parametrom technicznym opisywanego urządzenia.
- ⊙ Nie podłączać urządzenia do listwy zasilającej. Może dojść do przeciężenia.
- ⊙ Przewód zasilający należy układać w taki sposób, aby wykluczyć ryzyko ewentualnego nadeprnięcia, zaczepienia lub połamania.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do prawidłowo zainstalowanego, dobrze dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie będzie zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.

- wej. Gniazdko musi być łatwo 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 konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
  - ⊙ 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 oraz
    - ... podczas burzy.
  - ⊙ Ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia, nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu. Naprawy należy przeprowadzać wyłącznie w specjalistycznej firmie lub w centrum serwisowym.
  - ⊙ 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.
  - ⊙ Pod żadnym pozorem nie wolno usuwać elementu dystansowego z tyłu urządzenia.
  - ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami naściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych palnych przedmiotów.
  - ⊙ Urządzenie należy ustawić i eksploatować wyłącznie na stabilnym, równym, zabezpieczonym przed ślizganiem, suchym i niepalnym blacie roboczym, aby zapobiec jego przewróceniu lub przesunięciu.
  - ⊙ Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia i komory wewnętrznej. Używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
  - ⊙ Przed czyszczeniem lub schowaniem należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
  - ⊙ Nie wolno przemieszczać ani transportować włączonej frytkownicy beztłuszczowej.
  - ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
  - ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub 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 obrotowego / różna obrotowego. 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.

## Opis dotykowego wyświetlacza



- 22** +/- Przyciski temperatury: Ustawianie temperatury urządzenia
- 23** Symbol gorącego powietrza: miga przy aktywnej funkcji gorącego powietrza
- 24** Wyświetlana jest temperatura
- 25** Wyświetlany jest czas smażenia
- 26** Wyświetlanie cyfr (np. temperatura, czas smażenia)
- 27** °C Jednostka temperatury
- 28** Min Jednostka czasu smażenia
- 29** +/- Przyciski czasu: Ustawianie czasu smażenia
- 30** Przycisk obrotów: Włączanie/wyłączanie funkcji obracania; Symbol obracania: miga przy włączonej funkcji obracania
- 31** Przycisk start/stop
- 32** Przycisk oświetlenia: Włączanie/wyłączanie podświetlenia komory wewnętrznej; Symbol oświetlenia: miga przy włączonym podświetleniu komory wewnętrznej
- 33** Przycisk programowania / Symbole programowania



## Uruchomienie



### NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

- ⊙ **Bezwzględnie usunąć tekturę na górze komory wewnętrznej!**
- ⊙ **WSKAZÓWKA:** Przy otwieraniu i zamknięciu drzwi piecyka **5** można wy czuć opór. Zapobiega on przypadkowemu otwarciu/zamknięciu drzwi piecyka.

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie. **W szczególności w komorze wewnętrznej nie może być żadnych resztek opakowań, np. kawałków styropianu.**
- Ostrożnie usunąć wszystkie części wyposażenia.
- 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.
- Do transportowania można używać wgłębień do chwytania **19**.
- Ustawić urządzenie **1** na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem

Z tyłu urządzenia **1** znajduje się otwór wylotu powietrza z elementem dystansowym **21**. Z otworu wylotu powietrza wypływa w trakcie pracy gorące powietrze.

- ⊙ Nigdy nie zakrywać otworu wylotu powietrza **21**.
- ⊙ Nigdy nie demontować elementu dystansowego **21**.

- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych palnych przedmiotów.
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.

- Wtyczkę **20** należy podłączyć do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia **1** w sposób odpowiedni dla wybranego celu użycia.

**WSKAZÓWKA:** Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elemencie grzejnym i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

## Czyszczenie

### Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!



### NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Przed przemieszczeniem lub czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie **1** ostygnie.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy beztuszczowej **1** należy wyjąć wtyczkę sieciową **20** z gniazdka.
- ⊙ Frytkownicy **1** nie wolno zanurzać w wodzie.

### OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.
- ⊙ Czyścić wszystkie powlekanie powierzchni po każdym użyciu.

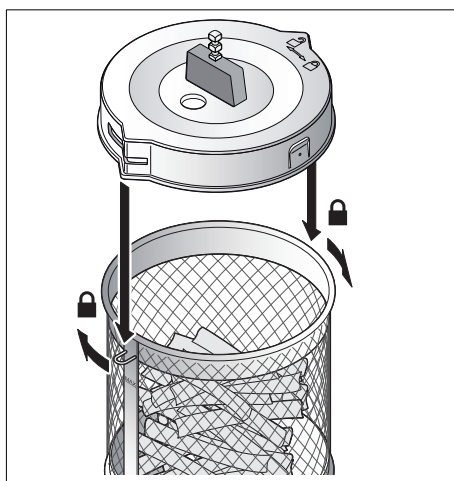
## Po każdym użyciu

- Po każdym użyciu należy oczyścić urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia i usunąć reszki potraw.
- Wszystkie elementy wyposażenia należy rozłożyć i czyścić pojedynczo.

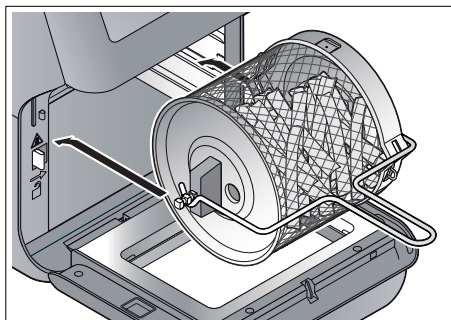
## Montaż

### Kosz obrotowy

1. Wsunąć tacę na tłuszcz **17** na dół na dno wewnętrznej komory.
2. Wsypać frytki (lub inne składniki) do maks. oznaczenia **MAX 13** umieszczonego na koszu obrotowym **12**.



3. Nałożyć pokrywę **14** na kosz obrotowy **12**. Zagłębienia na pokrywie należy ustawić nad małymi uszami na koszu (patrz ilustracja).
4. W celu zamknięcia obrócić kosz obrotowy **12** w taki sposób, aby ucho było skierowane w kierunku symbolu zamkniętej kłódki.



5. Włożyć zamknięty kosz obrotowy **12** przy pomocy uchwytu **11** do urządzenia **1**.

**WSKAZÓWKA:** Pamiętać o tym, aby pokrywa **14** znajdowała się po prawej stronie. Pokrywę można otworzyć poprzez obracanie przy montowaniu kosza obrotowego **12** w innym kierunku.

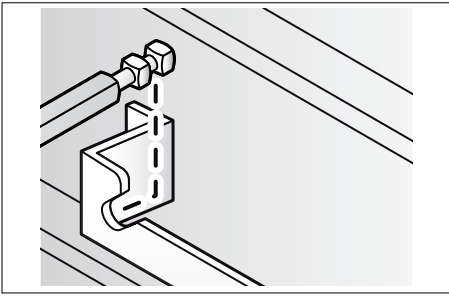
### Wkładanie kosza obrotowego / rożna obrotowego



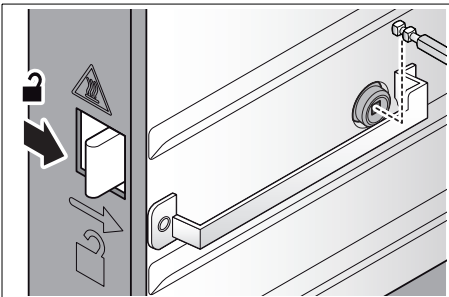
#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!**

- ⊙ Do włożenia kosza obrotowego **12** / rożna obrotowego **10** do gorącego piecyka (np. po nagraniu) konieczne użyć uchwytu **11** i rękawic kuchennych.

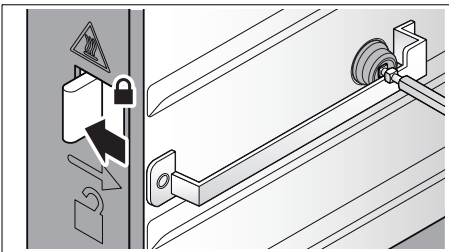
W celu zrealizowania funkcji obracania zmontowany kosz obrotowy **12** lub rożen obrotowy **10** z zamocowanym kurczakiem / pieczenią lub zmontowane szpikulce do szaszłyków **15** zawieszają się w urządzeniu:



1. Zawiesić kosz obrotowy **12** / rożen obrotowy **10** najpierw w zagłębieniu po prawej stronie wewnętrznej komory.



2. Wcisnąć przycisk odblokowujący **4** w prawo i zawiesić kosz obrotowy **12** / rożen obrotowy **10** po lewej stronie.



3. Puścić przycisk odblokowujący **4** w celu zablokowania kosza obrotowego **12** / różna obrotowego **10** po lewej stronie.

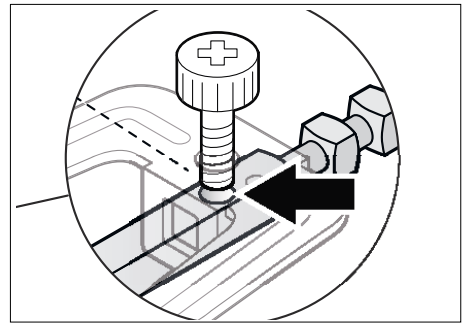
Czworokątny czop nie musi jeszcze dokładnie wejść w gniazdo. Automatycznie ustawienie czworokątnego czopa

następuje w momencie włączenia się funkcji obracania.

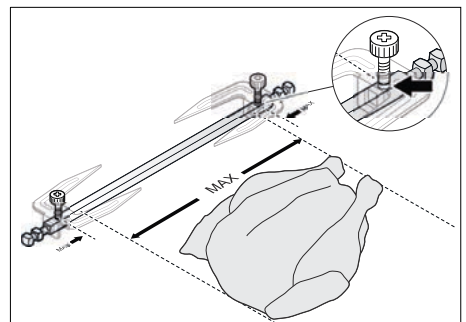
4. W celu wyjęcia przytrzymać przycisk odblokowujący **4** wciśnięty w prawo i jednocześnie wyjąć kosz obrotowy **12** / rożen obrotowy **10** przy pomocy uchwyty **11**.

## **Rożen obrotowy do kurczaka lub pieczeni**

### **Prawidłowa wielkość kurczaka / pieczeni**



Rożen obrotowy **10** posiada na obu końcach małe oznaczenie **9** (patrz strzałka). Pamiętaj: Te oznaczenia **9** znajdują się tylko po stronie czworokątnego czopa.



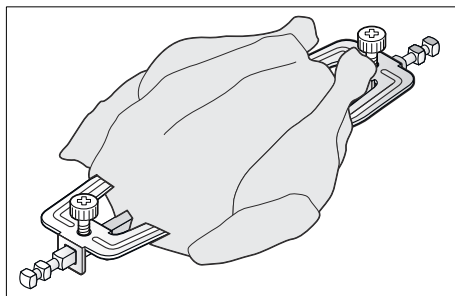
Oznaczenia **9** zaznaczają najbardziej zewnętrzne pozycje, w których wolno mocować śruby mocujące **7**. Maksymalna długość kurczaka lub pieczeni jest nieco mniejsza.

Upewnić się, czy pieczeń nie dotyka elementu grzejnego **3** podczas pieczenia z użyciem funkcji obracania:

- Nałożona pieczeń powinna być równomiernie rozłożona wokół różna obrotowego **10** i nie powinna być zbyt gruba.
- Przywiązać luźne lub wystające części pieczeni przy pomocy nici kuchennej. W trakcie pieczenia żadne części nie mogą ulec poluzowaniu.

### Sposób postępowania

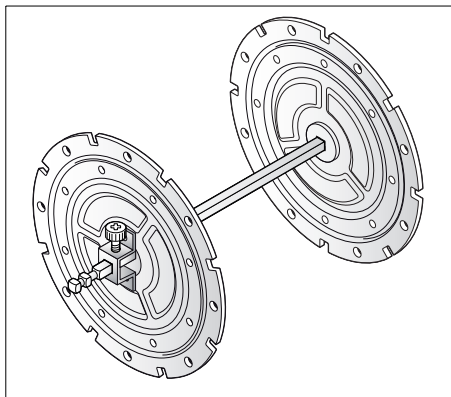
1. Wsunąć tackę na tłuszcz **17** na dno wewnętrznej komory.



2. Nałożyć kurczaka lub pieczeń centralnie na rożen obrotowy **10**.
3. Nałożyć oba rożny na kurczaka **8** każdorazowo z obydwoma otworami na czworokątny czop na końce różna obrotowego **10**.
4. Zsunąć rożny na kurczaka **8** na tyle, aby mięso było pewnie przytrzymywane. Dokręcić w tej pozycji śruby mocujące **7**.
5. Włożyć rożen obrotowy **10** przy pomocy uchwyty **11** do urządzenia **1**.

### Zestaw do kebabu

1. Wsunąć tackę na tłuszcz **17** na dno na dno wewnętrznej komory.



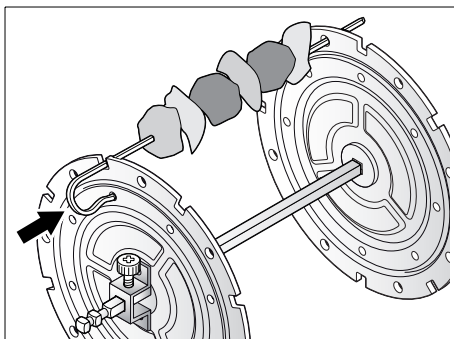
2. Zamocować oba pierścienie osadczcze **16** na końcach różna obrotowego **10**. Śruby mocujące **7** należy przy tym przykręcić dokładnie na oznaczeniach **9**.

---

**WSKAZÓWKA:** Pierścienie osadczcze **16** oznaczone są symbolem **R** i **L**, ale przy montażu należy pamiętać tylko o tym, aby śruby unieruchamiające **7** zostały przykręcone na oznaczeniach **9**.

---

3. Pokroić składniki na kawałki o średnicy maks. 3 cm.
4. Nabić składniki na szpikulce do szaszłyków **15**. Na górze zostawić uchwyt wolny na całej długości, a na dole zostawić min. 2,5 cm wolnego miejsca.



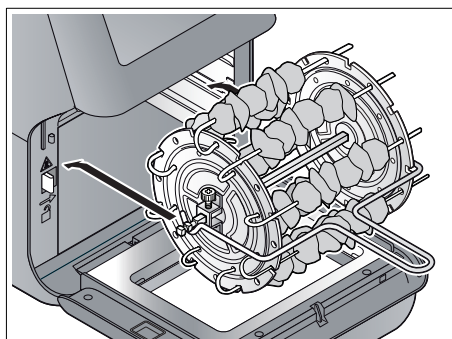
5. Włożyć szpikulce do szaszłyków **15** do pierścieni osadczych **16** w sposób pokazany na ilustracji:

- dolny koniec włożyć do okrągłego otworu w zewnętrznym pierścieniu,
- górny koniec przesunąć przez wycięcie na krawędzi oraz okrągły otwór w wewnętrznym pierścieniu.

Docisnąć górny koniec szpikulca do szaszłyków **15** do pierścieni osadczych **16** aż do wyczuwalnego zatrzaśnięcia.

6. W taki sam sposób zamocować wszystkie 8 szpikulców do szaszłyków **15**.

**WSKAZÓWKA:** Można użyć również tylko 4 szpikulców do szaszłyków **15**. W takim przypadku należy użyć co drugiego wycięcia, co umożliwi równomierne rozłożenie szpikulców do szaszłyków.



7. Po zamocowaniu wszystkich szpikulców do szaszłyków **15** włożyć koło ze szpikulcami przy pomocy uchwyty **11** do urządzenia **1**.

## Obsługa



### NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza **21** lub wizjera **6**.
- ⊙ Do wyjmowania gorącego kosza obrotowego **12** / różna obrotowego **10** używać uchwyty **11**.
- ⊙ Przy chwytaniu gorących akcesoriów używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
- ⊙ Podczas przyrządzania frytek z otworu wylotu powietrza **21** unosi się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ Nie wolno przemieszczać ani transportować włączonej frytkownicy beztluszczowej **1**.

## Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem urządzenie powinno pracować przez godzinę nienapełnione (bez żywności).

1. Przeczytaj instrukcję obsługi i zapoznaj się ze sposobem obchodzenia się z urządzeniem.
  2. Włączyć urządzenie przyciskiem start/stop ☺ **31**.
  3. Naciśnij przycisk programów 🍰 **33**, aby wybrać program do smażenia frytek. Symbol miga.
  4. Przyciskami czasu ⌚ +/- **29** ustawić czas smażenia potrawy na 60 minut.
  5. Włączyć proces smażenia przyciskiem start/stop ☺ **31**.
- Po dojeździe programu do końca na wyświetlaczu **2** pojawia się komunikat OFF i wydawany jest sygnał dźwiękowy. Wentylator pracuje jeszcze przez ok. 20 sekund, po czym wydawanych jest 5 sygnałów dźwiękowych i urządzenie przelacza się w tryb czuwania.

---

**WSKAZÓWKA:** Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elemencie grzejnym i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

---

## Przyłącze elektryczne

- Po przygotowaniu urządzenia **1** do wybranego celu użycia włożyć wtyczkę **20** zasilającą do gniazdka ze stykiem ochronnym, spełniającym wymagania podane na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.
  - Na wyświetlaczu **2** zapalają się na chwilę wszystkie kontrolki.
  - Urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy.

- Następnie zapala się symbol ☺ przycisku start/stop **31**. Urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

## Wyświetlacz dotykowy

Na ekranie dotykowym **2** znajdują się symbole, pokazujące tylko określone funkcje, np. symbol gorącego powietrza ❄ **23**. Inne symbole mają (również) formę powierzchni przyciskowej, np. przycisk start/stop ☺ **31**. Powierzchnie przyciskowe określane są w niniejszej instrukcji w celu lepszej czytelności pojęciem przycisków.

## Włączanie/wyłączanie

- Nacisnąć przycisk start/stop ☺ **31**, aby włączyć urządzenie **1** z trybu czuwania.
- Ponownie naciśnięcie przycisku start/stop ☺ **31**, aby uruchomić urządzenie **1** z wybranymi ustawieniami lub wybranym programem.
- W trakcie pracy urządzenia **1** naciśnięcie przycisku start/stop ☺ **31** w celu zatrzymania procesu smażenia.

## Funkcja szybkiego startu


Urządzenie można uruchomić z użyciem domyślnie ustawionej temperatury i domyślnie ustawionego czasu smażenia bez konieczności wybierania programu.

1. Włączyć urządzenie **1** z trybu czuwania przyciskiem start/stop ☺ **31**.
2. Poprzez ponowne wciśnięcie przycisku start/stop ☺ można rozpocząć smażenie w domyślnie ustawionej temperaturze **190°C** i przez domyślnie ustawiony czas wynoszący **15 min**.

## Korzystanie z programów

W przypadku wielu produktów spożywczych i sposobów przyrządzania urządzenie wyposażone jest w domyślne programy. Przy wyborze danego programu użytkownik może dodatkowo w każdym momencie dokonywać następujących ustawień:

- Temperatura

- Czas smażenia
  - Włączanie/wyłączanie funkcji obracania
1. Przygotować produkty spożywcze i włożyć je z odpowiednim elementem wyposażenia do urządzenia.
  2. Nacisnąć wybrany przycisk programu **33**. Odpowiedni symbol miga, a urządzenie uruchomi się po kilku sekundach.
  3. Ewentualnie ręcznie ustawić temperaturę i czas smażenia.
  4. Włączyć proces smażenia przyciskiem start/stop  **31**.

### **Koniec procesu smażenia**

- Po dojściu programu do końca na wyświetlaczu **2** pojawia się komunikat **OFF** i wydawany jest sygnał dźwiękowy. Wentylator pracuje jeszcze przez ok. 20 sekund do momentu przełączenia się urządzenia do trybu czuwania i wydaniu przez urządzenie 5 sygnałów dźwiękowych.
- Potrzebna będzie żaroodporna podkładka i talerz lub miska (mogą być wcześniej podgrzane).
- Wyjąć z piecyka przy pomocy rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków element wyposażenia z gotowymi potrawami.
- Przytrzymać przycisk odblokowujący **4** wciśnięty w prawo i jednocześnie wyjąć kosz obrotowy **12** / rożen obrotowy **10** przy pomocy uchwytu **11**.
- Postawić element wyposażenia na żaroodpornej podkładce i umieścić potrawy na przygotowanym talerzu / w przygotowanej misce.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia i elementu wyposażenia należy odczekać do momentu ich całkowitego schłodzenia.

Dodatkowe informacje, np. dot. ustawień ręcznych lub funkcji obracania, znajdują się w internetowej instrukcji obsługi.

## **Czyszczenie**

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








## **Utylizacja**

Opakowanie i urządzenie muszą być utylizowane zgodnie z przepisami dot. 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.

## Centrum Serwisowe

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

 Serwis Polska  
Tel.: 22 397 4996  
E-Mail: [hoyer@lidl.pl](mailto:hoyer@lidl.pl)

**IAN: 388924\_2107**

Zmiany techniczne zastrzeżone.





## Stručný návod



Tento dokument je zkrácenou tiskovou verzí úplného návodu k použití. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na stránku Lidl-Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a zadáním čísla výrobku (IAN) **388924\_2107** si můžete prohlédnout a stáhnout kompletní návod k použití.

**VÝSTRAHA!** Dodržujte pokyny v kompletním návodu k použití a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění osob a věcným škodám. Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předání výrobku dalším osobám předejte všechny dokumenty.

### Symbyly na přístroji



Tento symbol vás varuje před dotykem horkých povrchů.



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

## Přehled

- 1 Přístroj / horkovzdušná fritéza
- 2 Dotykový displej
- 3 Topný článek (na horní straně vnitřního prostoru)
- 4 Tlačítko uvolnění (pro otočný špíz a otočný koš)
- 5 Dvířka trouby
- 6 Průhledové okénko
- 7 Zajišťovací šroub (na kotoučích a špízech na kuře) (4x)
- 8 Špíz na kuře
- 9 Značka (na otočném špízu)
- 10 Otočný špíz
- 11 Rukojeť (k nasazení/odebrání otočného špízu a otočného koše)
- 12 Otočný koš
- 13 **MAX** Značka maximální výšky plnění otočného koše
- 14 Víko (otočného koše)
- 15 Špíz na šašliky (8x)
- 16 **R/L** Kotouče (pro špízy na šašliky)
- 17 Plech/miska na odchyťování tuku
- 18 Mřížkový plech
- 19 Prohlubeň k uchopení
- 20 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 21 Větrací průduch s distančním držákem (na zadní straně)

## Technické parametry

Model:	SHF 1800 A2
Síťové napětí:	220–240 V ~ 50/60 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1800 W

**UPOZORNĚNÍ:** K přepnutí přístroje mezi 50 a 60 Hz není potřeba žádná akce ze strany uživatele. Přístroj se přizpůsobí jak 50 tak i 60 Hz.

## Rozsah dodávky

- 1 horkovzdušná fritéza **1**
- 1 plech/miska na odchyťování tuku **17**
- 3 mřížkové plechy **18** (2x hluboké, 1x mělký)
- 1 otočný špíz **10**
- 2 špízy na kuře **8**  
(včetně 2 zajišťovacích šroubů **7**)
- 2 kotouče **16**  
(včetně 2 zajišťovacích šroubů **7**)
- 8 špízů na šašliky **15**
- 1 otočný koš **12**
- 1 víko (pro otočný koš) **14**
- 1 rukojeť **11**
- 1 sešit s recepty
- 1 stručný návod

## Bezpečnostní pokyny

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností anebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
  - ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
- 
- ⊙ Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch na zadní straně nebo průhledové okénko dvířek trouby.
    - K vytažení horkého otočného koše / otočného špízu používejte rukojeť.
    - K uchopení horkých dílů příslušenství používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
  - ⊙ 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.

## Použití k určenému účelu

Horkovzdušná fritéza je určena pro tepelnou úpravu potravin v horkém vzduchu při teplotě do 200 °C.

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

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

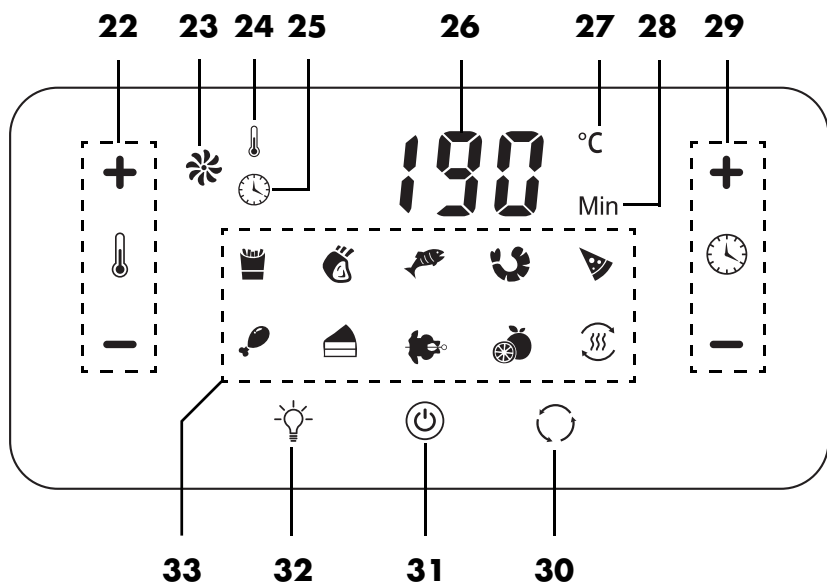
## Předvídatelné nesprávné použití

Horkovzdušná fritéza není vhodná pro ohřívání tekutin.

- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění.
- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Elektrospořiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospořičů.
- ⊙ 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 tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, vytáhněte ihned síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již nepoužívejte, nechejte ho překontrolovat ve specializované opravně.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj mokřima rukama.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.
- ⊙ Pokud používáte prodlužovací kabel, musí odpovídat technickým údajům tohoto přístroje.
- ⊙ Nezapojujte přístroj do vícenásobné zásuvky. Mohlo by dojít k přetížení.
- ⊙ Napájecí vedení položte tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout, zaháknout se nebo zakopnout o něj.
- ⊙ 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,
  - ... předtím než budete přístroj čistit a ... při bouřce.
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy mohou provádět jen specializované opravy, 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.
- ⊙ V žádném případě neodstraňujte distanční držák na zadní straně přístroje.
- ⊙ 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.
- ⊙ Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje a vnitřního prostoru. Používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ Předtím než budete přístroj čistit nebo ho sklídit, nechte ho zcela vychladnout.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani jí nepřenášejte.
- ⊙ 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.
- ⊙ Nepřepěňujte otočný koš / otočný špíz. Respektujte referenční hodnoty v tomto návodu.
- ⊙ Nepoužívejte žádné ostré nebo odírající 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.
- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj mokřýma rukama.
- ⊙ 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).
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.

## Dotykový displej v přehledu



- 22** +/- tlačítka teploty: nastavení teploty přípravy
- 23** symbol horkého vzduchu: bliká, když je v provozu funkce horkého vzduchu
- 24** zobrazí se teplota
- 25** zobrazí se doba přípravy
- 26** zobrazení čísel (např. teplota, doba přípravy)
- 27** °C jednotka teploty
- 28** Min jednotka doby přípravy
- 29** +/- tlačítka času: nastavení doby přípravy
- 30** tlačítko otáčení: vypnutí/zapnutí funkce otáčení;  
symbol otáčení: bliká, když je zapnutá funkce otáčení
- 31** tlačítko start/stop
- 32** tlačítko osvětlení: zapnutí/vypnutí vnitřního osvětlení;  
symbol osvětlení: bliká, když je zapnuté vnitřní osvětlení
- 33** tlačítka programů / symboly programů

## Uvedení do provozu



### NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

- ⊙ **Nezapomeňte odstranit kartón na horní straně vnitřního prostoru!**
- ⊙ **UPOZORNĚNÍ:** Při otevírání a zavírání dvířek trouby **5** ucítíte odpor. Ten zabraňuje náhodnému otevření / zavření dvířek trouby.

- Odstraňte veškerý obalový materiál. **Obzvláště vnitřní prostor musí být zcela bez zbytků obalu jako např. polystyrénových drobků.**
- Odeberte opatrně díly příslušenství.
- Stáhněte ochranné fólie a lepicí pásky 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.
- K přenášení můžete použít prohlubně k uchopení **19**.
- Postavte přístroj **1** na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.



### NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

Na zadní straně přístroje **1** se nachází větrací průduch s distančním držákem **21**. Z větracího průduchu uniká během provozu horký vzduch.

- ⊙ Větrací průduch **21** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Distanční držák **21** nikdy neodstraňujte.
- ⊙ 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.

- Sítovou zástrčku **20** zasuněte do zásuvky teprve tehdy, až bude přístroj **1** kompletně složený pro požadovaný účel použití.

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

## Čištění

**Před prvním použitím přístroj vyčistěte!**



### NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Nechejte přístroj **1** vychladnout, předtím než s ním budete pohybovat nebo ho budete čistit.



### NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Než budete horkovzdušnou fritézu **1** čistit, vytáhněte sítovou zástrčku **20** ze zásuvky.
- ⊙ Horkovzdušná fritéza **1** nesmí být ponořena do vody.

**VÝSTRAHA před věcnými škodami!**

- ⊙ Nepoužívejte žádné ostré nebo odírající čisticí prostředky.
- ⊙ Všechny potažené povrchy čistěte po každém použití.

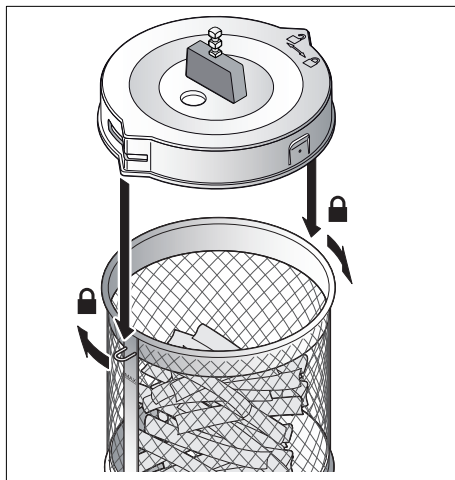
**Po každém použití**

- Přístroj a všechny použité díly příslušenství po každém použití umyjte a odstraňte přitom všechny zbytky jídla.
- Všechny díly příslušenství musíte rozložit a čistit jednotlivě.

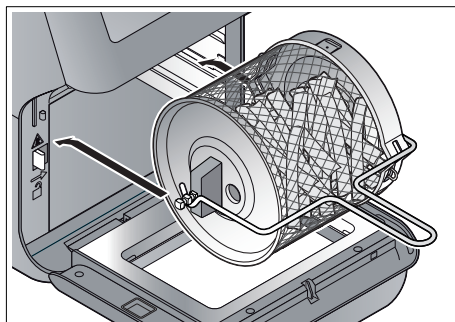
## Montáž

### Otočný koš

1. Zasuňte misku na odchyťování tuku **17** dolů na dno vnitřního prostoru.
2. Naplňte hranolky (nebo jiné přísady) maximálně po značku **MAX 13** do otočného koše **12**.



3. Nasadíte víko **14** na otočný koš **12**. Vyklenutí na víku musí být přitom nasazeno nad malá očka na koši (viz obrázek).
4. Pro uzavření otočte otočný koš **12** tak, aby očka ukazovala ve směru zavřeného symbolu zámku.



5. Uzavřený otočný koš **12** nasadíte pomocí rukojeti **11** do přístroje **1**.

**UPOZORNĚNÍ:** Dbejte přitom na to, aby se víko **14** nacházelo na pravé straně. Víko se může otevírat otáčením, pokud je otočný koš **12** namontován obráceně.

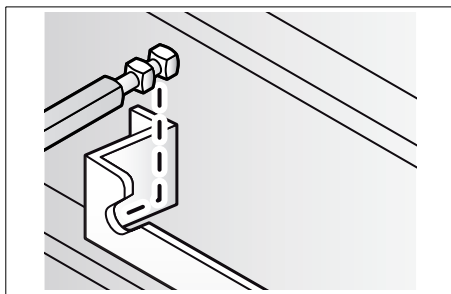
### Nasazení otočného koše / otočného špízu



#### NEBEZPEČÍ popálení!

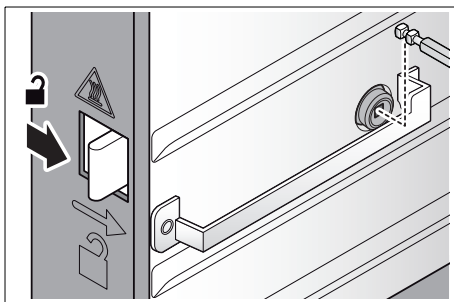
- ⊙ Použijte k nasazení otočného koše **12** / otočného špízu **10** do horké trouby (např. po předeřhátí) bezpodmínečně rukojet **11** a kuchyňské rukavice.

Pro funkci otáčení se namontovaný otočný koš **12** nebo otočný špíz **10** s připevněným kuřetem/pečení nebo namontované špízy na šašliky **15** zavěsí do přístroje:

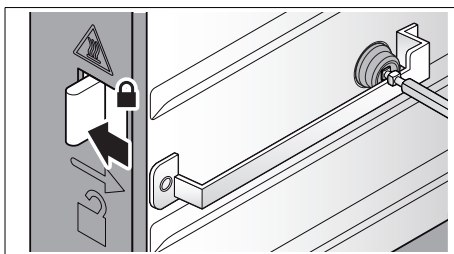


1. Zavěste otočný koš **12** / otočný špíz **10** nejdříve na pravé straně vnitřního prostoru do prohlubně.





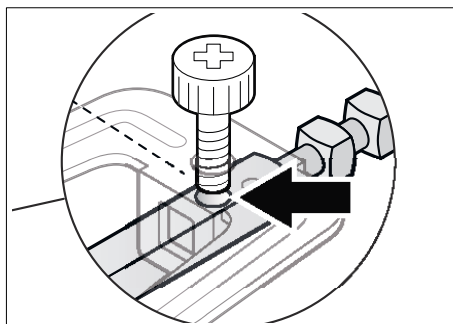
2. Stlačte tlačítko uvolnění **4** doprava a zavěste otočný koš **12** / otočný špíz **10** na levé straně.



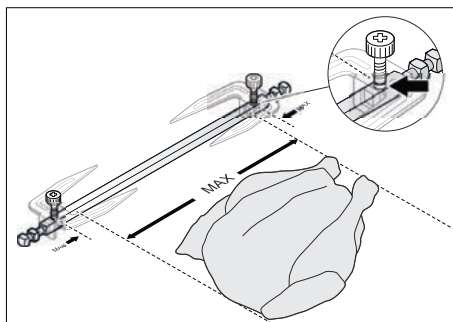
3. Pusťte tlačítko uvolnění **4**, abyste zablokovali otočný koš **12** / otočný špíz **10** na levé straně.  
Čtyřhran nemusí ještě přesně pasovat. Po spuštění funkce otáčení se čtyřhran automaticky správně umístí.
4. Pro vytažení držte tlačítko uvolnění **4** stlačené vpravo, zatímco vytahujete otočný koš **12** / otočný špíz **10** rukojetí **11**.

## Otočný špíz pro kuře nebo pečení

### Správná velikost kuřete / kousku pečeně



Otočný špíz **10** má na obou koncích malou značku **9** (viz šipka). Respektujte: Tyto značky **9** se nachází pouze na jedné straně čtyřhranu.



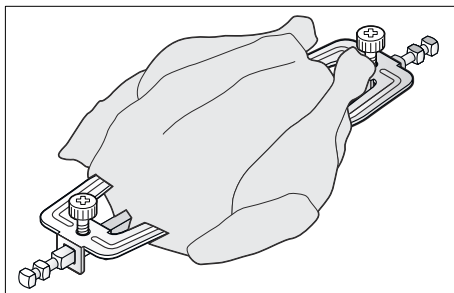
Značky **9** označují nejkratější pozice, kde smějí být upevněny zajišťovací šrouby **7**. Maximální délka kuřete nebo kousku pečeně je trochu menší.

Zajistěte, aby se pečeně během přípravy s funkcí otáčení nedotýkala topného článku **3**:

- Napíchnutá pečeně by měla být okolo otočného špízu **10** rovnoměrně rozdělena neměla by být příliš tlustá.
- Připevněte volné nebo přečnávající kousky pečeně kuchyňským provázekem k pečení. Během přípravy se nesmí uvolňovat žádné kousky.

## Postup

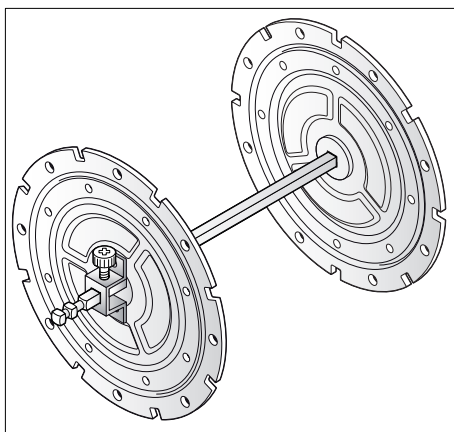
1. Zasuňte misku na odchyťování tuku **17** dolů na dno vnitřního prostoru.



2. Nastrčte kuře nebo kousek pečeně doprostřed na otočný špíz **10**.
3. Nastrčte oba špízy na kuře **8** s příslušnými otvory pro čtyřhrany na konce otočného špízu **10**.
4. Posuňte špízy na kuře **8** k sobě, aby kus masa pevně držel. Zajišťovací šrouby **7** v této poloze pevně přišroubujte.
5. Nasaďte otočný špíz **10** pomocí rukojeti **11** do přístroje **1**.

## Sada na kebab

1. Zasuňte misku na odchyťování tuku **17** dolů na dno vnitřního prostoru.



2. Připevněte oba kotouče **16** na koncích otočného špízu **10**. Zajišťovací šrou-

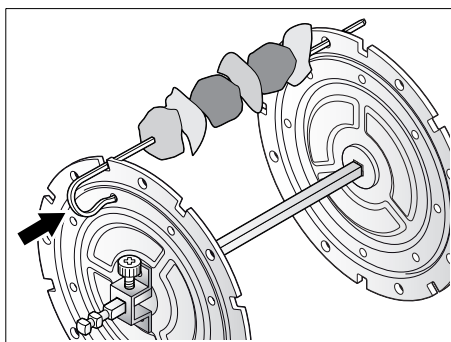
by **7** přitom musí být pevně přišroubovány na značky **9**.

---

**UPOZORNĚNÍ:** Kotouče **16** jsou označeny **R** a **L**, avšak při montáži je třeba dbát pouze na to, aby byly zajišťovací šrouby **7** našroubovány na značky **9**.

---

3. Nakrájejte přísady na kousky o průměru maximálně 3 cm.
4. Napíchněte přísady na špízy na šašliky **15**. Nechejte přitom délku rukojeti nahore a dole minimálně 2,5 cm volnou.

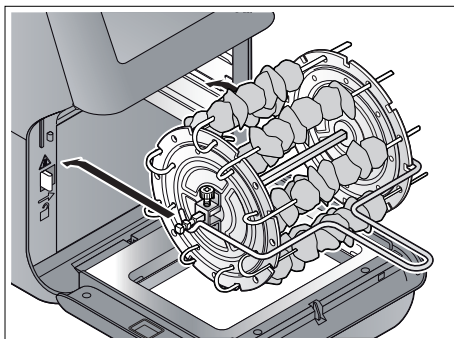


5. Nasaďte špízy na šašliky **15** do kotoučů **16**, jak je zobrazeno:
  - spodní konec do kulatého otvoru ve vnějším kruhu,
  - horní konec malým výřezem na okraji a kulatým otvorem ve vnitřním kruhu.Zatlačte horní konec špízu na šašliky **15** proti kotouči **16**, dokud slyšitelně nezapadne.
6. Tímto způsobem upevněte všech 8 špízů na šašliky **15**.

---

**UPOZORNĚNÍ:** Můžete použít také jen 4 špízy na šašliky **15**. Použijte potom každý druhý výřez, aby byly špízy na šašliky rovnoměrně rozděleny.

---



7. Když jsou všechny špízy na šašlíky **15** upevněny, nasadíte kotouč se špízy pomocí rukojeti **11** do přístroje **1**.

## Obsluha



### NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch **21** na zadní straně nebo průhledové okénko **6**.
- ⊙ K vytažení horkého otočného koše **12** / otočného špízu **10** použijte rukojeť **11**.
- ⊙ K uchopení horkých dílů příslušenství používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu **21** horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza **1** zapnutá, nepohybujte s ní a ani jí nepřendávejte.

### Před prvním použitím

Před prvním použitím musí být přístroj v provozu 1 hodinu bez plnění (bez potravin).

1. Přečtete si návod k použití a seznámte se s obsluhou přístroje.
2. Zapněte přístroj tlačítkem start/stop **31**.

3. Stiskněte tlačítko programu **33** pro program hranolky. Symbol bliká.
  4. Tlačítka času **+/- 29** nastavíte dobu přípravy na 60 minut.
  5. Spustíte proces přípravy tlačítkem start/stop **31**.
- Když program doběhne do konce, zobrazí se na displeji **2 OFF** a zazní signál. Ventilátor ještě cca 20 sekund běží, předtím než zazní 5 zvukových signálů a přístroj se přepne do pohotovostního režimu.

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

### Před prvním použitím

Před prvním použitím musí být přístroj v provozu 1 hodinu bez plnění (bez potravin).

6. Přečtete si návod k použití a seznámte se s obsluhou přístroje.
  7. Zapněte přístroj tlačítkem start/stop **31**.
  8. Stiskněte tlačítko programu **33** pro program hranolky. Symbol bliká.
  9. Tlačítka času **+/- 29** nastavíte dobu přípravy na 60 minut.
  10. Spustíte proces přípravy tlačítkem start/stop **31**.
- Když program doběhne do konce, zobrazí se na displeji **2 OFF** a zazní signál. Ventilátor ještě cca 20 sekund běží, předtím než zazní 5 zvukových signálů a přístroj se přepne do pohotovostního režimu.

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

## Proudová přípojka

- Když je přístroj **1** smontován pro požadovaný účel použití, zasuňte síťovou zástrčku **20** do zásuvky s ochranným kontaktem, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.
  - Všechny údaje na displeji **2** se krátce rozsvítí.
  - Zazní signální tón.
  - Poté svítí symbol ☺ tlačítka start/stop **31**. Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.

## Dotykový displej

Na dotykovém displeji **2** jsou symboly, které jen zobrazují určité funkce, např. symbol horkého vzduchu ☼ **23**.

Jiné symboly znázorňují (také) stisknutelné tlačítka, např. tlačítka start/stop ☺ **31**. Stisknutelná tlačítka jsou v tomto návodu pro lepší čitelnost označována jen jako tlačítka.

## Zapnutí/vypnutí

- Stisknete tlačítka start/stop ☺ **31**, abyste přístroj **1** přepnuli z pohotovostního režimu.
- Znovu stisknete tlačítka start/stop ☺ **31**, abyste spustili přístroj **1** se zvolenými nastaveními, příp. zvoleným programem.
- Zatímco přístroj **1** běží, stisknete tlačítka start/stop ☺ **31**, abyste proces zastavili.

## Funkce rychlého spuštění

Můžete přístroj spustit s přednastavenou teplotou a dobou přípravy, aniž byste vybírali program.

1. Zapněte přístroj **1** z pohotovostního režimu tlačítkem start/stop ☺ **31**.
2. Opětovným stisknutím tlačítka start/stop ☺ můžete spustit vaření s přednastavenou teplotou 190 °C a přednastavenou dobou přípravy 15 min.

## Použití programů

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

- teplota
  - doba přípravy
  - vypnutí/zapnutí funkce otáčení
1. Připravte potraviny a vložte ji s vhodným dílem příslušenství do přístroje.
  2. Stisknete požadované tlačítka programu **33**. Odpovídající symbol bliká a přístroj se po několika sekundách spustí.
  3. Případně proveďte manuální nastavení teploty a doby přípravy.
  4. Spustíte proces přípravy tlačítkem start/stop ☺ **31**.

## Konec procesu přípravy

- Když program dobehne do konce, zobrazí se na displeji **2 OFF** a zazní signál. Ventilátor ještě cca 20 sekund běží dál, předtím než se přístroj přepne do pohotovostního režimu a zazní 5 signálních tónů.
- Potřebujete žáruvzdornou podložku a talíř nebo misku (příp. nahřáté).
- Vytáhněte z trouby příslušenství s hotovými pokrmy pomocí kuchyňských rukavic nebo chňapek.
- Držte tlačítka uvolnění **4** stlačené vpravo, zatímco vytahujete otočný koš **12** / otočný špíz **10** rukojetí **11**.
- Postavte příslušenství na žáruvzdornou podložku a vložte pokrmy na připravený talíř / do připravené misky.
- Nechejte přístroj a příslušenství vychladnout předtím, než ho budete čistit.

Další informace např. o ručním nastavení nebo funkci otáčení naleznete v on-line návodu k použití.

## Čištění

**Dodatečné informace týkající se čištění a ošetřování přístroje a dílů příslušenství naleznete v on-line návodu k použití.**




## Likvidace

Obal a přístroj musí být zlikvidovány v souladu s předpisy na ochranu 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 primeru servisa se obrňte na náš servisní center:

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

**IAN: 388924\_2107**

## Krátky návod



Tento dokument predstavuje skrátené tlačené vydanie kompletného návodu na použitie. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a po zadaní čísla výrobku (IAN) **388924\_2107** si môžete pozrieť a stiahnuť kompletný návod na použitie.

**VÝSTRAHA!** Prečítajte si kompletný návod na použitie a bezpečnostné pokyny, aby ste predišli osobným a vecným škodám. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Stručný návod dobre si dobre uschovejte a v prípade postúpenia výrobku tretej osobe ho odovzdajte spolu s ním.

### Symbols na prístroji



Tento symbol vás vystríha pred kontaktom s horúcim povrchom.



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

## Prehľad

- 1** Prístroj/teplovzdušná fritéza
- 2** Dotykový displej
- 3** Vyhrievací prvok (na vnútornej strane vnútorného priestoru)
- 4** Odblokovacie tlačidlo (pre otočný ražeň a otočný kôš)
- 5** Dvierka pecky
- 6** Priehľadné okienko
- 7** Zaisťovacia skrutka (na pridržiavacích kotúčoch a ražňoch na kura) (4 x)
- 8** Ražne na kura
- 9** Značka (na otočnom ražni)
- 10** Otočný ražeň
- 11** Rukoväť (na vloženie/vybratie otočného ražňa a otočného koša)
- 12** Otočný kôš
- 13 MAX** Značka pre maximálnu výšku hladiny naplnenia otočného koša
- 14** Veko (otočného koša)
- 15** Ražeň na šašlik (8 x)
- 16 R/L** Pridržiavacie kotúče (pre ražne na šašlik)
- 17** Plech/miska na zachytávanie tuku
- 18** Mriežkový plech
- 19** Priehlbina na úchyty
- 20** Pripojovací kábel so zástrčkou
- 21** Vetrací otvor s dištančným držiakom (na zadnej strane)

## Technické údaje

Model:	SHF 1800 A2
Stieňové napätie:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1800 W

**UPOZORNENIE:** Zo strany používateľa nie je potrebná žiadna akcia, aby sa produkt nastavil v rozsahu 50 a 60 Hz. Produkt sa prispôsobí tak na 50, ako aj na 60 Hz.

## Rozsah dodávky

- 1 teplovzdušná fritéza **1**
- 1 plech/miska na zachytávanie tuku **17**
- 3 mriežkové plechy **18** (2x hlboký, 1x plochý)
- 1 otočný ražeň **10**
- 2 ražne na kura **8**  
(vrát. 2 zaistovacích skrutiek **7**)
- 2 pridržiavacie kotúče **16**  
(vrát. 2 zaistovacích skrutiek **7**)
- 8 ražňov na šašlik **15**
- 1 otočný kôš **12**
- 1 veko (na otočný kôš) **14**
- 1 rukoväť **11**
- 1 receptár
- 1 krátky návod

## Účel použitia

Teplovzdušná fritéza je určená na prípravu potravín v horúcom vzduchu pri maximálnej teplote 200 °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

- ⊙ 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 pripájacieho kábla.



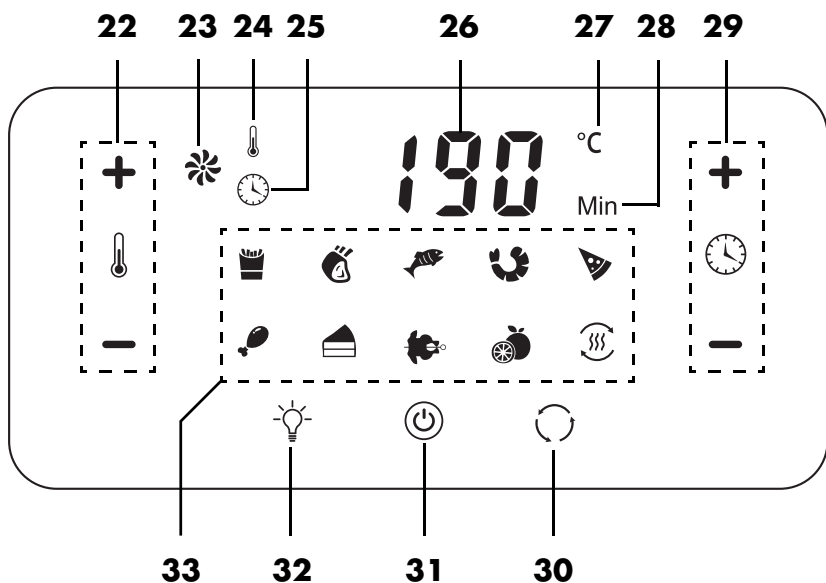
- ⊙ Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. **Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru na zadnej strane alebo priehľadného okienka dvierok pecky.**
  - Na vybratie horúceho otočného koša/otočného ražňa použite rukoväť.
  - Používajte rukavicu alebo lapku na chytanie horúcich dielov príslušenstva.
- ⊙ 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.
  - ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
  - ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole čistenie.
- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
  - ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte 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 vdýchnu 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 mokrými rukami.
  - ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
  - ⊙ 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.
  - ⊙ Pripojovacie vedenie ved'te tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa oň alebo sa na ňom potknúť.
  - ⊙ 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 nadeľ 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 nazacvikol 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 a
    - ... počas búrky.
  - ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajte žiadne zmeny na výrobku. Vyko-



- nanie opráv zabezpečíte 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.
  - ⊙ V žiadnom prípade neodstraňujte dištančný držiak na zadnej strane prístroja.
  - ⊙ 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 podložke, čím zabránite, aby sa prevrhla alebo skĺzla.
  - ⊙ Nedotýkajte sa horúceho povrchov prístroja a vnútorného priestoru. Používajte rukavicu alebo lapky.
  - ⊙ Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
  - ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehýbte ňou ani ju neprenášajte.
  - ⊙ 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.
  - ⊙ Otočný kôš/otočný ražeň 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.

## Prehľad dotykového displeja



- 22** +/- tlačidlá teploty: nastavenie teploty prípravy
- 23** symbol horúceho vzduchu: bliká, keď je funkcia horúceho vzduchu v prevádzke
- 24** zobrazuje sa teplota
- 25** zobrazuje sa čas prípravy
- 26** zobrazenie číslíc (napr. teplota, čas prípravy)
- 27** °C jednotka teploty
- 28** Min jednotka času prípravy
- 29** +/- tlačidlá času: nastavenie času prípravy
- 30** tlačidlo otáčania: zapnutie/vypnutie funkcie otáčania; symbol otáčania: bliká, keď je funkcia otáčania zapnutá
- 31** tlačidlo štart/stop
- 32** tlačidlo osvetlenia: zapnutie/vypnutie osvetlenia vnútorného priestoru; symbol osvetlenia: bliká, keď je osvetlenie vnútorného priestoru zapnuté
- 33** programové tlačidlá / symboly programov

## Uvedenie do prevádzky



### NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

- ⊙ **Bezpodmienečne odstráňte kartón na hornej strane vnútorného priestoru!**
- ⊙ **UPOZORNENIE:** Pri otváraní a zatváraní dvierok pecky **5** pocítite mierny odpor. Tento zabraňuje neúmyselnému otvoreniu/zatvoreniu dvierok pecky.

- Odstráňte všetok obalový materiál. **Zvlášť vnútorný priestor musí byť úplne zbavený zvyškov obalu, ako napríklad omrvínok styroporu.**
- Opatrne vyberte diely príslušenstva.
- 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.
- Na prepravu je možné použiť úchyty **19**.
- Prístroj **1** postavte na suchú, rovnú, nekľavú, teplovzdornú podložku.



### NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

Na zadnej strane prístroja **1** sa nachádza vetrací otvor s dištančným držiakom **21**. Z vetracieho otvoru unika počas prevádzky horúci vzduch.

- ⊙ Vetrací otvor **21** nikdy nezakrývajte.
- ⊙ Nikdy neodstraňujte dištančný držiak **21**.
- ⊙ 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.

- Zástrčku **20** zastrčte do zásuvky až vtedy, keď je prístroj **1** kompletne zmontovaný na príslušný účel použitia.

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

## Čistenie

**Pred prvým použitím prístroj očistite!**



### NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Prístroj **1** nechajte vychladnúť, skôr ako ho premiestnite alebo ho budete čistiť.



### NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Vytiahnite zástrčku **20** zo zásuvky, skôr ako budete teplovzdušnú fritézu **1** čistiť.
- ⊙ Teplovzdušná fritéza **1** sa nesmie ponoriť do vody.

### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Všetky povrchy s ochrannou vrstvou čistite po každom použití.

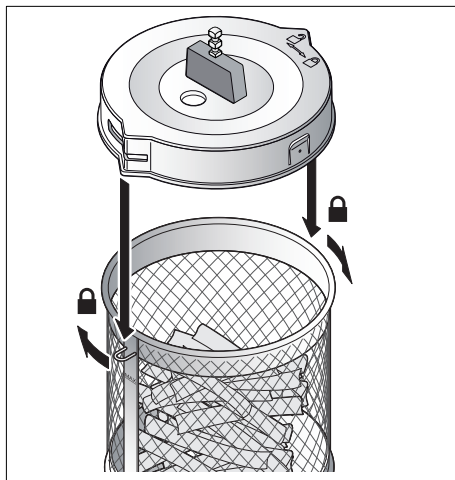
### Po každom použití

- Prístroj a všetky použité diely príslušenstva po každom použití očistite a pritom odstráňte všetky zvyšky jedál.
- Všetky diely príslušenstva sa musia rozbíjať a jednotlivo vyčistiť.

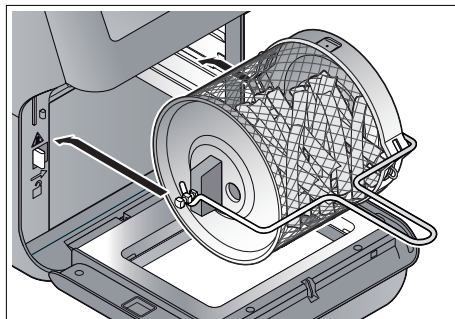
## Montáž

### Otočný kôš

1. Posuňte misku na zachytávanie tuku **17** dole na dno vnútorného priestoru.
2. Naplňte hranolčeky (alebo iné prísady) maximálne po značku **MAX 13** do otočného koša **12**.



3. Nasadíte veko **14** na otočný kôš **12**. Zárezy na veku pritom musia sedieť na malých okách na koši (pozri obrázok).
4. Na uzavretie otočte otočný kôš **12** tak, aby jedno oko ukazovalo smerom k symbolu zatvoreného zámku.



5. Zatvorený otočný kôš **12** nasadíte pomocou rukoväte **11** do prístroja **1**.

**UPOZORNENIE:** Dbajte pritom o to, aby sa veko **14** nachádzalo na pravej strane. Veko sa môže pri rotácii otočiť, keď je otočný kôš **12** namontovaný inak.

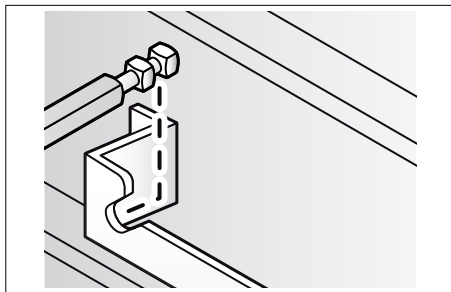
### Vloženie otočného koša/otočného ražňa



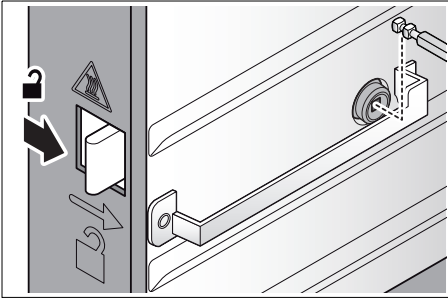
#### **NEBEZPEČENSTVO popálenia!**

- ⊗ Na vloženie otočného koša **12** / otočného ražňa **10** do horúcej piecky (napr. po predhriatí) použite bezpodmienečne rukoväť **11** a lapku.

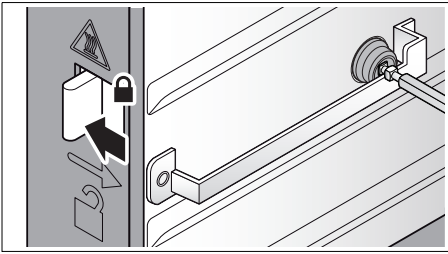
Pre funkciu rotácie sa zmontovaný otočný kôš **12** alebo otočný ražeň **10** s upevneným kuraťom/pečienkou alebo namontovanými ražňami na šašlik **15** zavesí do prístroja:



1. Otočný kôš **12** / otočný ražeň **10** zavesíte najskôr na pravej strane vnútorného priestoru do priehlbiny.



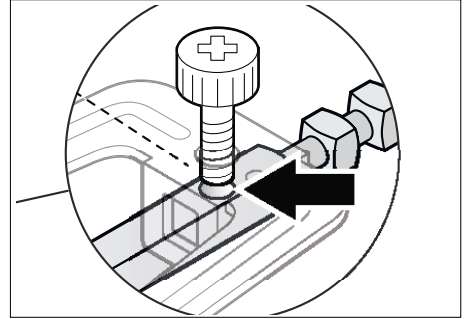
2. Stlačte odblokovacie tlačidlo **4** doprava a zaveste otočný kôš **12** / otočný ražeň **10** na ľavej strane.



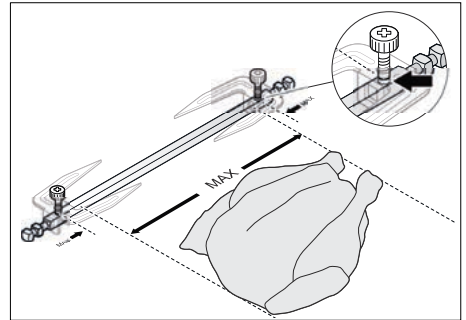
3. Pustíte odblokovacie tlačidlo **4**, aby ste mohli otočný kôš **12** / otočný ražeň **10** zaistiť na ľavej strane. Štvorhran ešte nemusí presne sedieť. Keď sa funkcia otáčania rozbehne, umiestni sa štvorhran automaticky správne.
4. Na vybratie podržte odblokovacie tlačidlo **4** stlačené doprava, zatiaľ čo vyberiete otočný kôš **12** / otočný ražeň **10** s rukoväťou **11**.

## Otočný ražeň na kura alebo pečienku

### Správna veľkosť kurčať/kusa pečeneho mäsa



Otočný ražeň **10** má na obidvoch koncoch malú značku **9** (pozri šípku). Nezabudnite: Tieto značky **9** sa nachádzajú len na jednej strane štvorhranu.



Značky **9** označujú najkrajnejšie pozície, kde sa môžu upevniť zaistňovacie skrutky **7**. Maximálna dĺžka kurčať alebo kusa pečeneho mäsa je trochu menšia.

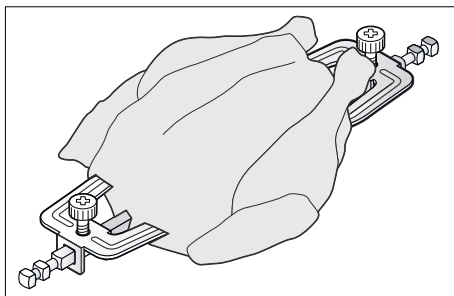
Uistite sa, že sa pečienka nedotýka vyhrievacieho prvku **3** počas prípravy s funkciou otáčania.

- Napichnutá pečienka by mala byť okolo otočného ražňa **10** rovnomerne rozdelená a nie príliš hrubá.
- Volné alebo prečnievajúce časti pečienky priviažte na pečienku kuchynskou ni-

ťou. Počas prípravy sa nesmú žiadne časti uvoľniť.

## Postup

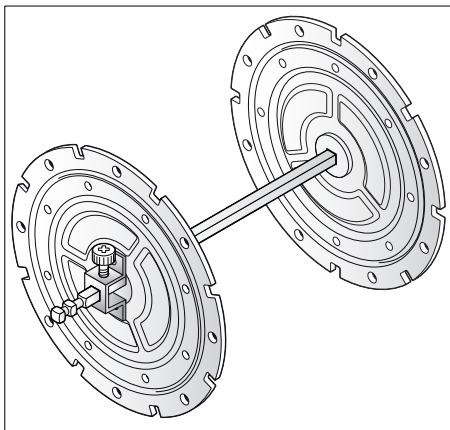
1. Posuňte misku na zachytávanie tuku **17** dole na dno vnútorného priestoru.



2. Zastrčte kura alebo kus pečeného mäsa stredom na otočný ražeň **10**.
3. Obidva ražne na kura **8** zasunúte obidvomi štvorhrannými otvormi na konce otočného ražňa **10**.
4. Obidva ražne na kura **8** zasunúte k sebe tak, aby pevne držali kus mäsa. V tejto polohe pevne priskrutkujte zaistovacie skrutky **7**.
5. Otočný ražeň **10** nasadíte pomocou rukoväte **11** do prístroja **1**.

## Súprava na kebab

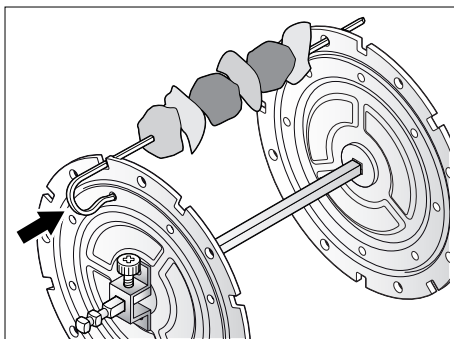
1. Posuňte misku na zachytávanie tuku **17** dole na dno vnútorného priestoru.



2. Obidva pridržiavacie kotúče **16** upevníte na koncoch otočného ražňa **10**. Zaistovacie skrutky **7** pritom musia byť zaskrutkované presne na značkách **9**.

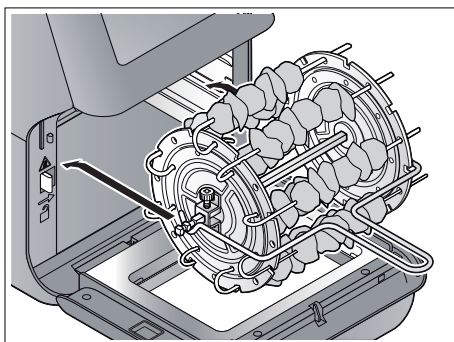
**UPOZORNENIE:** Pridržiavacie kotúče **16** sú označené písmenom **R** a **L**, pri montáži však musíte dbať len na to, aby boli zaistovacie skrutky **7** naskrutkované na značkách **9**.

3. Prísady nakrájajte na kúsky s priemerom maximálne 3 cm.
4. Prísady napichnite na ražeň na šašlik **15**. Nechajte pritom hore a dole voľnú dĺžku rukoväte minimálne 2,5 cm.



5. Vložte ražne na šašlik **15** do pridržiavacích kotúčov **16** podľa obrázka:
- dolný koniec do okrúhleho otvoru vo vonkajšom prstenci,
  - horný koniec cez ryhu v okraji a okrúhly otvor v spodnom prstenci.
- Zatlačte horný koniec ražňa na šašlik **15** proti pridržiavaciemu kotúču **16**, kým citeľne nezapadne.
6. Týmto spôsobom upevnite všetkých 8 ražňov na šašlik **15**.

**UPOZORNENIE:** Môžete tiež použiť len 4 ražne na šašlik **15**. Potom použite každú druhú ryhu, aby boli ražne na šašlik rovnomerne rozdelené.



7. Keď sú špízy na šašlik **15** upevnené, vložte koleso so špízom na šašlik pomocou rúčky **11** do prístroja **1**.

## Obsluha



### NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru **21** na zadnej strane alebo priehľadného okienka **6**.
- ⊙ Na vybratie horúceho otočného koša **12** / otočného ražňa **10** použite rukoväť **11**.
- ⊙ Používajte rukavicu alebo lapku na chytanie horúcich dielov príslušenstva.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru **21** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Keď je teplotovo dušná fritéza **1** zapnutá, nehybte ňou ani ju neprenášajte.

### Pred prvým použitím

Pred prvým použitím musí ísť prístroj 1 hodinu bez náplne (bez potravín).

1. Prečítajte si návod na použitie a oboznámte sa s obsluhou prístroja.
  2. Prístroj zapnite tlačidlom štart/stop ☺ **31**.
  3. Stlačte programové tlačidlo 🍷 **33** programu pre hranolčeky. Symbol bliká.
  4. Tlačidlami času ⌚ +/- **29** nastavte čas prípravy na 60 minút.
  5. Proces prípravy spustíte tlačidlom štart/stop ☺ **31**.
- Keď sa program dostal až na koniec, zobrazí sa na displeji **2 OFF** a zaznie signál. Ventilátor beží ešte asi 20 sekúnd, potom zaznie 5 zvukových signálov a prístroj sa prepne do pohotovostného režimu.

**UPOZORNENIE:** Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Toto je spôsobené montážnymi prostriedka-

mi na výhrevnom prvku a nie je to chyba výroby. Zabezpečte dostatočné vetranie.

## Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je prístroj **1** zmontovaný na požadovaný účel použitia, zastrčte zástrčku **20** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.
  - Krátko sa rozsvietia všetky indikátory na displeji **2**.
  - Zaznie zvukový signál.
  - Potom svieti symbol ☺ tlačidla štart/stop **31**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.

## Dotykový displej

Na dotykovom displeji **2** sú symboly, ktoré zobrazujú len určité funkcie, napr. symbol horúceho vzduchu ✱ **23**.

Iné symboly predstavujú (aj) ikony, napr. tlačidlo štart/stop ☺ **31**. Ikony sa v tomto návode kvôli lepšej čitateľnosti označujú ako tlačidlá.

## Zapnutie/vypnutie

- Stlačte tlačidlo štart/stop ☺ **31**, čím zapnete prístroj **1** do pohotovostného režimu.
- Znovu stlačte tlačidlo štart/stop ☺ **31**, aby ste spustili prístroj **1** so zvolenými nastaveniami, resp. zvoleným programom.
- Počas chodu prístroja **1** stlačte tlačidlo štart/stop ☺ **31**, aby ste proces zastavili.

## Funkcia rýchleho štartu

Prístroj môžete spustiť s prednastavenou teplotou a časom prípravy bez voľby programu.

1. Prístroj **1** zapnite z pohotovostného režimu tlačidlom štart/stop ☺ **31**.

2. Opätovným stlačením tlačidla štart/stop ☺ môžete spustiť prípravu s prednastavenou teplotou **190 °C** a prednastaveným časom prípravy **15 min**.

## Používanie programov

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

- teplota
- čas prípravy
- zapnutie/vypnutie funkcie otáčania

1. Pripravte potraviny a dajte ich do prístroja s vhodným dielom príslušenstva.
2. Stlačte požadované programové tlačidlo **33**. Bliká príslušný symbol a prístroj sa po niekoľkých sekundách spustí.
3. Vykonajte prípadné manuálne nastavenia teploty a času prípravy.
4. Proces prípravy spustíte tlačidlom štart/stop ☺ **31**.

## Ukončenie procesu prípravy

- Keď sa program dostal až na koniec, zobrazí sa na displeji **2** **OFF** a zaznie signál. Ventilátor beží ďalej ešte asi **20 sekúnd** predtým, ako sa prístroj prepne do pohotovostného režimu a zaznie **5 zvukových signálov**.
- Potrebujete teplovzdornú podložku a tanier alebo misu (môže byť predhriata).
- Pomocou rukavíc alebo lapiiek vyberte príslušenstvo s hotovými jedlami z pieky.
- Podržte odblokovacie tlačidlo **4** stlačené doprava, zatiaľ čo vyberiete otočný kôš **12** / otočný ražeň **10** s rukoväťou **11**.
- Postavte príslušenstvo na teplovzdornú podložku a dajte jedlá na pripravený tanier/pripravenú misu.
- Pred čistením prístroja a príslušenstva ho nechajte vychladnúť.



Dodatočné informácie, napr. o manuálnych nastaveniach alebo funkcií otáčania, nájdete v online návode na obsluhu.

## Čistenie

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

## Likvidácia




Obal a prístroj sa musia zlikvidovať podľa predpisov o ochrane životného prostredia vo vašej krajine.

## 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@idl.sk](mailto:hoyer@idl.sk)

**IAN: 388924\_2107**

## 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](http://www.lidl-service.com)) y podrá consultar y descargar el manual de instrucciones completo introduciendo el número de artículo (IAN) **388924\_2107**.

**¡ADVERTENCIA!** Tenga en cuenta el manual de instrucciones completo y las indicaciones de seguridad para evitar daños materiales y personales. Las instrucciones breves forman parte de este producto. Familiarícese con todas las indicaciones de seguridad y manejo antes de emplear el producto. Guarde bien las instrucciones breves 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.

## Vista general

- 1** Aparato/freidora de aire caliente
- 2** Pantalla táctil
- 3** Elemento calefactor (en la parte superior del interior)
- 4** Tecla de desbloqueo (para el pincho giratorio y la cesta giratoria)
- 5** Puerta del horno
- 6** Mirilla
- 7** Tornillo de fijación (en discos de sujeción y brochetas para pollo (4 ud.))
- 8** Brochetas para pollo
- 9** Marca (en el pincho giratorio)
- 10** Pincho giratorio
- 11** Mango (para colocar/extraer el pincho giratorio y la cesta giratoria)
- 12** Cesta giratoria
- 13 MAX** Marca de nivel de llenado máximo de la cesta giratoria
- 14** Tapa (de la cesta giratoria)
- 15** Brocheta para carne (8 ud.)
- 16 R/L** Discos de sujeción (para las brochetas para carne)
- 17** Bandeja/bandeja de recogida de grasa
- 18** Bandeja de rejilla
- 19** Hendidura
- 20** Cable de conexión con enchufe
- 21** Orificio de aire de escape con pieza distanciadora (en la parte posterior del aparato)

## Datos técnicos

Modelo:	SHF 1800 A2
Tensión de la red:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1800 W

**NOTA:** para conmutar el producto entre 50 y 60 Hz no es necesario que los usuarios hagan nada. El producto se adapta tanto para 50 como para 60 Hz.

## **Volumen de suministro**

- 1 freidora de aire caliente **1**
- 1 bandeja/bandeja de recogida de grasa **17**
- 3 bandejas de rejilla **18** (2x hondas, 1x plana)
- 1 pincho giratorio **10**
- 2 brochetas para pollo **8**  
(incl. 2 tornillos de fijación **7**)
- 2 discos de sujeción **16**  
(incl. 2 tornillos de fijación **7**)
- 8 brochetas para carne **15**
- 1 cesta giratoria **12**
- 1 tapa (para la cesta giratoria) **14**
- 1 mango **11**
- 1 recetario
- 1 guía breve

## **Indicaciones de seguridad**

- ⊙ 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 mirilla de la puerta del horno.
  - Utilice el mango para sacar la cesta giratoria/el pincho giratorio caliente.
  - Utilice manoplas para horno o agarradores para sujetar los accesorios calientes.
- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape. No acerque las manos al vapor.

## **Uso adecuado**

La freidora de aire caliente está diseñada para freír alimentos en aire caliente a una temperatura de hasta 200 °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.

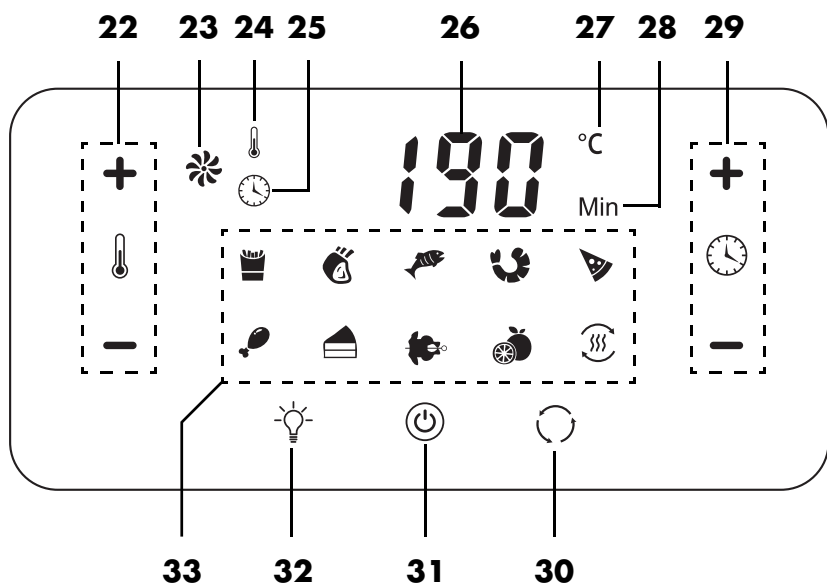
## **Posible uso indebido**

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

- ⊙ 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.
  - ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
  - ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza.
- 
- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
  - ⊙ 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.
  - ⊙ 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 de modo que nadie lo pise, se enganche o tropiece con él.
  - ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con contactos de puesta a 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 y
  - ... 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.
- ⊙ En ningún caso retire la pieza distanciadora de la parte posterior del aparato.
- ⊙ No utilice la freidora de aire caliente directamente debajo de armarios altos o enchufes 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 o se deslice desplazándose.
- ⊙ No toque las superficies calientes del aparato ni el interior. Utilice manoplas para horno o agarradores.
- ⊙ Deje enfriar por completo el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
- ⊙ No desplace ni transporte la freidora de aire caliente mientras esté encendida.
- ⊙ 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 caliente situado en la parte superior del interior ni se queden adheridos a este.
- ⊙ No llene en exceso la cesta giratoria / el pincho giratorio. 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 fuera necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

## Resumen de la pantalla táctil



- 22** Teclas de temperatura: ajustar la temperatura de cocción
- 23** Símbolo de aire caliente: parpadea cuando la función de aire caliente está en funcionamiento
- 24** Se indica una temperatura
- 25** Se indica un tiempo de cocción
- 26** Indicador de cifras (p. ej., temperatura, tiempo de cocción)
- 27** °C Unidad de la temperatura
- 28** Min Unidad del tiempo de cocción
- 29** Teclas de tiempo: ajustar el tiempo de cocción
- 30** Tecla de rotación: apagar/encender la función de rotación;  
Símbolo de rotación: parpadea cuando la función de rotación está encendida
- 31** Tecla de inicio/parada
- 32** Tecla de iluminación: encender/apagar la iluminación del interior;  
Símbolo de iluminación: parpadea cuando la iluminación del interior está encendida
- 33** Teclas de programa / símbolos de programa

## Puesta en servicio



### PELIGRO ¡Peligro de incendio!

- ⊙ **Es imprescindible retirar el cartón de la parte superior del interior.**
- ⊙ **NOTA:** al abrir y cerrar la puerta del horno **5** se percibe una resistencia. Esto evita que la puerta del horno se abra o se cierre de golpe accidentalmente.

- Retire todo el material de embalaje. **En concreto, el espacio interior debe estar totalmente libre de restos de embalaje, como por ejemplo, trocitos de poliestireno.**
- Saque los accesorios con precaución.
- 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.
- Para el transporte puede utilizar las hendiduras **19**.
- Coloque el aparato **1** sobre una base de apoyo seca, lisa, antideslizante y resistente al calor.



### PELIGRO ¡Peligro de incendio!

En la parte posterior del aparato **1** se encuentra el orificio de aire de escape con la pieza distanciadora **21**. Durante el funcionamiento el aire caliente sale por el orificio de aire de escape.

- ⊙ Nunca cubra el orificio de aire de escape **21**.
- ⊙ Nunca retire la pieza distanciadora **21**.
- ⊙ No utilice la freidora de aire caliente directamente debajo de armarios altos o enchufes 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.

- Introduzca el enchufe **20** en la toma de corriente solo cuando el aparato **1** esté completamente montado para la finalidad de uso que se desee.

**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 y no es ningún fallo del producto. Procure que haya suficiente ventilación.

## Limpieza

### ¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!



### ¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ Deje enfriar el aparato **1** antes de moverlo o limpiarlo.



### ¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **20** de la toma de corriente antes de limpiar la freidora de aire caliente **1**.
- ⊙ La freidora de aire caliente **1** no puede sumergirse en agua.

### ¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.
- ⊙ Limpie todas las superficies con revestimiento después de cada uso.

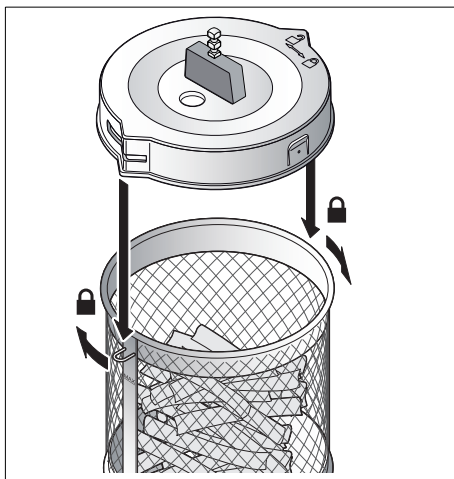
### Después de cada uso

- Después de cada uso limpie el aparato y todos los accesorios que haya utilizado y elimine todos los restos de alimentos.
- Todos los accesorios deben desmontarse y limpiarse por separado.

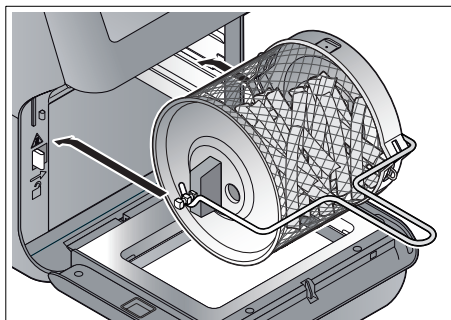
## Montaje

### Cesta giratoria

1. Introduzca la bandeja de recogida de grasa **17** en la parte inferior del espacio interior.
2. Añada las patatas fritas (u otros ingredientes) como máximo hasta la marca **MAX 13** de la cesta giratoria **12**.



3. Coloque la tapa **14** en la cesta giratoria **12**. Las protuberancias de la tapa deben quedar situadas sobre los pequeños ojales de la cesta (véase la ilustración).
4. Para cerrarla, gire la cesta giratoria **12** de forma que el ojal apunte en la dirección del símbolo del candado cerrado.



5. Coloque la cesta giratoria **12** cerrada mediante el mango **11** en el aparato **1**.

**NOTA:** al hacerlo, procure que la tapa **14** se encuentre en el lado derecho. La tapa puede abrirse debido a la rotación, si la cesta giratoria **12** está montada al revés.

### Colocar la cesta giratoria/el pincho giratorio

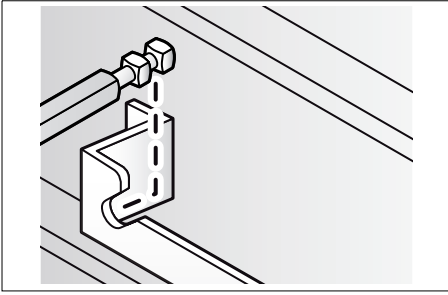


#### ¡PELIGRO de quemaduras!

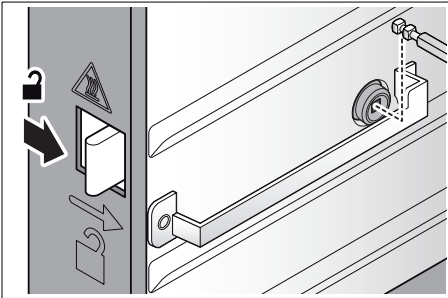
- ⊙ Para colocar la cesta giratoria **12** / el pincho giratorio **10** en el horno caliente (p. ej., tras precalentarlo) es imprescindible emplear el mango **11** y unas manoplas para horno.

Para la función de rotación, la cesta giratoria **12** ya montada, el pincho giratorio **10** con el pollo/la pieza de asado sujetos o bien las brochetas para carne **15** montadas se enganchan en el aparato de la siguiente manera:

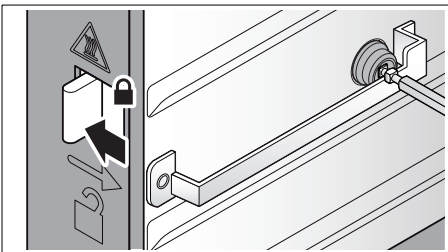




1. Enganche la cesta giratoria **12** / el pincho giratorio **10** en la cavidad, primero en el lado interior derecho.



2. Presione la tecla de desbloqueo **4** hacia la derecha y enganche la cesta giratoria **12** / el pincho giratorio **10** en el lado izquierdo.

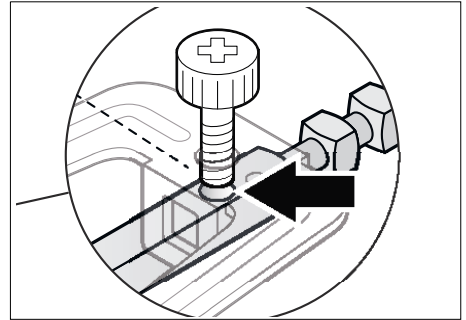


3. Sulte la tecla de desbloqueo **4** para bloquear la cesta giratoria **12** / el pincho giratorio **10** en el lado izquierdo. El cuadrado todavía no debe ajustarse del todo. Cuando empieza la función de rotación, el cuadrado se coloca correctamente de manera automática.

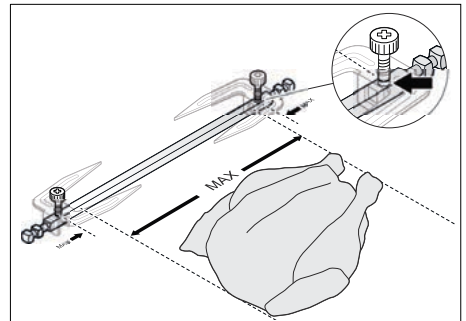
4. Para extraerlo, mantenga la tecla de desbloqueo **4** presionada hacia la derecha mientras saca la cesta giratoria **12** / el pincho giratorio **10** con el mango **11**.

### **Pincho giratorio para pollo o pieza de asado**

#### **El tamaño adecuado del pollo/la pieza de asado**



El pincho giratorio **10** tiene una pequeña marca **9** en ambos extremos (véase la flecha). Tenga en cuenta lo siguiente: estas marcas **9** se encuentran únicamente en un lado del cuadrado.



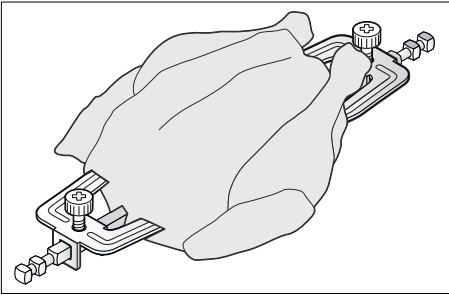
Las marcas **9** indican las posiciones exteriores máximas en las que se pueden colocar los tornillos de fijación **7**. La longitud máxima del pollo o la pieza de asado es algo inferior.

Asegúrese de que la pieza de asado no entra en contacto con el elemento calefactor **3** durante la cocción con la función de rotación:

- La pieza de asado ensartada debe estar repartida de manera uniforme en torno al pincho giratorio **10** y no debe ser demasiado gruesa.
- Ate las partes sueltas o sobresalientes de la pieza de asado con cordel, sujetándolas a la propia pieza. No debe soltarse ninguna parte durante la cocción.

### Procedimiento

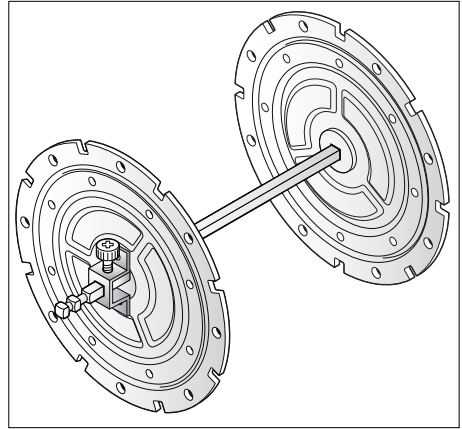
1. Introduzca la bandeja de recogida de grasa **17** en la parte inferior del espacio interior.



2. Ensarte el pollo o la pieza de asado centrado en el pincho giratorio **10**.
3. Inserte las dos brochetas para pollo **8** respectivamente con los dos orificios cuadrados en los extremos del pincho giratorio **10**.
4. Ajuste las brochetas para pollo **8** a una distancia suficiente entre sí para que la pieza de carne quede firmemente sujeta. Apriete firmemente los tornillos de fijación **7** en esta posición.
5. Coloque el pincho giratorio **10** mediante el mango **11** en el aparato **1**.

### Set de kebab

1. Introduzca la bandeja de recogida de grasa **17** en la parte inferior del espacio interior.



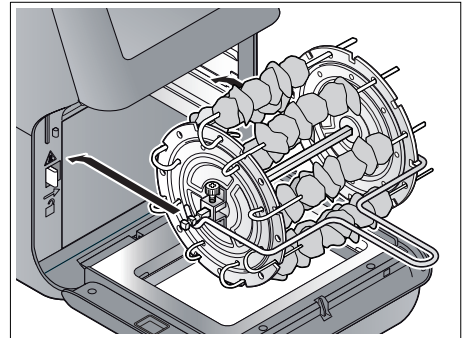
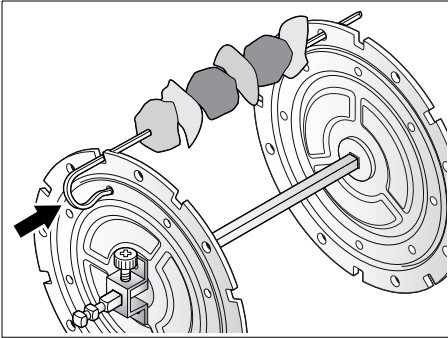
2. Fije ambos discos de sujeción **16** a los extremos del pincho giratorio **10**. Los tornillos de fijación **7** deben enroscarse exactamente en las marcas **9**.

---

**NOTA:** los discos de sujeción **16** están marcados con una **R** y una **L**, sin embargo durante el montaje únicamente hay que tener cuidado de que los tornillos de fijación **7** se atornillen sobre las marcas **9**.

---

3. Corte los ingredientes en trozos de un máximo de 3 cm de diámetro.
4. Inserte los ingredientes en las brochetas para carne **15**. Al hacerlo, deje libre por arriba la longitud del mango, y por abajo como mínimo 2,5 cm.



5. Coloque las brochetas para carne **15** en los discos de sujeción **16** como se muestra:

- el extremo inferior en un orificio redondo del anillo exterior,
- el extremo superior a través de una muesca en el borde y un orificio redondo en el anillo interior.

Presione el extremo superior de la brocheta para carne **15** contra el disco de sujeción **16** hasta que se sienta que se ha encajado.

6. De esta forma conseguirá sujetar las 8 brochetas para carne **15**.

**NOTA:** también puede utilizar solo 4 brochetas para carne **15**. En ese caso utilice una de cada dos muescas para que las brochetas para carne queden repartidas de manera uniforme.

7. Una vez sujetas todas las brochetas para carne **15**, coloque la rueda con las brochetas para carne mediante el mango **11** en el aparato **1**.

## Manejo



### ¡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 **21** en la parte posterior o la mirilla **6**.
- ⊙ Utilice el mango **11** para sacar la cesta giratoria **12** / el pincho giratorio **10** caliente.
- ⊙ Utilice manoplas para horno o agarradores para sujetar los accesorios calientes.
- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape **21**. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ No desplace ni transporte la freidora de aire caliente **1** mientras esté encendida.

## Antes del primer uso

Antes de utilizarlo por primera vez, el aparato debe estar en funcionamiento durante

1 hora permaneciendo vacío (sin alimentos).

1. Lea el manual de instrucciones y familiarícese con el manejo del aparato.
2. Encienda el aparato con la tecla de inicio/parada ☺ **31**.
3. Pulse la tecla de programa 🍟 **33** para el programa Patatas fritas. El símbolo parpadea.
4. Con las teclas de tiempo ⌚ +/- **29** puede ajustar el tiempo de cocción a 60 minutos.
5. Inicie el proceso de cocción con la tecla de inicio/parada ☺ **31**.

- Cuando el programa ha llegado al final, en la pantalla aparece **2 OFF** y se escucha una señal. El ventilador continúa funcionando durante aprox. 20 segundos, acto seguido suenan 5 señales acústicas y el aparato pasa al modo de espera.

---

**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 y no es ningún fallo del producto. Procure que haya suficiente ventilación.

---

## Conexión eléctrica

- Una vez que el aparato **1** esté montado para la finalidad de uso que se desee, introduzca el enchufe **20** 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 **2** se iluminan brevemente.
  - Sonará una señal acústica.
  - A continuación se ilumina el símbolo ☺ de la tecla de inicio/para-

da **31**. El aparato se encuentra en el modo de espera.

## La pantalla táctil

En la pantalla táctil **2** aparecen símbolos que solo indican determinadas funciones, p. ej., el símbolo de aire caliente ☼ **23**. Otros símbolos representan (también) un botón, p. ej., la tecla de inicio/parada ☺ **31**. Para una mejor legibilidad, en estas instrucciones los botones se denominan teclas.

## Encendido y apagado

- Pulse la tecla de inicio/parada ☺ **31** para encender el aparato **1** desde el modo de espera.
- Vuelva a pulsar la tecla de inicio/parada ☺ **31** para iniciar el aparato **1** con los ajustes seleccionados o con el programa seleccionado.
- Mientras el aparato **1** está en funcionamiento, pulse la tecla de inicio/parada ☺ **31** para detener el proceso.

## Función de inicio rápido


El aparato se puede poner en marcha con la temperatura y el tiempo de cocción preajustados sin seleccionar un programa.

1. Encienda el aparato **1** desde el modo de espera con la tecla de inicio/parada ☺ **31**.
2. Pulsando de nuevo la tecla de inicio/parada ☺ puede iniciar el proceso de cocción con la temperatura de 190 °C preajustada y el tiempo de cocción de 15 min preajustado.

## Utilizar los programas

El aparato cuenta con programas preajustados para múltiples alimentos y tipos de preparación. Cuando selecciona un programa, puede efectuar además los siguientes ajustes en cualquier momento:

- Temperatura
- Tiempo de cocción
- Encender/apagar la función de rotación

1. Prepare los alimentos e introdúzcalos en el aparato con el accesorio adecuado.
2. Pulse la tecla de programa **33** que desee. El símbolo correspondiente parpadea y el aparato se enciende pasados unos segundos.
3. En caso necesario, efectúe los ajustes manuales de temperatura y tiempo de cocción.
4. Inicie el proceso de cocción con la tecla de inicio/parada  **31**.

### **Fin del proceso de cocción**

- Cuando el programa ha llegado al final, en la pantalla aparece **2 OFF** y se escucha una señal. El ventilador continúa funcionando durante aprox. 20 segundos, acto seguido el aparato pasa al modo de espera y suenan 5 señales acústicas.
- Necesitará una base de apoyo resistente al calor y un plato o un recipiente (en caso necesario, precalentado).
- Saque del horno el accesorio con los alimentos preparados con ayuda de unas manoplas para horno o unos agarradores.
- Mantenga la tecla de desbloqueo **4** presionada hacia la derecha mientras saca la cesta giratoria **12** / el pincho giratorio **10** con el mango **11**.
- Coloque el accesorio sobre la base de apoyo resistente al calor y sirva los alimentos en el plato o el recipiente preparado.
- Deje enfriar el aparato y el accesorio antes de limpiarlos.

Encontrará información adicional, p. ej. sobre ajustes manuales o la función de rotación, en el manual de instrucciones en línea.

## **Limpieza**

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








## **Eliminación**

El embalaje y el aparato deben eliminarse conforme a las normas de protección medioambiental vigentes en su país.

## **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.

## Símbolos empleados

	<b>G</b> eprüfte <b>S</b> icherheit (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.

## Servicio técnico

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

**ES** Servicio España  
Tel.: 900 984 989 (gratuito)  
E-Mail: [hoyer@lidl.es](mailto:hoyer@lidl.es)

**IAN: 388924\_2107**



## Kort vejledning



Ved dette dokument drejer det sig om en forkortet printversion af den fuldstændige betjeningsvejledning. Med denne QR-koden kommer du direkte ind på Lidl-service-siden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **388924\_2107** se og downloade den fuldstændige betjeningsvejledning.

**ADVARSEL!** Følg den fuldstændige betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisningerne for at undgå person- og materielle skader. Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger inden brugen af dette produkt. Opbevar denne korte vejledning godt og udlever alle dokumenter til tredjepart, hvis produktet videregives.

### Symboler på apparatet



Dette symbol advarer dig mod berøring af den varme overflade.



Dette symbol angiver, at således mærkede materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

## Oversigt

- 1 Apparat/varmluft-frituregryde
- 2 Touchdisplay
- 3 Varmeelement (på oversiden af inderrummet)
- 4 Oplåsningsknap (til drejespid og drejekurv)
- 5 Ovindør
- 6 Kontrolvindue
- 7 Stilleskrue (til holdeskiver og kyllingespid) (4 x)
- 8 Kyllingespid
- 9 Markering (på drejespid)
- 10 Drejespid
- 11 Håndtag (til indsætning/udtagning af drejespid og drejekurv)
- 12 Drejekurv
- 13 **MAX** Markering for drejekurvens maksimale påfyldningshøjde
- 14 Låg (på drejekurven)
- 15 Kebabspid (8 x)
- 16 **R/L** Holdeskiver (til kebabspiddene)
- 17 Plade/fedtopsamlingskål
- 18 Rist
- 19 Håndtagsfordybning
- 20 Tilslutningsledning med netstik
- 21 Returluftåbning med afstandsholder (på bagsiden)

## Tekniske data

Model:	SHF 1800 A2
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	1800 W

**ANVISNING:** det kræver ingen handling fra brugerens side for at omstille produktet mellem 50 og 60 Hz. Produktet tilpasser sig til såvel 50 som 60 Hz.



## Leveringsomfang

- 1 varmluft-frituregryde **1**
- 1 plade/fedtopsamlingskål **17**
- 3 riste **18** (2 x dybe, 1 x flad)
- 1 drejespid **10**
- 2 kyllingespid **8**  
(inkl. 2 stilleskruer **7**)
- 2 holdeskiver **16**  
(inkl. 2 stilleskruer **7**)
- 8 kebabspid **15**
- 1 drejekurv **12**
- 1 låg (til drejekurven) **14**
- 1 håndtag **11**
- 1 opskrifthæfte
- 1 kort vejledning

## Tilsigtet anvendelse

Varmluft-frituregryden er beregnet til stegning af fødevarer i varm luft ved en temperatur på op til maks. 200 °C. Varmluft-frituregryden er designet til den private husholdning. Varmluft-frituregryden må kun bruges indendørs. Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

## Forudseeligt misbrug

Varmluft-fituregryden er ikke egnet til at opvarme væsker.

## Sikkerhedsanvisninger

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i 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. Rør ikke ved apparatets varme dele som f.eks. returluftåbningen på bagsiden eller ovndørens kontrolvindue.
  - Brug håndtaget til at tage den varme drejekurv / det varme drejespid ud.
  - Brug ovnhandsken eller grydelapper til at gribe fat om de varme tilbehørsdele.
- ⊙ Under friturestegningen kommer der varm damp ud af returluftåbningen. Undgå dampen.

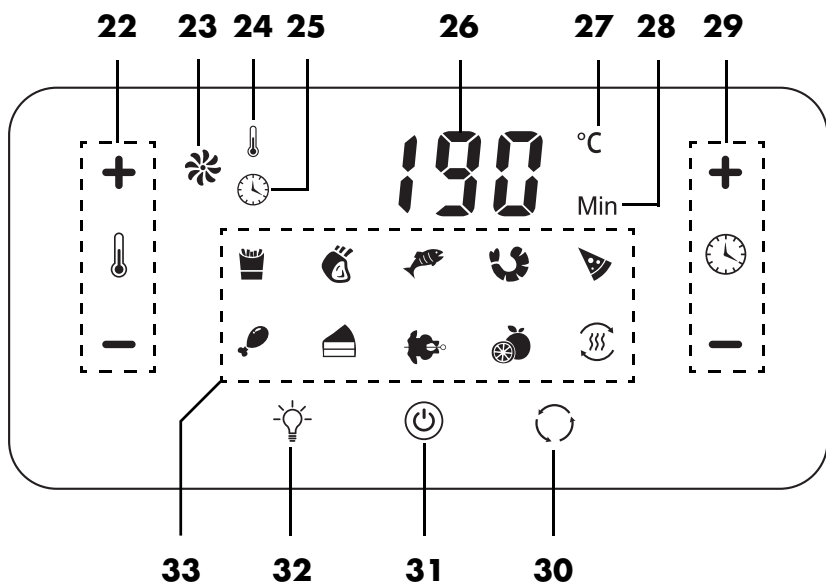
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå risici.
  - ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
  - ⊙ Vær opmærksom på kapitlet om rengøring.
- 
- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.
  - ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr forårsage skader på apparatet. Hold derfor altid 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 trænger væske ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
  - ⊙ Skulle apparatet alligevel være faldet i vandet, skal du straks trække netstikket ud og først derefter tage apparatet op. Benyt i dette tilfælde ikke apparatet mere, men få det eftersat på et professionelt værksted.
  - ⊙ 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.
  - ⊙ Hvis du benytter et forlængerkabel, skal dette være i overensstemmelse med dette apparats tekniske data.
  - ⊙ Tilslut ikke apparatet til en multistikdåse. Det vil kunne resultere i en overbelastning.
  - ⊙ Læg tilslutningsledningen således, at ingen kan træde på den, hænge fast i den eller falde over den.
  - ⊙ 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. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
  - ⊙ Sørg ved opstilling af apparatet for, at tilslutningsledningen ikke klemmes inde eller trykkes.
  - ⊙ Selv når apparatet er slukket, er det ikke fuldstændigt frakoblet fra forsyningsnettet. For at gøre dette, 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,
    - ... hvis apparatet ikke er i brug,
    - ... før du rengør apparatet, og
    - ... i tordenvejr.
  - ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer på apparatet. Få altid

kun reparationer udført på et professionelt værksted 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 et frirum på alle sider og oven over apparatet.
- ⊙ Fjern under ingen omstændigheder afstandsholderen på bagsiden af apparatet.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe eller stikkontakter, eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Brug udelukkende varmluft-fituregryden på en fast, plan, skridsikker, tør og ikkebrændbar arbejdsflade for at forhindre, at frituregryden vælter eller skrider.
- ⊙ Rør ikke ved de varme overflader på apparatet og i inderrummet. Brug ovenhandsker eller grydelapper.
- ⊙ Lad apparatet køle fuldstændig af, før du rengør det eller stiller det væk.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-fituregryden, når den er tændt.
- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme flader (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 varmeelement på oversiden af inderrummet og klæber sig fast dér.
- ⊙ Overfyld ikke drejekurven/drejespidet. Vær opmærksom på standardværdierne i denne vejledning.
- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.

- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastikfødder. Da møbler er overfladebehandlet med mange slags lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opløder plastikfødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

## Hurtigt overblik over touchdisplayet



- 22** 🌡️ +/- Temperaturknapper: indstilling af tilberedningstemperaturen
- 23** 🌀 Varmluftsymbol: blinker, når varmluftfunktionen er aktiveret
- 24** 🌡️ Temperaturen vises
- 25** 🕒 Tilberedningstiden vises
- 26** Visning af tal (f.eks. temperatur, tilberedningstid)
- 27** °C Temperaturenhed
- 28** Min Enhed for tilberedningstiden
- 29** 🕒 +/- Tidsknapper: indstilling af tilberedningstid
- 30** 🔄 Rotationsknap: rotationsfunktion kobles til/fra; Rotationssymbol: blinker, når rotationsfunktionen er aktiveret
- 31** ⏻ Start/stop-knap
- 32** 💡 Belysningsknap: inderrumsbelysning tændes/slukkes; Belysningssymbol: blinker, når inderrumsbelysningen er tændt
- 33** Programknapper / Programsymbol

## Ibrugtagning

---



### FARE - Brandfare!

- ⊙ **Fjern absolut pappet på oversiden af inderrummet!**

**ANVISNING:** ved åbning og lukning af ovenløren **5** mærker du en modstand. Disse forhindrer at ovenløren springer op/klapper i utilsigtet.

---

- Fjern al emballage. **Især inderrummet skal være fuldstændigt frit for emballagerester, som f.eks. flamingorester.**
  - Tag forsigtigt tilbehørsdelene ud.
  - Træk beskyttelsesfolien og tapestykkerne af apparatet, men fjern endelig ikke typeskiltet på undersiden af apparatet.
  - Kontrollér, at alle tilbehørsdele foreligger og er ubeskadigede.
  - Rengør apparatet og alle tilbehørsdele, før det tages i brug første gang.
  - Brug håndtagsfordybningerne **19** til at transportere apparatet.
  - Stil apparatet **1** på et tørt, plant, skridsikkert og varmebestandigt underlag.
- 



### FARE - Brandfare!

På bagsiden af apparatet **1** er returluftåbningen med afstandsholder **21**. Under betjeningen kommer der varm luft ud af returluftåbningen.

- ⊙ Dæk aldrig returluftåbningen **21**.
  - ⊙ Fjern aldrig afstandsholderen **21**.
  - ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe eller stikkontakter, eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
  - ⊙ Sørg for et frirum på alle sider og oven over apparatet.
- 

- Sæt først netstikket **20** i stikkontakten, når apparatet **1** er færdigopstillet til det specifikke job.
- 

**ANVISNING:** ved den første brug kan apparatet ryge og lugte lidt. Det skyldes montage midlerne på varmelementet – det er ikke nogen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

---

## Rengøring

### Rengør apparatet inden første brug!

---



### FARE for forbrændinger!

- ⊙ Lad apparatet **1** køle af, inden du flytter eller rengør det.



### FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **20** ud af stikkontakten, før du rengør varmluft-frituregryden **1**.
- ⊙ Varmluft-frituregryden **1** må ikke dypes i vand.

### ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.
  - ⊙ Rengør alle belagte overflader efter hver brug.
- 

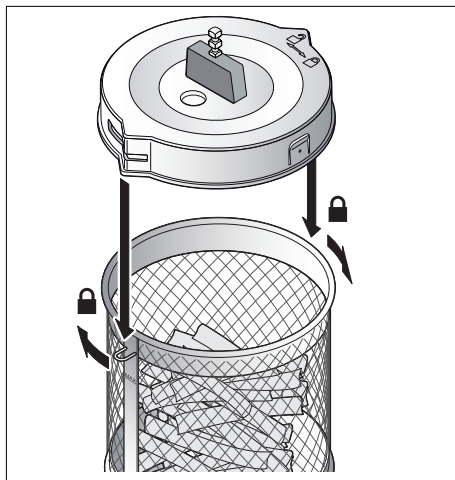
### Efter hver brug

- Rengør apparatet og alle anvendte tilbehørsdele efter enhver brug, og fjern derved alle fødevarerester.
- Alle tilbehørsdele skal skilles ad og rengøres enkeltvis.

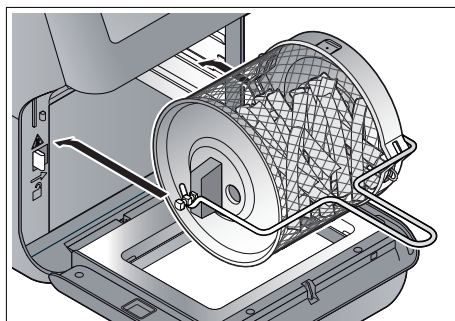
## Montering

### Drejekurv

1. Skub fedtopsamlings-skålen **17** ind for-neden på bunden af inderrummet.
2. Fyld pottes frites (eller andre ingredienser) op til højst markeringen **MAX 13** i drejekurven **12**.



3. Placer låget **14** på drejekurven **12**. Udbulningerne på låget skal nu anbringes over de små øjne i kurven (se Fig.).
4. For at lukke drejes drejekurven **12** så-dan, at et øje peger i retning af symbolet med den lukkede lås.



5. Den låste drejekurv **12** sætter du ved hjælp af håndtaget **11** ind i apparatet **1**.

---

**ANVISING:** sørg for, at låget **14** befin-der sig på højre side. Låget kan åbne sig gennem rotationen, hvis drejekurven **12** bliver monteret omvendt.

---

### Isætning af drejekurv/drejespid

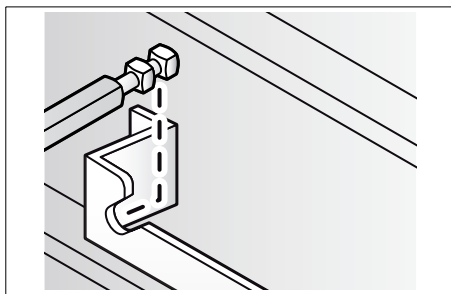


#### FARE for forbrændinger!

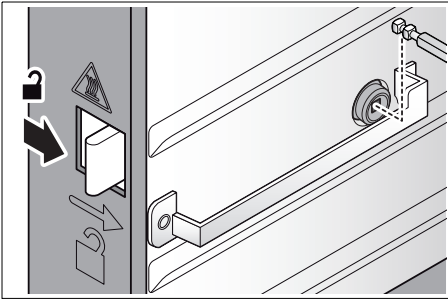
- ⊙ Du skal absolut bruge håndtaget **11** og ovnhandsker, når du indsætter drejekurven **12** / drejespidet **10** i den varme ovn (f.eks. efter forvarmning).

---

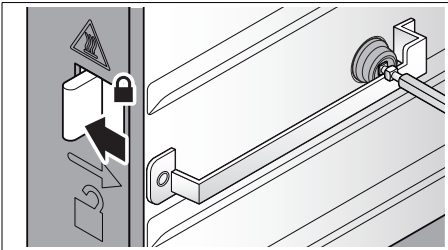
Til rotationsfunktionen bliver den færdig-monterede drejekurv **12** eller det færdig-monterede drejespid **10** med de fastgjorte kyllinger/stege eller monterede kebabstykker **15** hængt ind i apparatet:



1. Hæng først drejekurven **12** / drejespidet **10** i fordybningen på højre side af inderrummet.



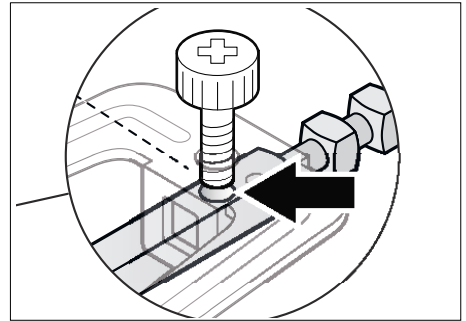
2. Tryk oplåsningsknappen **4** til højre, og hæng drejekurven **12** / drejespiddet **10** ind på venstre side.



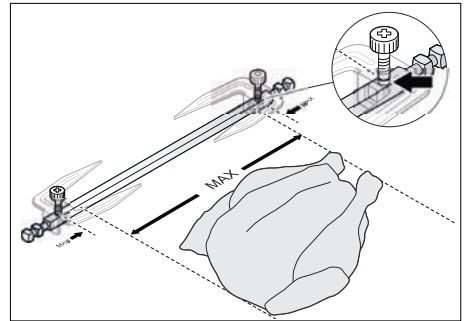
3. Slip oplåsningsknappen **4** for at låse drejekurven **12** / drejespiddet **10** på venstre side. Firkanten skal endnu ikke passe nøjagtigt. Når rotationsfunktionen går i gang, positionerer firkanten sig automatisk rigtigt.
4. For at tage emnerne ud holder du oplåsningsknappen **4** trykket ned mod højre, mens du trækker drejekurven **12** / drejespiddet **10** ud med håndtaget **11**.

## Drejespid til kyllinger og stege

### Den rigtige størrelse på kyllingen/ kødstykket



Drejespiddet **10** har i begge ender en lille markering **9** (se pil). Vær opmærksom på følgende: disse markeringer **9** befinder sig kun på den ene side af firkanten.



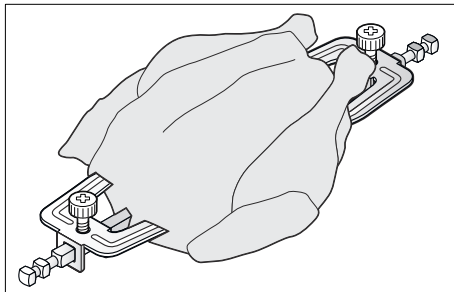
Markeringerne **9** angiver de yderste positioner, hvor stilleskruerne **7** skal fæstnes. Den maksimale længde på kyllingen eller kødstykket er noget længere.

Du skal sikre dig, at stegen ikke berører varmelementet **3** med rotationsfunktionen under tilberedningen:

- Kødstykket på spiddet skal fordeles jævnt rundt om drejespiddet **10** og må ikke være for tykt.
- Bind løse eller tiloversblevne dele af stegen fast til stegen med kødsnor. Der må ikke være dele, der løsner sig under tilberedningen.

## Fremgangsmåde

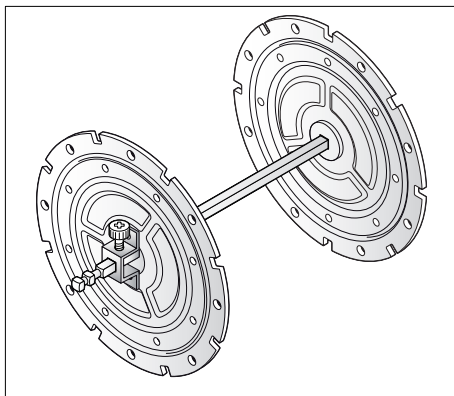
1. Skub fedtopsamlingskålen **17** ind for neden på bunden af inderrummet.



2. Stik kyllingen eller kødstykket ind midt på drejespiddet **10**.
3. Stik til hver en tid begge kyllingspid **8** med begge firkantede huller på enderne af drejespiddet **10**.
4. Skub kyllingspiddene **8** så tæt sammen, at kødstykket bliver holdt fast. Skru stilleskrueerne **7** fast i denne position.
5. Sæt drejespiddet **10** ind i apparatet **1** ved hjælp af håndtaget **11**.

## Kebabspid

1. Skub fedtopsamlingskålen **17** ind for neden på bunden af inderrummet.



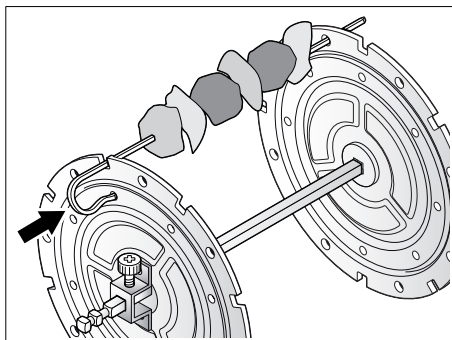
2. Sæt de to holdeskiver **16** fast for hver ende af drejespiddet **10**. Stilleskrueerne **7** skal nu være skruet fast nøjagtigt på markeringerne **9**.

---

**ANVISNING:** holdeskiverne **16** er mærket med et **R** og **L**, dog skal man ved montagen kun være opmærksom på, at låseskrueerne **7** skrues på markeringerne **9**.

---

3. Snit ingredienserne i stykker på maks. 3 cm i diameter.
4. Stik ingredienserne ind på kebabspiddet **15**. Efterlad derved 2,5 cm fri øverst og nederst på håndtaget.



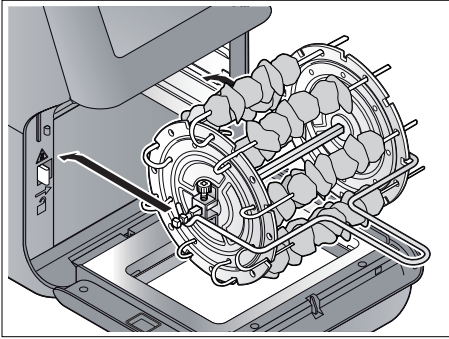
5. Isæt kebabspiddene **15** i holdeskiverne **16** som afbildet:
  - den nederste ende i et rundt hul i den yderste ring,
  - den øverste ende gennem et hak i kanten og et rundt hul i den inderste ring.Pres den øverste ende af kebabspiddet **15** mod holdeskiven **16**, indtil den klikker mærkbart fast.
6. På den måde fæstner du alle 8 kebabspid **15**.

---

**ANVISNING:** du kan også nøjes med at bruge 4 kebabspid **15**. Så benytter du hvert andet hak, så kebabspiddene bliver jævnt fordelt.

---





7. Når alle kebabspid **15** er fastgjort, sætter du hjulet med kebabspid ind i apparatet **1** ved hjælp af håndtaget **11**.

## Betjening



### FARE for forbrændinger!

- ⊙ Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Rør ikke ved apparatets varme dele som f.eks. returluftåbningen **21** på bagsiden eller kontrolvinduet **6**.
- ⊙ Brug håndtaget **11** til at tage den varme drejekurv **12** / det varme drejespid **10** ud.
- ⊙ Brug ovenhandsken eller grydelapper til at gribe fat om de varme tilbehørsdele.
- ⊙ Under friturestegningen kommer der varm damp ud af returluftåbningen **21**. Undgå dampen.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-frituregryden **1**, når den er tændt.

### Inden den første brug

Inden den første brug skal apparatet køre 1 time i ufyldt tilstand (uden fødevarer).

1. Læs betjeningsvejledningen og gør dig fortrolig med betjeningen af apparatet.

2. Tænd for apparatet med start/stop-knappen ☺ **31**.
3. Tryk på programknappen 🍟 **33** til programmet Pommes frites. Symbolet blinker.
4. Med tidsknappen ⌚ **+/- 29** indstiller du tilberedningstiden på 60 minutter.
5. Start tilberedningsprocessen med start/stop-knappen ☺ **31**.
  - Når programmet er færdigt, vises på displayet **2** OFF og der lyder et signal. Ventilatoren kører videre i ca. 20 sekunder, før der lyder 5 signaltoner og apparatet går på standby.

**ANVISNING:** ved den første brug kan apparatet ryge og lugte lidt. Det skyldes montage midlerne på varmelementet – det er ikke nogen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

### Strømtilslutning

- Når apparatet **1** er gjort klar til det ønskede formål, sættes netstikket **20** i en jordet stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
  - Alle indikationer på displayet **2** lyser kortvarigt op.
  - Der afgives en signaltone.
  - Derefter lyser symbolet ☺ på start/stop-knappen **31**. Apparatet står på standby.

### Touchdisplayet

På touchdisplayet **2** er der symboler, der kun viser bestemte funktioner, f.eks. varmluft-symbolet 🌀 **23**.

Andre symboler viser (også) en knap, f.eks. start/stop-knappen ☺ **31**. Tasterne bliver i denne anledning betegnet som knapper på grund af den bedre læselighed.

## Tænd/sluk

- Tryk på start/stop-knappen ☺ **31** for at tænde apparatet **1** fra standby.
- Tryk igen på start/stop-knappen ☺ **31** for at starte apparatet **1** med de valgte indstillinger / det valgte program.
- Når apparatet **1** er i gang, trykker du på start/stop-knappen ☺ **31**, hvis du vil afbryde processen.

## Hurtigstartfunktion

Du kan starte apparatet med forindstillet temperatur og tilberedningstid, uden at vælge et program.

1. Tænd for apparatet **1** fra Standby med Start/Stop-knappen ☺ **31**.
2. Ved tryk Start/Stop-knappen ☺ kan tilberedningen startes med den forindstillede temperatur **190 °C** og den forindstillede tilberedningstid **15 min**.

## Anvendelse af programmer

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

- Temperatur
  - Tilberedningstid
  - Aktivering af rotationsfunktionen
1. Gør fødevarerne klar, og indfør dem i apparatet med det passende tilbehør.
  2. Tryk på knappen til det ønskede program **33**. Det tilsvarende symbol blinker og apparat starter efter få sekunder.
  3. Foretag evt. manuelle indstillinger af temperatur og tilberedningstid.
  4. Start tilberedningsprocessen med start/stop-knappen ☺ **31**.

## Slut på tilberedningsprocessen

- Når programmet er løbet til ende, vises på displayet **2 OFF**. Ventilatoren fortsætter i ca. 20 sekunder, før apparatet går på standby, og der lyder 5 signaltoner.
- Du skal bruge et varmebestandigt underlag og et fad eller en skål (evt. forvarmet).
- Tag ved hjælp af ovnhandsken eller grydelapper tilbehøret med de færdige retter ud af ovnen.
- Hold oplåsningsknappen **4** trykket ned mod højre, mens du trækker drejekurven **12** / drejespiddet **10** ud med håndtaget **11**.
- Stil tilbehøret på det varmebestandige underlag, og anret retterne i det forberedte fad / i den forberedte skål.
- Lad apparatet og tilbehør køle af, inden du gør dem rent.

Yderligere informationer f.eks. om manuelle indstillinger eller rotationsfunktion fremgår af online-betjeningsvejledningen.

## Rengøring

**Yderligere informationer om rengøring og pleje af apparat og tilbehørsdele fremgår af online-betjeningsvejledningen.**


## Bortskaffelse

Emballage og apparat skal bortskaffes i henhold til miljøforskrifterne i dit land.

## Fejlfinding

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

## Anvendte symboler

	Geprüfte Sicherheit (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](mailto:hoyer@lidl.dk)

**IAN: 388924\_2107**