

SILVERCREST®



AIR FRYER WITH GRILL SHFG 2460 A1

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stan informacjii · Stand der Informationen:
09/2024 ID: SHFG 2460 A1_24_V1.3

PL Instrukcja obsługi

FRYTOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE Z FUNKCJĄ GRILLA

DE AT Bedienungsanleitung

HEIßLUFTFRITTEUSE MIT GRILLFUNKTION

IAN 460241_2401

PL

IAN 460241_2401

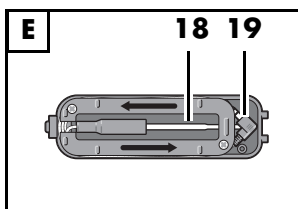
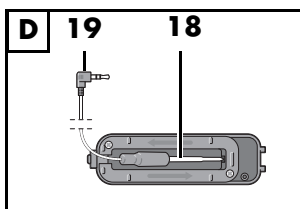
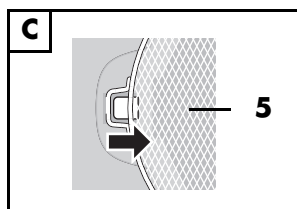
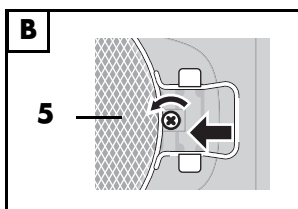
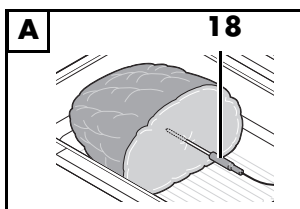
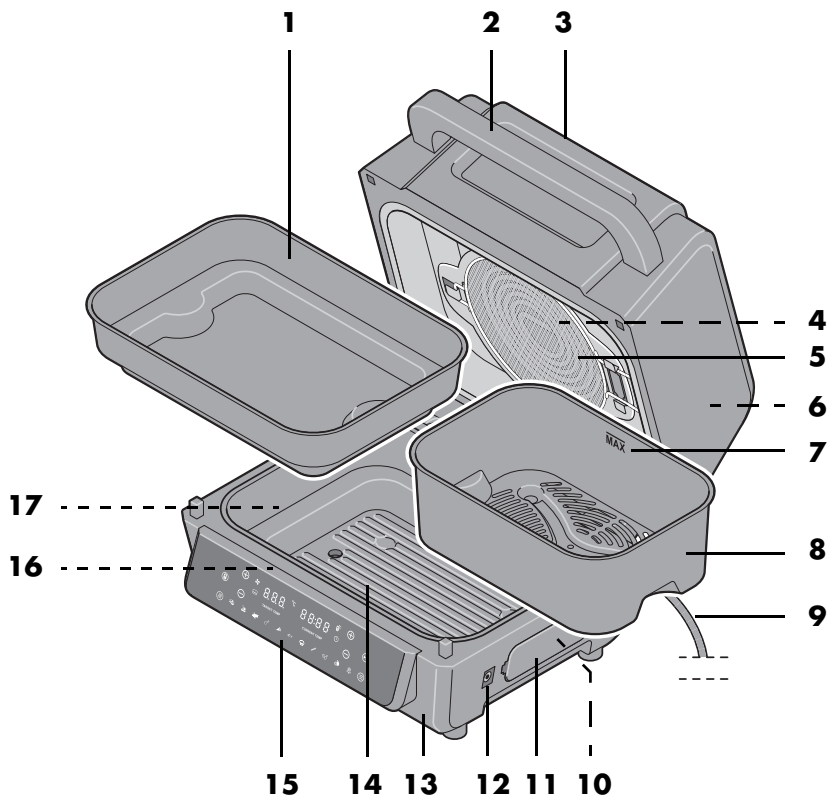
PL



Polski	2
Deutsch.....	28



Przegląd / Übersicht



Spis treści

1. Przegląd	3
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	4
3. Zasady bezpieczeństwa	4
4. Zakres dostawy	8
5. Uruchomienie	8
6. Budowa dotykowego wyświetlacza	9
7. Lista dostępnych programów	10
8. Zastosowanie akcesoriów	11
9. Obsługa	12
9.1 Podłączanie do prądu	12
9.2 Wyświetlacz dotykowy	12
9.3 Włączanie/wyłączanie	12
9.4 Ustawienia ręczne	13
9.5 Korzystanie z programów	13
9.6 Przerwanie procesu smażenia	14
9.7 Koniec procesu smażenia	14
9.8 Grillowanie przy użyciu dolnej grzałki	15
9.9 Użyć termometru do mierzenia temperatury pieczenia	15
10. Wskazówki dot. przyrządzenia	16
10.1 Tabela smażenia/pieczenia	17
10.2 Tabela z rodzajami mięsa, poziomami wysmażenia i odpowiadającymi im temperaturami wewnętrznymi	19
11. Przepisy	20
11.1 Frytki mieszane z majonezem ziołowym	20
11.2 Stek po prowansalsku	20
11.3 Kurczak po jamajsku	20
11.4 Szaszłyki z cukinii i bakłażana	21
11.5 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem	21
12. Czyszczenie	22
13. Przechowywanie	23
14. Utylizacja	23
15. Rozwiązywanie problemów	24
16. Dane techniczne	24
17. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	25

1. Przegląd

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

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy beztłuszczowej z funkcją grilla.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Przed wszystkim należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.**
- **Instrukcję obsługi należy zachować do przyszłego szukania informacji.**
- **W przypadku przekazania urządzenia należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi integralną część produktu.**

Życzymy Państwu dużo radości podczas korzystania z nowej frytkownicy beztłuszczowej z funkcją grilla!

Symbol na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



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

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Niewłaściwe użytkowanie

Frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W razie potrzeby użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących ostrzeżeń:



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

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

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

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

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

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



- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia takich jak otwór wylotu powietrza z tyłu lub płyta grillowa. Podczas pracy urządzenia wolno dotykać tylko elementów obsługowych.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Nie należy używać węgla drzewnego lub innych rodzajów opatu.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ W razie nieprawidłowego używania może dojść do urazów ciała.
- ⊙ **Wyczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem** (patrz „Czyszczenie” na stronie 22).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Materiały opakowaniowe nie są przeznaczone do zabawy dla dzieci. Dzieciom nie wolno bawić się workami foliowymi. Istnieje ryzyko uduszenia.
- ⊙ Należy uważać, aby dzieci nie ściągnęły urządzenia z blatu roboczego, pociągając za przewód zasilający.
- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być niebezpieczne dla zwierząt domowych i hodowlanych. Zwierzęta mogą również spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla ptaków!

- ⊙ 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.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.
- ⊙ Urządzenia, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie powinny być zanurzone w wodzie i w innych cieczach.
- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę

sieciową. Przed ponownym włączeniem należy sprawdzić urządzenie.

- ⊙ Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, a dopiero później wyjąć urządzenie. W takim przypadku urządzenia nie wolno używać i należy zlecić jego sprawdzenie przez specjalistyczny serwis.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie należy użytkować urządzenia, jeżeli na urządzeniu lub na kablu przyłączeniowym widoczne są uszkodzenia lub jeżeli urządzenie wcześniej upadło.
- ⊙ Wtyczkę sieciową można włączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazdek sieciowych z zestykami ochronnymi.
- ⊙ W przypadku korzystania z przedłużacza musi on odpowiadać parametrom technicznym opisywanego urządzenia.
- ⊙ Nie podłączać urządzenia do listwy zasilającej. Może dojść do przecięcia.
- ⊙ Przewód zasilający i ewentualny przedłużacz należy poprowadzić w taki sposób, aby nie stwarzać niebezpieczeństwa jego nadeięcia, szarpnięcia lub potknięcia się o niego.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do prawidłowo zainstalowanego, dobrze dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie będzie zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być dobrze dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami

lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.

- ⊙ Podczas ustawiania urządzenia zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu należy wyjąć wtyczkę sieciową.
- ⊙ Aby wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - po każdym użyciu
 - w przypadku wystąpienia usterki
 - w przypadku nieużywania urządzenia
 - przed czyszczeniem urządzenia
 - podczas burzy
- ⊙ Ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu. Zlecać wykonywanie napraw tylko autoryzowanemu warsztatowi lub centrum serwisowemu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

- ⊙ Podłączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- ⊙ Należy zawsze obserwować frytkownicę podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub dźwiękach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno zakrywać ani ustawiać na miękkich przedmiotach (np. ręcznikach).
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami naściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.

- ⊙ Frytkownicy należy używać wyłącznie na stabilnej, równej, antypoślizgowej, suchej i niepalnej powierzchni roboczej, aby zapobiec jej przewróceniu, zsunięciu się lub zapaleniu powodującemu dalsze uszkodzenia.



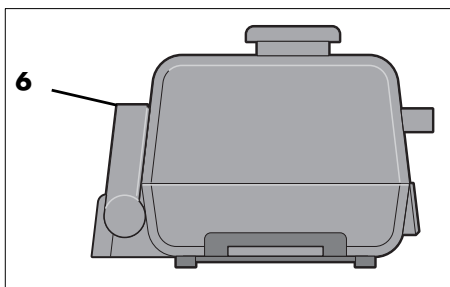
NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia!

- ⊙ Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia i komory wewnętrznej. Używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
- ⊙ Należy używać rękawic kuchennych podczas opiekania potraw w wysokich temperaturach. Pryskający tłuszcz może powodować oparzenia.
- ⊙ Przed czyszczeniem lub schowaniem należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- ⊙ Nie wolno przemieszczać ani transportować włączonej frytkownicy beztłuszczowej.
- ⊙ Jeśli tłuszcz na urządzeniu ulegnie zapłonowi, **w żadnym wypadku nie należy go gasić wodą!** Istnieje niebezpieczeństwo gwałtownego spalania podobnego do wybuchu lub porażenia prądem. Urządzenie można przykryć np. kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) ani w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Podkładka pod urządzeniem musi być sucha.
- ⊙ Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejnego na górze komory wewnętrznej i przyklejać się do niego.

- ⊙ Nie przepelniać kosza do smażenia. Należy postępować zgodnie z orientacyjnymi wartościami znajdującymi się w niniejszej instrukcji.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- ⊙ Nie ustawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów.



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

4. Zakres dostawy

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

5. Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.



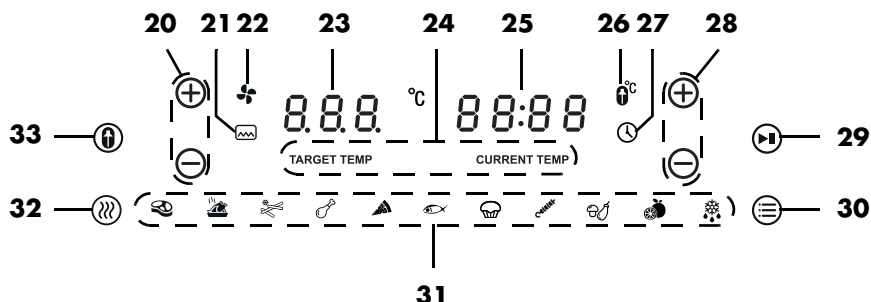
NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie pożarem!

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

WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elemencie grzejnym **4** i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

- Zdjąć z urządzenia folie ochronne i paski samoprzylepne, ale nie usuwać tabliczki znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia.
- Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.
- Oczyszczyć urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia przed pierwszym użyciem (patrz „Czyszczenie” na stronie 22).
- Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.
- Wtyczkę **9** sieciową należy wpiąć do gniazdka, które odpowiada danym zawartym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.












6. Budowa dotykowego wyświetlacza



- 20** +/- Przyciski: zwiększanie/zmniejszanie temperatury
- 21** Symbol grilla: świeci się w przypadku programów z podgrzewaniem dolnym
- 22** Symbol wentylatora: świeci się, gdy pokrywa jest zamknięta i działa wentylator gorącego powietrza
- 23** Wskaźnik temperatury programów
- 24** Wartości temperatury *TARGET TEMP* (temperatura docelowa) i *CURRENT TEMP* (temperatura aktualna) są wyświetlane podczas korzystania z termometru do mierzenia temperatury pieczenia
- 25** Wyświetlanie czasu smażenia (aktualna temperatura podczas korzystania z termometru do mierzenia temperatury pieczenia)
- 26** Symbol termometru do mierzenia temperatury pieczenia: jest wyświetlany podczas korzystania z termometru do mierzenia temperatury pieczenia
- 27** Symbol zegara: świeci się, gdy wyświetlany jest czas smażenia
- 28** +/- Przyciski: wydłużenie/skrócenie czasu smażenia
- 29** Przycisk: włączanie/wyłączanie / start/stop programu
- 30** Przycisk: nacisnąć kilkakrotnie, aby wybrać program
- 31** Symbole programowania (patrz „Lista dostępnych programów” na stronie 10)
- 32** Symbol podgrzewania: świeci się, gdy urządzenie jest w trakcie podgrzewania
Przycisk: Pomin podgrzewanie
- 33** Przycisk do ustawiania temperatury docelowej podczas korzystania z termometru do mierzenia temperatury pieczenia

7. Lista dostępnych programów

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

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

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

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

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

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

8. Zastosowanie akcesoriów

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

9. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

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

OSTRZEŻENIE przed uszkodzonymi materiałami!

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

9.1 Podłączanie do prądu

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

9.2 Wyświetlacz dotykowy

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

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

9.3 Włączanie/wyłączanie

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

w celu przełączenia urządzenia w tryb czuwania.

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


9.4 Ustawienia ręczne



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

- Za pomocą przycisków **+/- 20** można ustawić temperaturę:
 - Krótkie naciśnięcie powoduje przyrost o 5°C. Przytrzymać przycisk wciśnięty w celu szybkiej zmiany czasu smażenia w górę lub w dół.
- Za pomocą przycisków **+/- 28** można ustawić czas smażenia:
 - Krótkie naciskanie przycisków **+/- 28** zmienia czas o 1 minutę. Przytrzymać przycisk wciśnięty w celu szybkiej zmiany czasu smażenia w górę lub w dół.






9.5 Korzystanie z programów


WSKAZÓWKI:

- Należy upewnić się, że przygotowywane potrawy nie dotykają gorącego elementu grzejnego **4** po wewnętrznej stronie pokrywy i nie przywierają do niego.
- Fazę podgrzewania można skrócić lub pominąć, naciskając przycisk  **32**.
- **FUNKCJA SZYBKIEGO STARTU**
Włączyć urządzenie, wybudzając je z


trybu czuwania przyciskiem start/stop  **29**. Poprzez ponowne wciśnięcie przycisku start/stop  **29** rozpoczyna się smażenie w domyślnie ustawionej temperaturze 230°C i przez domyślnie ustawiony czas wynoszący 10 min.

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

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





- Wyświetlana jest ustawiona temperatura i czas trwania fazy podgrzewania.
 - Czas podgrzewania jest odliczany w dół.
 - Symbol wybranego programu **31** świeci się.
7. Po zakończeniu fazy podgrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu **15** pojawi się komunikat **ADD FOOD**. Przycisk start/stop  **29** i symbol wybranego programu **31** migają.
- Otworzyć pokrywę **3** i...
- ... umieścić przygotowaną potrawę bezpośrednio na płycie grilowej **14**.
 - ... umieścić kosz do smażenia **8** lub blaszkę **1** z przygotowaną potrawą na płycie grilowej **14**.
8. Zamknąć pokrywę **3**. Proces smażenia rozpoczyna się automatycznie, a pozostały czas smażenia jest odliczany na wyświetlaczu czasu smażenia **25**. Symbol wybranego programu **31** świeci się.

albo

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

9.6 Przerwanie procesu smażenia

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

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

9.7 Koniec procesu smażenia








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

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

WSKAZÓWKA: jeśli np. stopień zarumienienia nie spełnia jeszcze określonych wymagań, można zmienić ręcznie ustawienia procesu smażenia (patrz „Ustawienia ręczne” na stronie 13). Zamknąć pokrywę **3** i uruchomić proces smażenia. Po kilku minutach sprawdzić stopień zarumienienia.

9.8 Grillowanie przy użyciu dolnej grzałki

Następujące programy obsługują grillowanie przy użyciu dolnej grzałki:

-  Stek
 -  Cały kurczak
 -  Drób w kawałkach, np. udka
 -  Ryby
 -  Szaszłyki z grilla
 -  Warzywa
- W przypadku tych programów czas smażenia nie jest przerywany, jeśli pokrywa **3** od początku nie będzie zamknięta lub jeśli zostanie otwarta w trakcie programu.
 - Symbol  **21** na wyświetlaczu **15** oznacza, że potrawa jest przygotowywana przy użyciu dolnej grzałki.
 - Grillowanie z dolną grzałką przy otwartej pokrywie **3** jest zalecane na przykład podczas grillowania delikatnych potraw, które muszą być często obracane, takich jak plastry warzyw.

9.9 Użyć termometru do mierzenia temperatury pieczenia




Termometr do pieczenia został zaprojektowany, aby pomóc w perfekcyjnym przygotowaniu potraw z grilla oraz pieczeni. Odczytując temperaturę wewnętrzną dania, zawsze wiadomo, na jakim etapie smażenia się ono znajduje. Czas smażenia zależy od osiągnięcia ustawionej temperatury (temperatury docelowej).






NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia!

- ⊙ Ułożyć kabel czujnika temperatury **18** w taki sposób, aby żadne gorące części nie przewróciły się lub nie mogły zostać pociągnięte.

- ⊙ Czujnik temperatury **18** nagrzewa się podczas smażenia/grillowania. Podczas wyjmowania czujnika temperatury należy używać odpowiednich rękawic kuchennych.

WSKAZÓWKA: Funkcja termometru do pieczenia może być używana w programach  Stek,  Cały kurczak lub  Ryba.

1. Wybrać jeden z trzech programów  Stek,  Cały kurczak lub  Ryba.
2. Zwolnić dźwignię na uzwojeniu czujnika temperatury **11**, naciskając w kierunku uzwojenia. Wyjąć uzwojenie ze schowka **10**.
3. Wyjąć wtyczkę **19** i rozwinąć kabel.
4. Ostrożnie wyciągnąć czujnik temperatury **18** z uzwojenia **11**.
5. **Rys. A:** Przygotuj pieczeni poza urządzeniem **13**. Włożyć końcówkę czujnika temperatury **18** do pieczeni tak, aby czujnik temperatury wystawał poziomo. Jeśli na przykład chce się monitorować temperaturę wewnętrzną pieczeni, należy wsunąć końcówkę czujnika temperatury w środek lub w najgrubszą część pieczeni.
6. Następnie należy podłączyć wtyczkę **19** do gniazda **12** znajdującego się obok schowka na uzwojenie **10**.
7. Na wyświetlaczu pojawi się symbol termometru do pieczenia **26** i przycisk ustawiania temperatury docelowej **33**.
8. Nacisnąć przycisk ustawiania temperatury docelowej **33**. Na wyświetlaczu pojawią się wartości temperatury **TARGET TEMP** (temperatura docelowa) i **CURRENT TEMP** (temperatura aktualna).
9. Teraz należy użyć przycisków u **+/- 20**, aby ustawić żadaną temperaturę rdzenia.

WSKAZÓWKA: Temperaturę można także zmienić podczas procesu pieczenia, wstrzymując program za pomocą przycisku Start/Stop **29**, następnie naciskając przycisk **33** i zmieniając wartość za pomocą przycisków **+/- 20**.

10. W razie potrzeby zamknąć pokrywę **3**. Uruchomić program, następnie rozpocznie się faza nagrzewania.
11. Gdy program wyświetli komunikat (*ADD FOOD*), umieścić pieczeń wraz z czujnikiem temperatury na płycie grillowej **14**.
12. W razie potrzeby zamknąć pokrywę **3** i uruchomić program za pomocą przycisku Start/Stop **29**. Na wyświetlaczu pojawią się wartości temperatury *TARGET TEMP* (temperatura docelowa) i *CURRENT TEMP* (temperatura aktualna). Po osiągnięciu temperatury docelowej urządzenie wyłączy się automatycznie. W razie potrzeby otworzyć pokrywę i wyjąć pieczeń.

10. Wskazówki dot. przyrządzania

Frytkownica beztłuszczowa **13** łączy w jednym urządzeniu wiele różnych funkcji. Można jej używać na przykład:

- do smażenia przy użyciu gorącego powietrza
 - do grillowania kurczaka lub pieczenia na różnie
 - do pieczenia pizzy
 - do przyrządzania głęboko mrożonych gotowych potraw (np. skrzydełka z kurczaka, paluszki rybne, paluszki serowe lub warzywne)
 - do pieczenia ciast lub babeczek
 - do grillowania na różnie szaszłyków mięsnych lub warzywnych
 - do suszenia krążków jabłek lub innych owoców
- W tym rozdziale znajdują się wskazówki oraz tabele smażenia z przykładami dotyczącymi orientacyjnych wartości odnośnie ilości, czasu smażenia i temperatury.
 - Informacje podane w tabeli smażenia mogą różnić się od domyślnie ustawionych czasów i temperatur. Różna struktura i temperatura wyjściowa produktów spożywczych nie pozwala na podanie dokładnych wartości dla czasów smażenia. Wartości w tabeli smażenia są wartościami orientacyjnymi.

Przygotowanie żywności

- Wszystkie produkty do przyrządzania we frytkownicy powinny być suche. Dobrze osuszyć potrawę przygotowaną do smażenia lub usunąć lód przymarznięty do żywności.
- W przypadku mrożonek przed ich włożeniem do frytkownicy należy usunąć jak najwięcej wody i lodu.

- Podczas smażenia panierowanych produktów pamiętać o tym, aby panierka możliwie ściśle przylegała do żywności.

Temperatura i czas smażenia

- W celu otrzymania smacznej i zdrowej potrawy należy dokładnie przestrzegać podanych na opakowaniu zaleceń dotyczących temperatury i czasu smażenia.
- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Poziom napełnienia kosza do frytkownicy **8** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 7**.
- Akrylamid może mieć działanie rakotwórcze. Aby zminimalizować możliwość wydzielania się akrylamidu, należy unikać nadmiernego zarumienienia potraw.

Aby uzyskać równomierne zarumienienie ^{1 2 3}

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

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

- Jeśli potrawa (np. frytki lub nuggetsy z kurczaka) ma być równomiernie przyrumieniona, należy nią potrząsnąć lub obrócić 1–3 razy podczas procesu smażenia.
- Stosować składniki o jednolitej gęstości lub wielkości kawałków.




Pieczenie







Ciasta nie wolno wkładać bezpośrednio do kosza frytkownicy 8. Po przygotowaniu ciasto włożyć do foremki do pieczenia lub innej foremki odpornej na wysoką temperaturę (np. foremka na babki). Następnie foremkę z ciastem włożyć do kosza **8**.

Informacje na opakowaniach

Jeśli na opakowaniu mrożonek nie ma podanego czasu przyrządzenia w frytkownicy bezolejowych, należy kierować się czasem podanym dla piekarników z termobiegiem.

10.1 Tabela smażenia/pieczenia

Produkt spożywczy	Porady	Ilość (ok.)	Czas* (minuty)	Temperatura*
Frytki ^{2, 3} (produkty mrożone, wstępnie smażone)	- Program  - Użyć kosza do smażenia 8	500 g ²	24	190°C
		1000 g ³	35	190°C
Frytki ³ (domowe, grube)	- Program  - Wmieszać 1/2 łyżki oleju - Użyć kosza do smażenia 8	1000 g	20–24	200°C
Udka z kurczaka ^{2, 3} (świeże, bez kości)	- Program  - Użyć kosza do smażenia 8	1000 g	22–28	200°C

Produkt spożywczy	Porady	Ilość (ok.)	Czas* (minuty)	Temperatura*
Nuggetsy z kurczaka (głęboko mrożone)	- Program  - Użyć kosza do smażenia 8	900 g	18-22	200°C
Paluszki rybne (głęboko mrożone)	- Program  - Użyć kosza do smażenia 8	280 g	7-10	200°C
Cukinia ^{2,3}	- Program  - Użyć blaszki do smażenia 1 - Pokroić w plastry - Dodać 1 łyżkę oleju na blaszkę do smażenia - Smażyć z otwartą pokrywą	650 g	17-20	200°C
Placki ziemniaczane	- Program  - Użyć kosza do smażenia 8	900 g	20	180°C
Skrzydółka z kurczaka (głęboko mrożone)	- Program  - Użyć kosza do smażenia 8	1000 g	15- 20	200°C
Stek z antrykotu	- Program  - Użyć płyty grillowej 14 - Smażyć z otwartą pokrywą - Użyć termometru do mierzenia temperatury pieczenia	3 steki o grubości ok. 3 cm	7-9	230°C

* **Tłuszcz** parametry ustawia się ręcznie.

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

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

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

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

10.2 Tabela z rodzajami mięsa, poziomami wysmażenia i odpowiadającymi im temperaturami wewnętrznymi

W przypadku pieczenia czas i temperatura smażenia zależą od ciężaru oraz od rodzaju mięsa. Dobrym punktem odniesienia jest w tym przypadku temperatura we wnętrzu mięsa, którą można zmierzyć specjalnym termometrem do mierzenia temperatury pieczenia.

	Poziom wysmażenia				
	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	WellDone
Jelenina	X	X	65°C	70°C	75°C
Wołowina	49°C	54°C	60°C	66°C	71°C
Wieprzowina	X	X	63°C	68°C	71°C
Jagnięcina	X	X	63°C	66°C	71°C
Kurczak	X	X	X	X	74°C
Ryby	X	X	X	X	58°C
Burgery	X	X	60°C	66°C	71°C

11. Przepisy

11.1 Frytki mieszane z majonezem ziołowym

Składniki na 4 porcje


Składniki na majonez

- 1 żółtko
- 1 łyżeczka musztardy
- 125 ml oleju słonecznikowego
- 1 łyżeczka drobno posiekanej natki pietruszki
- 1 łyżeczka drobno posiekanej trybuli
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól, pieprz

Składniki na frytki

- 250 g batatów
- 250 g nierozgotowujących się ziemniaków
- 2 łyżki stołowe oleju słonecznikowego

Przygotowanie

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


11.2 Stek po prowansalsku

Składniki na 4 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

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

11.3 Kurczak po jamajsku

Składniki

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

Przygotowanie

1. Umyć i osuszyć kurczaka.
2. Obrać i posiekać czosnek.
3. Aby przygotować marynatę, należy wymieszać w misce sos sojowy, oliwę z oliwek, sok z cytryny, mieszanek przypraw, czosnek, imbir i płatki chili.
4. Natrzeć kurczaka marynatą i pozostawić na noc w lodówce.

- Wybrać program 🍗 Cały kurczak (200°C / 15 minut). Użyć termometru do mierzenia temperatury pieczenia i ustawić temperaturę rdzenia na 80°C.
- Do kurczaka podać sałatkę.

11.4 Szaszłyki z cukinii i bakłażana

Składniki na 4 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

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

11.5 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem

Składniki na 8 tartaetek

Składniki

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

Przygotowanie

- Posiekać czekoladę i roztopić ją w łańpieli wodnej.
- Dodać masło i pozwolić mu się roztopić.
- Ubić jajka z cukrem na pianę.
- Przesiać mąkę do masy i wymieszać do uzyskania gładkiego ciasta.
- Dodać czekoladę i masło
- Włączyć ciasto do foremek na muffiny i umieścić je w koszu do smażenia **8**. Umieścić w rozgrzanym urządzeniu.
- Wybrać program 🍪 Muffinki (150°C / 20 minut). Zmienić temperaturę na 180°C i czas smażenia na 10 minut.
- Upiec czekoladowe tartaletki i delektować się nimi na ciepło.

12. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

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

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

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

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

Akcesoria

- Usunąć większe pozostałości produktów spożywczych.
- Kosz do smażenia **8**, blaszkę **1** i osłonę przed pryskaniem **5** można myć w zmywarce.

WSKAZÓWKA: Części te można również umyć ręcznie ciepłą wodą i detergentem. Słukać dokładnie czystą wodą.

- Przypalone resztki potraw należy wcześniej namoczyć.

- Wyczyścić ręcznie płytę grillową **14** i tackę ociekową na tłuszcz **17** ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Słukać dokładnie czystą wodą.

Montaż/demontaż osłony przed pryskaniem

- **Rys. B:** Poluzować śrubę za pomocą śrubokręta krzyżakowego (nie wchodzi w zakres dostawy) i wyjąć ją. Przesunąć osłonę przed pryskaniem **5** w lewo i zdjąć ją.
- **Rys. C:** Po wyczyszczeniu włożyć osłonę przed pryskaniem **5** w taki sposób, aby lewa pętla druciana zatrzasnęła się pod wypustką w pokrywie **3**. Kątowny uchwyt osłony przed pryskaniem **5** jest skierowany od wewnętrznej strony pokrywy. Przesunąć osłonę przed pryskaniem w prawo i nacisnąć ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Zabezpieczyć osłonę przed pryskaniem, dokręcając śrubę ręcznie.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ Osłona przed pryskaniem **5** musi być zawsze zamontowana podczas korzystania z frytkownicy **13**.

- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich odłożeniem lub ponownym użyciem.

Czujnik temperatury

- Wyczyścić czujnik temperatury **18** wraz z kablem ręcznie przy użyciu ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Przepłukać czystą wodą.
- Osuszyć ściereczką do naczyń.
- **Rys. D:** Włożyć końcówkę czujnika temperatury **18** do uzwojenia **11**. Wcisnąć czujnik temperatury do końca. Wyprowadzić przewód na zewnątrz i ułożyć go wokół uzwojenia w kierunku wskazanym strzałką.

- **Rys. E:** Umieścić wtyczkę gniazda **19** i włożyć uzwojenie do schowka **10**.

Obudowa

- Przetrzeć obudowę **13** z zewnątrz lekko wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do czyszczenia.
- Osuszyć ściereczką do naczyń.

Komora wewnętrzna

1. Przemyc komorę wewnętrzną pokrywy **3** miękką gąbką z niewielką ilością wody i łagodnym płynem do czyszczenia.
2. Kilka razy przetrzeć wilgotną ściereczką z mikrofibry, którą należy co jakiś czas przepłukać i wykręcić.
3. Osuszyć ściereczką do naczyń.

13. Przechowywanie

- Przed schowaniem frytkownicy ...
... należy wyciągnąć wtyczkę sieciową **9** z gniazdką,
... urządzenie musi ostygnąć,
... wszystkie elementy muszą dokładnie wyschnąć.

14. Utylizacja

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



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



Opakowanie

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

15. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.






Błędy	Możliwe przyczyny / działania
Brak Funkcja	<ul style="list-style-type: none"> • Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przy-smażenia	<ul style="list-style-type: none"> • Za duża ilość lub za grube kawałki? • Za niska temperatura smażenia lub za krótki czas smażenia?
Silne wydzie-lanie dymu i zapachu	<ul style="list-style-type: none"> • Czy na elemencie grzejnym 4 znajdują się resztki żywności, które przypalają się podczas nagrzewania? Poziom napętnienia kosza do frytkownicy 8 nie powinien przekraczać oznaczenia MAX 7.
ADD FOOD	<ul style="list-style-type: none"> • Po zakończeniu fazy podgrzewania otworzyć pokrywę 3 i dodać żywność.
ADD PLATE	<ul style="list-style-type: none"> • Włożyć płytę grillo-wą 14

Błędy	Możliwe przyczyny / działania
ENd	<ul style="list-style-type: none"> • Czas smażenia upły-nął lub temperatura rdzenia została osią-gnięta: Wyjąć ugoto-waną potrawę.

16. Dane techniczne

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

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.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

17. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterek oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterek

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterek należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu.
Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 460241_2401** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **460241_2401**.



Centrum Serwisowe



Serwis Polska

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

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 460241_2401



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Inhalt

1. Übersicht	29
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	30
3. Sicherheitshinweise	30
4. Lieferumfang	34
5. Inbetriebnahme	34
6. Das Touchdisplay im Überblick	35
7. Die Programme im Überblick	36
8. Verwendung der Zubehörteile	37
9. Bedienen	38
9.1 Stromanschluss	38
9.2 Das Touchdisplay	38
9.3 Ein-/Ausschalten	38
9.4 Manuelle Einstellungen	39
9.5 Programme verwenden	39
9.6 Garprozess unterbrechen	40
9.7 Ende des Garprozesses	40
9.8 Grillen mit Unterhitze	40
9.9 Bratenthermometer verwenden	41
10. Zubereitungstipps	42
10.1 Gartabelle	43
10.2 Tabelle mit Fleischarten, Garstufen und dazu gehörigen Kerntemperaturen	44
11. Rezepte	45
11.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	45
11.2 Steak Provenzalische Art	45
11.3 Hähnchen Jamaikanische Art	45
11.4 Zucchini-Auberginen-Spieße	46
11.5 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	46
12. Reinigen	47
13. Aufbewahren	48
14. Entsorgen	48
15. Problemlösung	49
16. Technische Daten	49
17. Garantie der HOYER Handel GmbH	50

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse mit Grill.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für spätere Informationen auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse mit Grill!

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.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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



- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite oder die Grillplatte. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Bedienelementen.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen in diesem Gerät nicht verwendet werden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung** (siehe "Reinigen" auf Seite 47).



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinder-spielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

- ⊙ 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.



GEFAHR für Vögel!

- ⊙ Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Deshalb kann es für Vögel sehr gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen, einzusatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ 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 da-

nach 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.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nur an eine Netzsteckdose mit Schutzkontakten (Schuko) an.
- ⊙ Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss es für die technischen Daten dieses Gerätes ausreichen.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an. Es könnte zu einer Überlastung kommen.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung und gegebenenfalls Verlängerungskabel so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.

- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - nach jedem Gebrauch
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.



GEFAHR - Brandgefahr!

- ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ⊙ Beaufsichtigen Sie die Heißluftfritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- ⊙ Gerät niemals abdecken oder auf weichen Gegenständen (wie z. B. Handtüchern) abstellen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Betreiben Sie die Heißluftfritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass sie umkippt, verrutscht oder die Unterlage Feuer fängt und dadurch Schaden entsteht.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- ⊙ Verwenden Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie Speisen mit hoher Temperatur garen. Fettspritzer können sonst zu Verbrennungen führen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.
- ⊙ Sollte sich Fett auf dem Gerät entzünden, **löschen Sie es auf keinen Fall mit Wasser!** Es besteht die Gefahr einer explosionsartigen Verpuffung oder eines elektrischen Schlages. Decken Sie stattdessen das Gerät ab, z. B. mit einer Löschdecke.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
- ⊙ Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Beachten Sie die Richtwerte in dieser Anleitung.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen

Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

- ⊙ Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

4. Lieferumfang

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

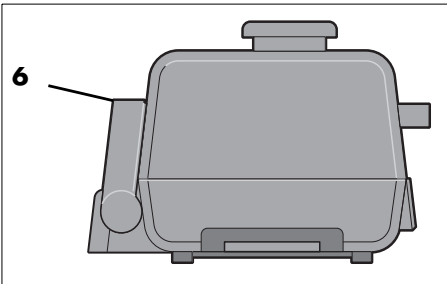
5. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.



GEFAHR - Brandgefahr!

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



- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **6**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von

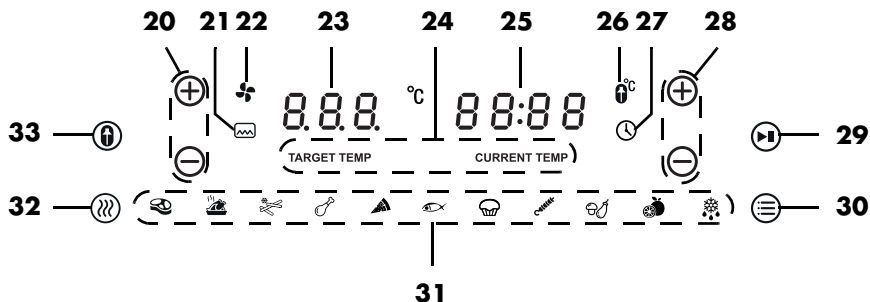
Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.

- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

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

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 47).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **9** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.












6. Das Touchdisplay im Überblick



- 20** +/- Tasten: Temperatur erhöhen/verringern
- 21** Symbol Grill: leuchtet bei Programmen mit Unterhitze
- 22** Symbol Lüfter: leuchtet, wenn der Deckel geschlossen und der Ventilator für Heißluft in Betrieb ist
- 23** Temperaturanzeige der Programme
- 24** Temperaturwerte für *TARGET TEMP* (Zieltemperatur) und *CURRENT TEMP* (aktuelle Temperatur) werden beim Verwenden des Bratenthermometers angezeigt
- 25** Garzeitanzeige (aktuelle Temperatur beim Verwenden des Bratenthermometers)
- 26** Symbol Bratenthermometer: wird beim Verwenden des Bratenthermometers angezeigt
- 27** Symbol Garzeit: leuchtet, wenn die Garzeit angezeigt wird
- 28** +/- Tasten: Garzeit verlängern/verkürzen
- 29** Taste: Ein-/Ausschalten / Programm Start/Stopp
- 30** Taste: wiederholt drücken, um ein Programm zu wählen
- 31** Programmsymbole (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 36)
- 32** Symbol Vorwärmen: leuchtet, wenn das Gerät vorwärmt
Taste: Vorwärmen überspringen
- 33** Taste für das Einstellen der Zieltemperatur beim Verwenden des Bratenthermometers

7. Die Programme im Überblick

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

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

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

¹: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

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

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

8. Verwendung der Zubehörteile

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

9. Bedienen




GEFAHR von Verbrennungen!

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


WARNUNG vor Sachschäden!


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

9.1 Stromanschluss







- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **9** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
 - Alle Anzeigen im Touchdisplay **15** leuchten kurz auf.
 - Ein dreifacher Signalton wird ausgelöst.
 - Das Symbol der Taste Start/Stopp  **29** leuchtet. Das leuchtende Symbol signalisiert den Standby-Betrieb.


9.2 Das Touchdisplay

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

Andere Symbole stellen (auch) eine Schaltfläche dar, z. B. die Taste Start/Stopp  **29**. Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

9.3 Ein-/Ausschalten

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

- Im Display **15** ist nur das Symbol  **29** zu sehen.
- Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **9**.




9.4 Manuelle Einstellungen

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






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

9.5 Programme verwenden

HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **4** an der Innenseite des Deckels berühren und dort festkleben.
- Sie können die Aufheizphase verkürzen oder überspringen, indem Sie die Taste  **32** drücken.
- **SCHNELLSTART-FUNKTION**
Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste Start/Stop  **29** ein. Durch erneutes Drücken der Taste Start/Stop  **29** wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur 230 °C und der voreingestellten Garzeit 10 Minuten gestartet.

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

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

Ⓜ **29** und das gewählte Programmsymbol **31** blinken.

Öffnen Sie den Deckel **3** und ...

... geben die vorbereiteten Lebensmittel direkt auf die Grillplatte **14**.

... stellen den Frittierereinsatz **8** oder die Pfanne **1** mit den vorbereiteten Lebensmitteln auf die Grillplatte **14**.

8. Schließen Sie den Deckel **3**. Der Garvorgang wird automatisch gestartet und in der Garzeitanzeige **25** wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Das gewählte Programmsymbol **31** leuchtet.


oder

Wenn Sie die Grillplatte **14** verwenden, drücken Sie die Taste Start/Stopp

Ⓜ **29**, um den Garvorgang bei geöffnetem Deckel zu starten. In der Garzeitanzeige **25** wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Das gewählte Programmsymbol **31** leuchtet.

9.6 Garprozess unterbrechen

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

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

9.7 Ende des Garprozesses







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


1. Öffnen Sie den Deckel **3**.
2. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
3. Ziehen Sie die Fettauffangschale **17** heraus und entsorgen das aufgefangene Öl.
4. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

HINWEIS: Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern (siehe "Manuelle Einstellungen" auf Seite 39). Schließen Sie den Deckel **3** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad.

9.8 Grillen mit Unterhitze

Folgende Programme unterstützen das Grillen mit Unterhitze:

-  Steak
 -  Ganzes Hähnchen
 -  Geflügel in Teilen, z. B. Keulen
 -  Fisch
 -  Grillspieße
 -  Gemüse
- Bei diesen Programmen wird die Garzeit nicht unterbrochen, wenn Deckel **3** von Anfang an geöffnet ist oder im Laufe des Programms geöffnet wird.

- Am Symbol  **21** im Display **15** erkennen Sie, dass das Grillgut mit Unterhitze weiter gart wird.
- Das Grillen mit Unterhitze bei geöffnetem Deckel **3** empfiehlt sich z. B. beim Grillen empfindlicher Lebensmittel, die oft gewendet werden, wie z. B. Gemüsescheiben.


9.9 Bratenthermometer verwenden




Das Bratenthermometer soll Ihnen dabei helfen, Ihr Grillgut oder Ihren Braten perfekt zu garen. Durch das Ablesen der Kerntemperatur sind Sie jederzeit im Bilde über die Garstufe Ihrer Köstlichkeiten. Die Garzeit wird nun durch das Erreichen der eingestellten Kerntemperatur (Zieltemperatur) bestimmt.





GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!


- ⊙ Verlegen Sie das Kabel am Temperatursensor **18** so, dass keine heißen Teile herunter- oder umgerissen werden können.
- ⊙ Der Temperatursensor **18** wird beim Garen/Grillen heiß. Verwenden Sie beim Entfernen des Temperatursensors geeignete Ofenhandschuhe oder Topflappen.

HINWEIS: Die Funktion Bratenthermometer kann angewendet werden in den Programmen  Steak,  Ganzes Hähnchen oder  Fisch.

1. Wählen Sie eines der drei Programme  Steak,  Ganzes Hähnchen oder  Fisch.
2. Drücken Sie den Hebel an der Aufwicklung des Temperatursensors **11** in Richtung der Aufwicklung. Nehmen Sie die Aufwicklung aus dem Fach **10**.
3. Nehmen Sie den Klinkenstecker **19** und wickeln das Kabel ab.

4. Ziehen Sie vorsichtig den Temperatursensor **18** aus der Aufwicklung **11**.
5. **Bild A:** Bereiten Sie den Braten außerhalb des Geräts **13** vor. Stecken Sie das Ende des Temperatursensors **18** so in den Braten, dass der Temperatursensor waagrecht herausragt. Wenn Sie z. B. die Kerntemperatur eines Bratens überwachen wollen, schieben Sie die Spitze des Temperatursensors in die Mitte oder den dicksten Teil des Bratens.
6. Stecken Sie nun den Klinkenstecker **19** in die Buchse **12** neben dem Fach für die Aufwicklung **10**.
7. Im Display erscheinen das Symbol für das Bratenthermometer **26** und die Taste für das Einstellen der Zieltemperatur **33**.
8. Drücken Sie die Taste für das Einstellen der Zieltemperatur **33**. Im Display erscheinen die Temperaturwerte für *TARGET TEMP* (Zieltemperatur) und *CURRENT TEMP* (aktuelle Temperatur).
9. Stellen Sie nun mit den Einstell-Tasten **+/- 20** die gewünschte Kerntemperatur ein.

HINWEIS: Die Gartemperatur können Sie im Verlauf des Garvorgangs ändern, indem Sie das Programm mit der Taste Start/Stopp  **29** pausieren, die Taste  **33** drücken und mit den Einstell-Tasten **+/- 20** ändern.

10. Schließen Sie ggf. den Deckel **3**. Starten Sie das Programm und die Aufheizphase beginnt.
11. Nach Aufforderung des Programms (*ADD FOOD*) legen Sie den Braten mit dem Temperatursensor auf die Grillplatte **14**.
12. Schließen Sie ggf. den Deckel **3** und starten das Programm mit der Taste Start/Stopp  **29**. Im Display sehen Sie nun die Temperaturwerte für *TARGET TEMP* (Zieltemperatur) und

CURRENT TEMP (aktuelle Temperatur).
Beim Erreichen der Zieltemperatur schaltet das Gerät automatisch ab. Öffnen Sie ggf. den Deckel und entnehmen den Braten.

10. Zubereitungstipps

Die Heißluftfritteuse **13** vereint viele verschiedene Funktionen in einem Gerät. Sie können zum Beispiel:

- mit Heißluft frittieren
 - ein Hähnchen oder Braten grillen
 - Pizza backen
 - viele Tiefkühl-Fertiggerichte zubereiten (z. B. Chicken Wings, Fischstäbchen, Käse- oder Gemüsesticks)
 - Kekse oder Muffins backen
 - Schaschlik- oder Gemüsespieße grillen
 - Apfelringe oder anderes Obst dörren
- In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps und eine Gartabelle mit Beispielen zur Orientierung für Menge, Garzeit und Temperatur.
 - Die Angaben in der Gartabelle können von den voreingestellten Zeiten und Temperaturen abweichen. Durch die unterschiedliche Beschaffenheit und Ausgangstemperatur der Lebensmittel kann keine exakte Angabe zu Garzeiten gemacht werden. Die Angaben in der Gartabelle stellen Richtwerte dar.

Vorbereitung der Lebensmittel

- Alle Lebensmittel müssen zum Frittieren möglichst trocken sein. Trocknen Sie das Frittiergut ab bzw. entfernen Sie bei gefrorenen Lebensmitteln das Eis.
- Bei Tiefkühlkost entfernen Sie so viel Wasser und Eis wie möglich, bevor Sie das Lebensmittel in die Heißluftfritteuse geben.
- Achten Sie bei panierten Lebensmitteln darauf, dass die Panade möglichst fest am Frittiergut sitzt.

Temperatur und Garzeit

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Garzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Frittereinsatz **8** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 7** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2 3}

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

- Wenn es bei dem Lebensmittel (z. B. bei Pommes frites oder Chicken-Nuggets) auf eine gleichmäßige Bräunung ankommt, müssen sie während des Frittiervorganges 1 - 3x geschüttelt oder gewendet werden.
- Verwenden Sie Zutaten von gleichmäßiger Dicke oder Größe.









Backen


Teig darf auf keinen Fall direkt in den Frittereinsatz 8 gegeben werden. Nach dem Vorbereiten geben Sie den Teig in eine Backform oder eine andere hitzebeständige Form (z. B. Muffinförmchen). Diese stellen Sie dann mit dem Teig in den Frittereinsatz **8**.

Verpackungsinformationen

Wenn Sie auf der Verpackung von Tiefkühlware keine Garzeiten für Heißluftfritteusen finden, orientieren Sie sich an den Zeiten für Umluftherde.

10.1 Gartabelle

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit* (Minuten)	Temperatur*
Pommes frites ^{2, 3} (Tiefkühlware, vorfrittiert)	- Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden	500 g ²	24	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Pommes frites ³ (hausgemacht, dick)	- Programm  - 1/2 Esslöffel Öl untermischen - Frittierereinsatz 8 verwenden	1000 g	20 - 24	200 °C
Hähnchenkeulen ^{2, 3} (frisch, ohne Knochen)	- Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden	1000 g	22 - 28	200 °C
Chicken-Nuggets (Tiefkühlware)	- Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden	900 g	18 - 22	200 °C
Fischstäbchen (Tiefkühlware)	- Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden	280 g	7 - 10	200 °C
Zucchini ^{2, 3}	- Programm  - Pfanne 1 verwenden - in Scheiben schneiden - 1 Esslöffel Öl auf die Pfanne geben - bei offenem Deckel garen	650 g	17 - 20	200 °C
Kartoffelpuffer	- Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden	900 g	20	180 °C
Chicken-Wings (Tiefkühlware)	- Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden	1000 g	15 - 20	200 °C

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit* (Minuten)	Temperatur*
Ribeye-Steaks	<ul style="list-style-type: none"> - Programm  - Grillplatte 14 verwenden - bei offenem Deckel braten - ggf. Bratenthermometer verwenden 	3 Steaks, ca. 3 cm dick	7 - 9	230 °C

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

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

1: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

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

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

10.2 Tabelle mit Fleischarten, Garstufen und dazu gehörigen Kerntemperaturen

Bei Bratenstücken hängt die Garzeit und die Gartemperatur vom Gewicht ab und davon, welches Fleischstück Sie verwenden. Eine gute Orientierung bietet die Kerntemperatur, die Sie mit dem Bratenthermometer ermitteln können.

	Garstufen				
	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	WellDone
Hirsch	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Rind	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Schwein	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Lamm	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Huhn	X	X	X	X	74 °C
Fisch	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Rezepte

11.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen


Zutaten für die Mayonnaise

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

Zutaten für die Pommes frites

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

Zubereitung

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


11.2 Steak Provenzalische Art

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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


11.3 Hühnchen Jamaikanische Art

Zutaten

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

Zubereitung

1. Waschen Sie das Hühnchen und trocknen es ab.
2. Schälen Sie den Knoblauch und schneiden diesen klein.
3. Vermischen Sie für die Marinade Sojasauce, Olivenöl, Zitronensaft, Gewürzmischung, Knoblauch, Ingwer und Chiliflocken in einer Schüssel.

4. Reiben Sie das Hähnchen mit der Marinade ein und lassen es über Nacht im Kühlschrank marinieren.
5. Wählen Sie das Programm  Ganzes Hähnchen (200 °C/15 Minuten). Verwenden Sie das Bratenthermometer und stellen eine Kerntemperatur von 80 °C ein.
6. Servieren Sie zum Hähnchen einen Salat.


11.4 Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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


11.5 Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

12. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

Zubehörteile

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
 - Fritteureinsatz **8**, Pfanne **1** und Spritzschutz **5** können in der Spülmaschine gereinigt werden.
-

HINWEIS: Sie können diese Teile auch von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.

- Eingebraunte Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Reinigen Sie die Grillplatte **14** und die Fettauffangschale **17** von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.

Spritzschutz demontieren/mon- tieren

- **Bild B:** Lösen Sie die Schraube mit einem Kreuzschlitzschraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten) und entfernen diese. Schieben Sie den Spritzschutz **5** nach links und entfernen diesen.
 - **Bild C:** Nach dem Reinigen setzen Sie den Spritzschutz **5** so ein, dass die linke Drahtschlinge unter die Lasche im Deckel **3** greift. Der abgewinkelte Griff des Spritzschutz **5** zeigt dabei weg vom Inneren des Deckels. Schieben Sie den Spritzschutz nach rechts und drücken ihn an, bis er einrastet. Fixieren Sie den Spritzschutz durch handfestes Eindrehen der Schraube.
-

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Der Spritzschutz **5** muss beim Gebrauch der Heißluftfritteuse **13** immer installiert sein.
-

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Temperatursensor

- Reinigen Sie den Temperatursensor **18** mitsamt Kabel von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.
- **Bild D:** Stecken Sie die Spitze des Temperatursensors **18** in die Aufwicklung **11**. Drücken Sie den Temperatursensor ganz hinein. Führen Sie das Kabel nach außen und legen dies in Pfeilrichtung um die Aufwicklung.
- **Bild E:** Platzieren Sie den Klinkenstecker **19** und stecken die Aufwicklung in das Fach **10**.

Gehäuse

- Wischen Sie das Gehäuse **13** von außen mit einem angefeuchteten Tuch mit wenig mildem Reinigungsmittel ab.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

Innenraum

1. Reinigen Sie das Innere des Deckels **3** mit einem weichen Schwamm, wenig Wasser und mildem Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie mehrfach mit einem feuchten Mikrofasertuch nach, dass Sie zwischen durch auswaschen und auswringen.
3. Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

13. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißblutfrütheuse wegräumen ...
 - ... muss der Netzstecker **9** gezogen werden,
 - ... das Gerät abgekühlt sein und
 - ... müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.

14. Entsorgen

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



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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

15. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

16. Technische Daten

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

Verwendete Symbole

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> • War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? • War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> • Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 4, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittiereinsatz 8 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 7 gefüllt werden.
ADD FOOD	<ul style="list-style-type: none"> • Öffnen Sie nach der Aufheizphase den Deckel 3 und geben Lebensmittel hinzu.
ADD PLATE	<ul style="list-style-type: none"> • Grillplatte 14 einlegen
ENd	<ul style="list-style-type: none"> • Garzeit abgelaufen oder Kerntemperatur erreicht: Entnehmen Sie die fertig gegarten Lebensmittel.

	Geprüfte Sicherheit: 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.

Technische Änderungen vorbehalten.

17. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 460241_2401** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **460241_2401** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

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

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

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

IAN: 460241_2401



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND