



HEISSLUFTFRITTEUSE 9-IN-1 SHF 1800 A1

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni:
12/2019 ID: SHF 1800 A1_19_V1.5

DE AT CH

HEISSLUFTFRITTEUSE 9-IN-1

Bedienungsanleitung

FR CH

FRITEUSE À AIR CHAUD 9 EN 1

Mode d'emploi

IT CH

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA 9 IN 1

Manuale di istruzioni per l'uso



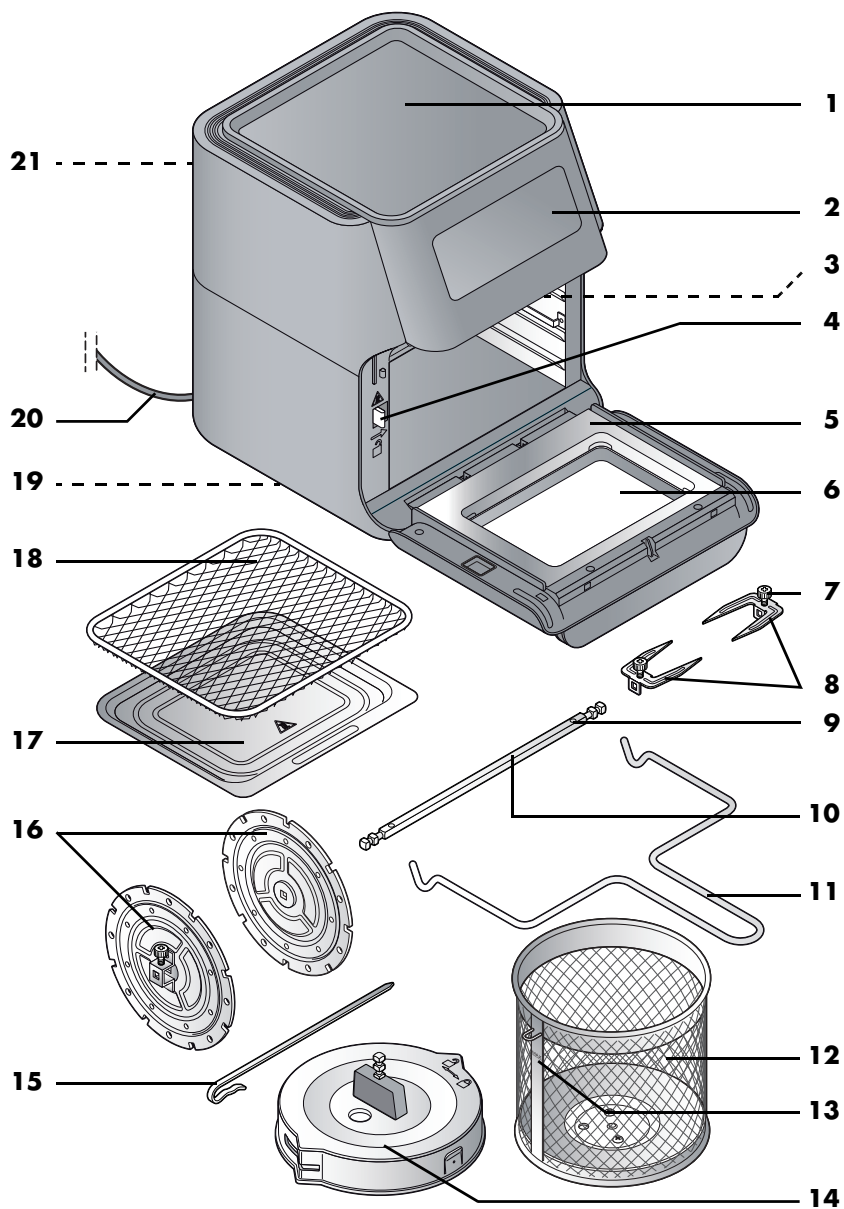
Deutsch 2

Français 26

Italiano 52



Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	4
4. Lieferumfang	8
5. Inbetriebnahme	8
6. Das Touchdisplay im Überblick	9
7. Die Programme im Überblick	10
8. Verwendung der Zubehörteile	11
9. Zubereitungstipps	12
10. Montage	15
10.1 Drehkorb	15
10.2 Drehkorb/Drehspieß einsetzen	16
10.3 Drehspieß für Hähnchen oder Braten	17
10.4 Schaschlikspieße	18
11. Bedienung	19
11.1 Stromanschluss	19
11.2 Das Touchdisplay	19
11.3 Ein-/Ausschalten	19
11.4 Beleuchtung einschalten	20
11.5 Manuelle Einstellungen	20
11.6 Rotationsfunktion einschalten	20
11.7 Programme verwenden	20
11.8 Garprozess unterbrechen	21
11.9 Ende des Garprozesses	21
12. Reinigen	21
13. Aufbewahren	22
14. Entsorgen	22
15. Problemlösung	22
16. Technische Daten	23
17. Garantie der HOYER Handel GmbH	24

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse 9-in-1.

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 9-in-1!

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 200 °C vorgesehen.

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

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 das Sichtfenster der Ofentür.
 - Verwenden Sie den Griff zum Herausheben des heißen Drehkorbes/Drehspießes.
 - Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der heißen Zubehörteile.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 21).



GEFAHR für Kinder

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



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 danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



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.
- ⊙ Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss es für die technischen Daten dieses Gerätes ausreichen.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an. Es könnte zu einer Überlastung kommen.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... nach jedem Gebrauch,
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
 - ... 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.
- ⊙ Entfernen Sie auf keinen Fall den Abstandhalter auf der Rückseite des Gerätes.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Betreiben Sie die Heißluftfritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass sie umkippt oder wegrutscht.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen

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

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 Drehkorb / den Drehspeiß 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.

4. Lieferumfang

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

5. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. **Insbesondere der Innenraum muss vollständig frei von Verpackungsresten, wie zum Beispiel Styroporkrümel, sein.**



GEFAHR - Brandgefahr!

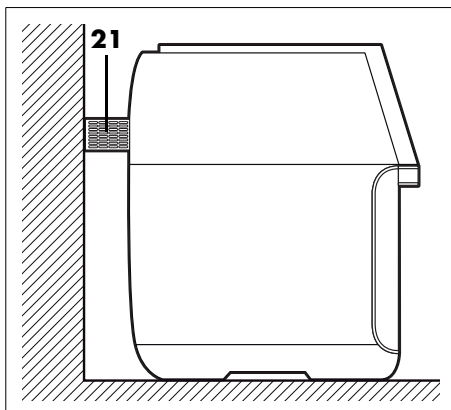
- ⊙ **Entfernen Sie unbedingt die Pappe an der Oberseite des Innenraumes!**

- 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 21).
- Zum Transportieren können Sie die Griffmulden **19** verwenden.
- Stellen Sie das Gerät **1** auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.



GEFAHR - Brandgefahr!

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

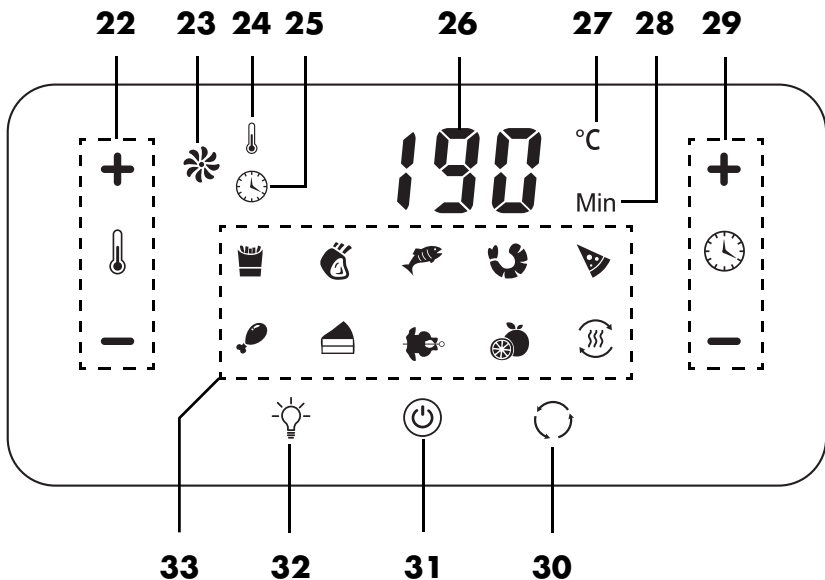


- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **21**.
- ⊙ Entfernen Sie niemals den Abstandhalter **21**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

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

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

6. Das Touchdisplay im Überblick



- 22** +/- Temperatur-Tasten: Gartemperatur einstellen
- 23** Heißluft-Symbol: blinkt, wenn die Heißluftfunktion in Betrieb ist
- 24** Temperatur wird angezeigt
- 25** Garzeit wird angezeigt
- 26** Anzeige von Ziffern (z. B. Temperatur, Garzeit)
- 27** °C Einheit der Temperatur
- 28** Min Einheit der Garzeit
- 29** +/- Zeit-Tasten: Garzeit einstellen
- 30** Rotationstaste: Rotationsfunktion ein-/ausschalten;
Rotationssymbol: blinkt, wenn Rotationsfunktion eingeschaltet ist
- 31** Start-/Stopp-Taste
- 32** Beleuchtungstaste: Innenraumbeleuchtung ein-/ausschalten;
Beleuchtungssymbol: blinkt, wenn die Innenraumbeleuchtung eingeschaltet ist
- 33** Programmtasten (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 10);
Programmsymbole

7. Die Programme im Überblick

Symbol im Touch-display	Programm / Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
	Pommes frites	200 °C (40 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Steaks, Kotelettes	175 °C (40 – 200 °C)	25 Min. (1 – 60 Min.)
	Fisch	165 °C (40 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Shrimps	160 °C (40 – 200 °C)	12 Min. (1 – 60 Min.)
	Pizza	180 °C (40 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Geflügel in Teilen, z. B. Keulen	175 °C (40 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
	Kuchen und Backwaren	160 °C (40 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
	Drehspieß zum Braten eines ganzen Hähnchens oder eines kleinen Bratenstücks	190 °C (40 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
	Dörren von Obst und Gemüse, z. B. Apfelringe	40 °C (40 – 80 °C)	2 Std. (2 – 24 Std.)
	Aufwärmen von fertig gegarten Speisen	200 °C (40 – 200 °C)	3 Min. (1 – 60 Min.)

8. Verwendung der Zubehöerteile

Zubehörteil	Funktion/Verwendung
Blech/ Fettauffang- schale 17	• Auf dem Boden einschieben, um heruntertropfende und krümelnde Lebensmittel aufzufangen. Erleichtert die Reinigung. • Als geschlossenes Backblech auf der gewünschten Schiene einschieben für Speisen, die stärker tropfen und bei denen die Hitze vor allem von oben erforderlich ist, z. B. zum Gratinieren.
Gitter- bleche 18	• Durch die Löcher in den Gitterblechen kann die heiße Luft gut zirkulieren. Das fördert eine gleichmäßige Verteilung der Wärme. • Es können mehrere Gitterbleche gleichzeitig verwendet werden. Gegebenenfalls nach der Hälfte der Garzeit austauschen. • Zum Dörren. • Für die Zubereitung von allen Speisen, die nicht stark tropfen und bei denen eine gleichmäßige Erwärmung erwünscht ist, z. B. Geflügelteile, Fischstäbchen, Shrimps, Pommes frites, Tiefkühl-Pizza.
Drehkorb 12	• Für Pommes frites, Wedges, Süßkartoffel-Pommes, Gemüse in Stücken u. Ä. • Für besonders gleichmäßiges Erhitzen von allen Seiten dreht sich der Drehkorb 12 während des Garvorganges. Dafür muss die Rotationsfunktion 30 eingeschaltet werden. • Den Drehkorb 12 nur locker bis zur Markierung MAX 13 füllen (maximale Menge: 1,5 kg). • Verwenden Sie den Griff 11 zum Einsetzen und Herausheben. HINWEIS: Mischen Sie bei rohen Zutaten ca. 1/2 Esslöffel Öl unter. Dies verhindert das Festkleben am Drehkorb 12 und verbessert den Geschmack. Dies ist bei Tiefkühl-Pommes frites und ähnlichen Produkten nicht notwendig, diese sind schon vorfrittiert.
Hähnchen- spieße 8 + Drehspieß 10	• Ein Grillhähnchen oder ein kleiner Braten kann mit Hilfe der Hähnchenspieße 8 am Drehspieß 10 befestigt werden. • Beachten Sie die Markierungen für die maximale Größe am Drehspieß 10. • Beachten Sie die maximale Menge von 1,5 kg.  Beim Verwenden des Programmes für den Drehspieß wird die Rotationsfunktion 30 automatisch aktiviert. Sie kann auch durch Drücken der Rotationstaste 30 ein-/ausgeschaltet werden. • Verwenden Sie den Griff 11 zum Einsetzen und Herausheben.
Schaschlik- spieße 15 + Halteschei- ben 16 + Drehspieß 10	• Für Fleisch-/Gemüsespieße. • Die Schaschlikspieße 15 werden in die Haltescheiben 16 eingehängt und können mit Hilfe der Rotationsfunktion 30 gleichmäßig gegart werden. Beachten Sie die Markierungen am Drehspieß 10. • Beachten Sie die maximale Menge von 200 g je Spieß und 1,6 kg insgesamt. • Verwenden Sie den Griff 11 zum Einsetzen und Herausheben des zusammengesetzten Schaschlikspießrades.

9. Zubereitungstipps

Die Heißluftfritteuse 9-in-1 vereint viele verschiedene Funktionen in einem Gerät. Sie können zum Beispiel:

- mit Heißluft frittieren
- ein Hähnchen oder Braten am Drehspieß 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
- gratinieren

In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps und eine Gartabelle mit Beispielen zur Orientierung für Menge, Garzeit und Temperatur.

Weitere Beispiele, Tipps und Rezepte finden Sie im beiliegenden Rezeptheft.

Mengen

- Bereiten Sie grundsätzlich nur kleine Mengen auf einmal zu. So erhalten Sie die besten Ergebnisse.
- Füllen Sie den Drehkorb **12** maximal bis zur Markierung **MAX 13**. So werden die Pommes frites o. Ä. gleichmäßig gebräunt.
- Die Gitterbleche **18** und das Blech **17** sollten so locker gefüllt werden, dass die heiße Luft gut zirkulieren kann.
- Beachten Sie beim Zubereiten von ganzen Hähnchen oder Braten die Markierungen für die maximale Größe am Drehspieß **10**.
- Achten Sie bei allen Speisen darauf, dass diese das Heizelement **3** nicht berühren.

- Beachten Sie die folgenden maximalen Gewichte:
 - Drehkorb **12**: 1,5 kg
 - Drehspieß **10** mit Hähnchen-spießen **8**: 1,5 kg
 - Drehspieß **10** mit Schaschlik-spießen **15**: 1,6 kg

Temperatur und Garzeit

- Die Angaben für Temperaturen und Garzeiten in der Gartabelle sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack können Temperatur und Garzeit abweichen.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.
- Bei Tiefkühlware orientieren Sie sich an den Angaben für Heißluftfritteusen oder Umluftherde.

Gleichmäßige Bräunung

- Die Rotationsfunktion **30** sorgt für eine gleichmäßige Bräunung von allen Seiten.
- Beim Garen im Drehkorb **12** können Sie dies zusätzlich unterstützen, indem Sie bei rohen Zutaten vorher ca. 1/2 Esslöffel Öl untermischen und den Drehkorb **12** nicht überfüllen.
- Beim gleichzeitigen Garen auf mehreren Gitterblechen **18** nehmen Sie diese nach der Hälfte der Garzeit heraus. Wenden Sie die Zutaten auf den Blechen und tauschen die Einschubhöhe der Bleche aus.
- Verwenden Sie Zutaten von gleichmäßiger Dicke oder Größe.

Gartabelle

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit*	Temperatur*
Pommes frites (dünn, Tiefkühlware, vorfrittiert)	- Programm  - Drehkorb 12 verwenden und Rotationsfunktion 30 einschalten.	350 g	15 - 17 Min.	200 °C
Pommes frites (dick, Tiefkühlware, vorfrittiert)	- auch möglich: Gitterbleche 18	350 g	15 - 20 Min.	200 °C
Pommes frites (hausgemacht)	- Programm  - 1/2 Esslöffel Öl untermischen - Drehkorb 12 verwenden und Rotationsfunktion 30 einschalten. - auch möglich: Gitterbleche 18	400 g	18 - 22 Min.	200 °C
Hähnchenkeulen (frisch)	- Programm  - Gitterbleche 18 verwenden.	300 g pro Keule	30 Min.	180 °C
Chicken-Nuggets (Tiefkühlware)	- Gitterbleche 18 verwenden.	200 g	10 - 15 Min.	200 °C
Fischstäbchen (Tiefkühlware)	- Gitterbleche 18 verwenden.	200 g	7 - 10 Min.	200 °C
Mozzarellasticks (Tiefkühlware)	- Gitterbleche 18 verwenden.	200 g	4 - 6 Min.	180 °C
Muffins	- Programm  - Backformen auf das Blech 17 stellen	9 Stück	15 - 20 Min.	160 °C
Ofenkartoffeln (mehlig kochend)	- 15 Minuten vorgaren. - In Alufolie wickeln.	6 Stück à 150 g	40 Min.	180 °C
Apfelringe (dörren)	- Programm  - Gitterbleche 18 verwenden - Alle 30 Minuten die Einschubhöhe der Gitterbleche durchtauschen.	500 g	2,5 - 3 Std.	80 °C

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit*	Temperatur*
Chicken-Wings (Tiefkühlware)	- Programm  - Gitterbleche 18 verwenden.	400 g	15 - 18 Min.	200 °C
Fleisch-/Gemüsespieße	- Schaschlikspieße 15 verwenden (mit Haltescheiben 16 + Drehspieß 10). - Rotationsfunktion 30 einschalten.	1 kg	20 Min.	200 °C
Braten	- Mit Hähnchenspießen 8 auf dem Drehspieß 10 befestigen. - Ggf. mit Küchengarn zusammenbinden, um überstehende Teile zu vermeiden. - Rotationsfunktion 30 einschalten.	max. 1,5 kg	50 Min.	180 °C
Hähnchen (ganz)	- Mit Hähnchenspießen 8 auf dem Drehspieß 10 befestigen. - Ggf. mit Küchengarn zusammenbinden, um überstehende Teile zu vermeiden. - Programm 	max. 1,5 kg	40 - 45 Min.	200 °C

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

10. Montage

10.1 Drehkorb

Benötigte Teile

Drehkorb **12**

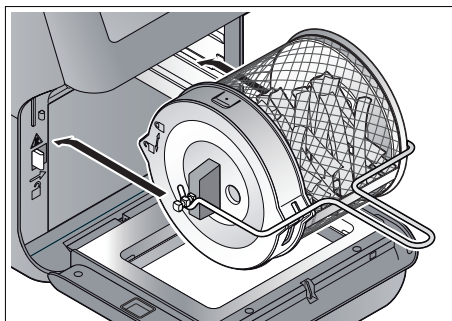
Deckel (für den Drehkorb) **14**

Griff **11**

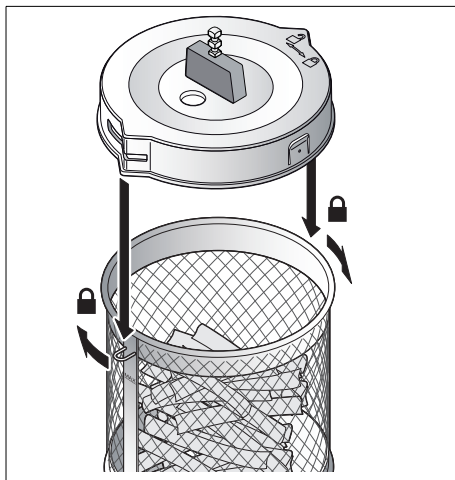
Blech/Fettauffangschale **17**

Vorgehen

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



5. Den verschlossenen Drehkorb **12** setzen Sie mit Hilfe des Griffes **11** in das Gerät **1** ein (siehe "Drehkorb/Drehspieß einsetzen" auf Seite 16).



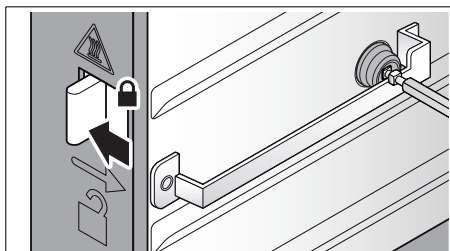
3. Setzen Sie den Deckel **14** auf den Drehkorb **12**. Die Ausbuchtungen am Deckel müssen dabei über die kleinen Ösen am Korb gesetzt werden (siehe Abbildung).
4. Zum Verschließen drehen Sie den Drehkorb **12** so, dass eine Öse in Richtung geschlossenes Schlosssymbol zeigt.

10.2 Drehkorb/Drehspieß einsetzen

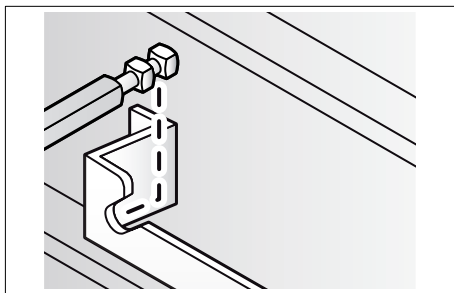


GEFAHR von Verbrennungen!

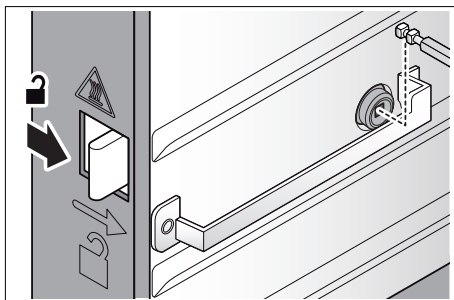
- Verwenden Sie zum Einsetzen des Drehkorbes **12** / Drehspießes **10** in den heißen Ofen (z. B. nach dem Vorheizen) unbedingt den Griff **11** und Ofenhandschuhe.



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



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



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

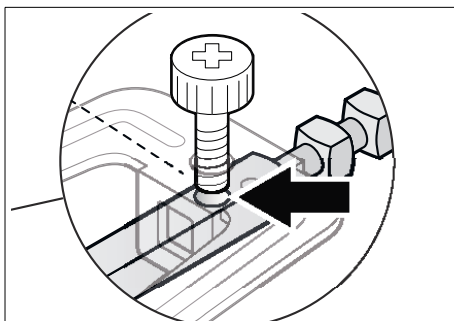
- Lassen Sie die Entriegelungstaste **4** los, um den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** auf der linken Seite zu verriegeln. Der Vierkant muss noch nicht genau passen. Wenn die Rotationsfunktion anläuft, positioniert der Vierkant sich automatisch richtig.
- Zum Herausnehmen halten Sie die Entriegelungstaste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

10.3 Drehspieß für Hähnchen oder Braten

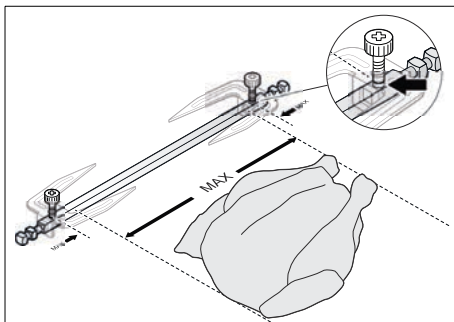
Benötigte Teile

- Drehspieß **10**
- 2 Hähnchenspieße **8**
- Griff **11**
- Blech/Fettauffangschale **17**

Die richtige Größe des Hähnchens/Bratenstückes



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



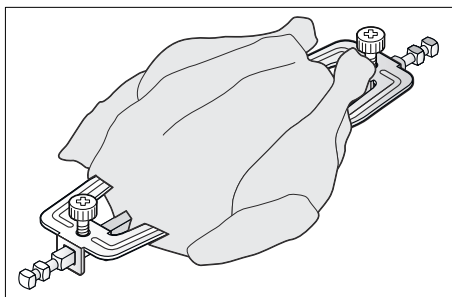
Die Markierungen **9** kennzeichnen die äußersten Positionen, wo die Feststellschrauben **7** befestigt werden dürfen. Die maximale Länge des Hähnchens oder Bratenstückes ist etwas kleiner.

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

- Der aufgespießte Braten soll rund um den Drehspieß **10** gleichmäßig verteilt und nicht zu dick sein.
- Binden Sie lose oder überstehende Teile des Bratens mit Küchengarn am Braten fest. Es dürfen sich keine Teile während des Garens lösen.

Vorgehen

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



2. Stecken Sie das Hähnchen oder Bratenstück mittig auf den Drehspieß **10**.
3. Stecken Sie die beiden Hähnchenspieße **8** jeweils mit beiden Vierkantlöchern auf die Enden des Drehspießes **10**.
4. Schieben Sie die Hähnchenspieße **8** so weit zusammen, dass das Fleischstück fest gehalten wird. Schrauben Sie die Feststellschrauben **7** in dieser Position fest.
5. Setzen Sie den Drehspieß **10** mit Hilfe des Griffes **11** in das Gerät **1** ein (siehe "Drehkorb/Drehspieß einsetzen" auf Seite 16).

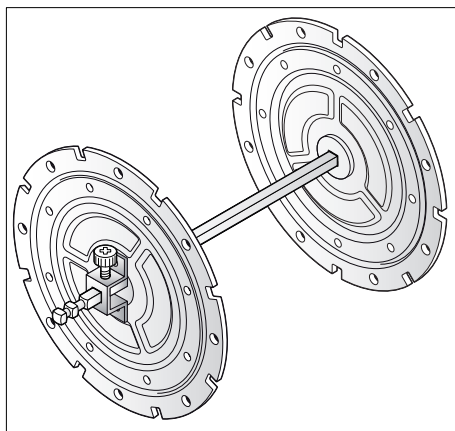
10.4 Schaschlikspieße

Benötigte Teile

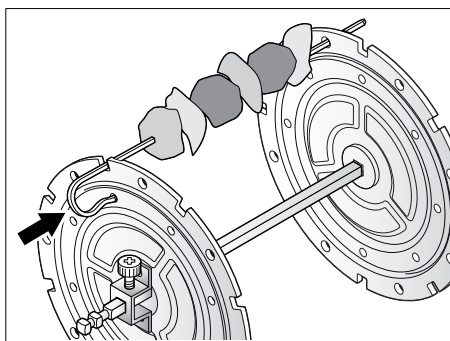
- Drehspieß **10**
- 2 Haltescheiben **16**
- 8 Schaschlikspieße **15**
- Griff **11**
- Blech/Fettauffangschale **17**

Vorgehen

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

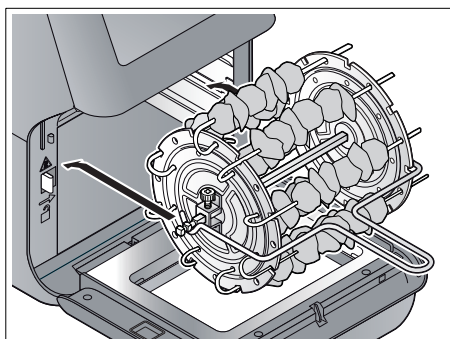


2. Befestigen Sie die beiden Haltescheiben **16** an den Enden des Drehspießes **10**. Die Feststellschrauben **7** müssen dabei genau auf die Markierungen **9** geschraubt werden.
3. Schneiden Sie die Zutaten in Stücke von maximal 3 cm Durchmesser.
4. Spießen Sie die Zutaten auf die Schaschlikspieße **15** auf. Lassen Sie dabei oben die Länge des Griffes und unten mindestens 2,5 cm frei.



5. Setzen Sie die Schaschlikspieße **15** in die Haltescheiben **16** ein wie abgebildet:
 - das untere Ende in ein rundes Loch im äußeren Ring,
 - das obere Ende durch eine Kerbe im Rand und ein rundes Loch im inneren Ring.
6. Auf diese Weise befestigen Sie alle 8 Schaschlikspieße **15**.

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



7. Wenn alle Schaschlikspieße **15** befestigt sind, setzen Sie das Schaschlikspießrad mit Hilfe des Griffes **11** in das Gerät **1** ein (siehe "Drehkorb/Drehspieß einsetzen" auf Seite 16).

11. Bedienung



GEFAHR von Verbrennungen!

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

11.1 Stromanschluss

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

11.2 Das Touchdisplay

Auf dem Touchdisplay **2** gibt es Symbole, die nur bestimmte Funktionen anzeigen, z. B. das Heißluftsymbol ✱ **23**. Andere Symbole stellen (auch) eine Schaltfläche dar, z. B. die Start-/Stopp-Taste ☺ **31**. Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

11.3 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste ☺ **31**, um das Gerät **1** aus dem Standby einzuschalten.
 - Die Symbole im Display **2** werden angezeigt.
 - Eingestellte Temperatur und Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste ☺ **31** erneut, um das Gerät **1** mit den gewählten Einstellungen bzw. dem gewählten Programm zu starten.
 - Das Heißluftsymbol ✱ **23** blinkt.
 - Die eingestellte Temperatur und die Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Die Garzeit wird heruntergezählt.
 - Ggf. wird das Programmsymbol **33** angezeigt.
- Während das Gerät **1** läuft, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste ☺ **31**, um den Vorgang zu stoppen.
 - Im Display **2** erscheint **OFF**.
 - Der Ventilator läuft noch weiter und das Heißluftsymbol ✱ **23** blinkt.
 - Nach ca. 20 Sekunden stoppt der Ventilator und 5 Signaltöne ertönen. Das Gerät **1** befindet sich in Standby. Im Display **2** ist nur das Symbol ☺ **31** zu sehen.

Schnellstartfunktion

Wenn Sie ein Programm ausgewählt haben oder manuell Einstellungen vorgenommen haben, startet das Gerät **1** automatisch ca. 5 Sekunden nach der letzten Eingabe.

11.4 Beleuchtung einschalten

Wenn das Beleuchtungssymbol  **32** im Display **2** sichtbar ist, können Sie die Innenraumbeleuchtung ein- und ausschalten:

- Drücken Sie die Beleuchtungstaste  **32**, um die Beleuchtung ein- oder wieder auszuschalten.
- Das Beleuchtungssymbol  **32** blinkt, während die Beleuchtung eingeschaltet ist.
- Die Beleuchtung schaltet sich nach ca. 2 Minuten automatisch aus.

11.5 Manuelle Einstellungen

Während das Gerät **1** eingeschaltet ist, sind die Temperatur-Tasten  **+/- 22** und die Zeit-Tasten  **+/- 29** 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 Temperatur-Tasten  **+/- 22** stellen Sie die Temperatur zwischen 40 °C und 200 °C ein:
 - Kurz drücken für 5-°C-Schritte.
 - Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
- Mit den Zeit-Tasten  **+/- 29** stellen Sie die Garzeit zwischen 1 und 60 Minuten ein:
 - Kurz drücken für 1-Minuten-Schritte.
 - Gedrückt halten für 5-Minuten-Schritte.

HINWEIS: Wenn das Programm Dörren  eingestellt ist, kann die Temperatur nur bis maximal 80 °C eingestellt werden. Die Garzeit kann zwischen 2 (02:00) und

24 (24:00) Stunden in 30-Minuten-Schritten eingestellt werden.

11.6 Rotationsfunktion einschalten

Wenn das Rotationssymbol  **30** im Display **2** sichtbar ist, können Sie die Rotationsfunktion manuell ein- und ausschalten:

- Drücken Sie die Rotationstaste  **30**, um die Rotationsfunktion ein- oder wieder auszuschalten.
- Das Rotationssymbol  **30** blinkt, während die Rotationsfunktion eingeschaltet ist.

HINWEISE:

- Wenn das Programm Drehspieß  eingestellt ist, wird die Rotationsfunktion automatisch eingeschaltet.
- Wenn Sie den Drehspieß **10** oder den Drehkorb **12** mit einem anderen Programm verwenden, schalten Sie die Rotationsfunktion manuell ein.

11.7 Programme verwenden

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

- Temperatur
 - Garzeit
 - Rotationsfunktion ein-/ausschalten
1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese mit dem passenden Zubehörteil in das Gerät (siehe "Verwendung der Zubehörteile" auf Seite 11).
 2. Wählen Sie das gewünschte Programm (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 10) und orientieren Sie sich an

der Gartabelle (siehe "Gartabelle" auf Seite 13).

3. Schalten Sie das Gerät mit der Start-/Stopp-Taste  **31** ein.
4. Drücken Sie auf die gewünschte Programmtaste **33**. Das entsprechende Symbol blinkt.
5. Nehmen Sie ggf. manuelle Einstellungen der Temperatur und der Garzeit vor.
6. Starten Sie den Garprozess mit der Start-/Stopp-Taste  **31**.
 - Das Programmsymbol wird dauerhaft angezeigt. Die anderen werden ausgeblendet.
 - Das Heißluftsymbol  **23** blinkt.

11.8 Garprozess unterbrechen

Sie können den Garprozess jederzeit unterbrechen, z. B. um den Bräunungsgrad zu überprüfen oder bei mehreren Gitterblechen **18** die Positionen zu tauschen.

- Öffnen Sie während des Garprozesses die Ofentür **5**.
Die Beleuchtung wird eingeschaltet, der Ventilator und die Rotationsfunktion stoppen.
- Zum Fortsetzen des Garprozesses schließen Sie die Ofentür **5** wieder.

11.9 Ende des Garprozesses

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

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

12. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

Zubehörteile

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- Zerlegen Sie die Zubehörteile in ihre einzelnen Bestandteile.
- Achten Sie auf die kleinen Feststellschrauben **7**.
- Alle Zubehörteile (außer dem Gerät **1** und der Anschlussleitung **20**) 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.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Gehäuse

- Wischen Sie das Gerät **1** von außen mit einem angefeuchteten Tuch mit wenig mildem Reinigungsmittel ab.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

Innenraum

1. Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen Schwamm, wenig Wasser und mildem Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie mehrfach mit einem feuchten Mikrofasertuch nach, dass Sie zwischendurch auswaschen und auswringen.
3. Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

13. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse **1** wegräumen,
 - muss der Netzstecker **20** 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. Gekenn-



zeichnete 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.

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.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	• War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? • War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Frische Pommes frites o. Ä. kleben an den Wänden des Drehkorbes 12 .	• Mischen Sie vor dem Garen ein wenig Speiseöl unter die Pommes frites.
Die Speisen auf den Gitterblechen 18 bräunen unterschiedlich schnell.	• Das Heizelement 3 befindet sich an der Oberseite. Deshalb bräunen die Speisen auf dem oberen Blech schneller. Tauschen Sie die Bleche nach der halben Zeit aus, bei längeren Garzeiten auch öfter. • Wenden Sie die Lebensmittel zwischen durch.
Der Drehspieß 10 / der Drehkorb 12 dreht ungleichmäßig.	• Stoppen Sie die Rotationsfunktion und prüfen Sie, ob die Lebensmittel ungleichmäßig verteilt sind oder das Gewicht zu hoch ist.

16. Technische Daten

Modell:	SHF 1800 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1800 W

Verwendete Symbole

	Geprüfte S icherheit. 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.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	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, Akkus, 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: 332724_1907** 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) **332724_1907** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 332724_1907



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	27
2. Utilisation conforme	28
3. Consignes de sécurité	28
4. Éléments livrés	32
5. Mise en service	32
6. Vue d'ensemble de l'écran tactile	33
7. Vue d'ensemble des programmes	34
8. Utilisation des accessoires	35
9. Conseils de préparation	36
10. Montage	39
10.1 Panier rotatif	39
10.2 Mettre le panier rotatif / tournebroche en place	40
10.3 Tournebroche pour poulet ou rôti	41
10.4 Brochettes à chachlik	42
11. Utilisation	43
11.1 Raccordement électrique	43
11.2 L'écran tactile	43
11.3 Mise en marche/arrêt	43
11.4 Mettre l'éclairage en marche	44
11.5 Réglages manuels	44
11.6 Mettre la fonction de rotation en marche	44
11.7 Utilisation des programmes	44
11.8 Interrompre le processus de cuisson	45
11.9 Fin du processus de cuisson	45
12. Nettoyage	45
13. Rangement	46
14. Mise au rebut	46
15. Dépannage	47
16. Caractéristiques techniques	48
17. Garantie de HOYER Handel GmbH	48

1. Aperçu de l'appareil

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

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvelle friteuse à air chaud 9 en 1.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez le présent mode d'emploi pour pouvoir le consulter par la suite.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle friteuse à air chaud 9 en 1 !

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



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

2. Utilisation conforme

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

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

Utilisation impropre prévisible

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

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



- ⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air sur la partie arrière ou le hublot de la porte du four.
 - Utilisez la poignée pour retirer le panier rotatif / tournebroche chauds.
 - Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir les accessoires chauds.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 45).



DANGER pour les enfants

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER pour les oiseaux

- ⊙ Les oiseaux respirent plus vite, l'air dans leurs corps est diffusé autrement que dans le corps humain et ils sont beaucoup plus petits que les hommes. C'est pourquoi il peut être très dangereux pour les oiseaux de respirer même de volumes de fumée minimes générés lors de l'utilisation de l'appareil. Lorsque vous utilisez l'appareil, des oiseaux doivent être déplacés dans une autre pièce.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité

- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil. Dans ce

cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le vérifier par un atelier spécialisé.

- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ En cas d'utilisation d'une rallonge, celle-ci doit être adaptée aux caractéristiques techniques de cet appareil.
- ⊙ Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise. Cela pourrait entraîner une surcharge.
- ⊙ Disposez le câble de raccordement de façon à ce que personne ne puisse marcher dessus, se prendre dedans ou trébucher.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit ni coincé ni écrasé.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.

- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... après chaque utilisation,
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
 - ... avant de nettoyer l'appareil et
 - ... en cas d'orage.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article. Confiez les réparations uniquement à un atelier spécialisé ou au centre de service.



DANGER ! Risque d'incendie

- ⊙ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- ⊙ Surveillez toujours la friteuse à air chaud quand elle est en marche. Vous détecterez ainsi rapidement les problèmes éventuels en détectant des odeurs ou bruits inhabituels.
- ⊙ Ne couvrez jamais l'appareil et ne le posez jamais sur des objets mous (comme des serviettes de toilettes par ex.).
- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.
- ⊙ N'enlevez jamais l'écarteur situé sur la partie arrière de l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Faites fonctionner la friteuse à air chaud uniquement sur un plan de travail solide, plan, antidérapant, sec et non inflammable pour éviter qu'elle bascule ou glisse.



DANGER ! Risque de brûlures

- ⊙ Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil et de l'intérieur de l'appareil. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- ⊙ Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- ⊙ Ne déplacez ou ne transportez pas la friteuse à air chaud lorsque celle-ci est allumée.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.
- ⊙ Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant chaud situé sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil et à ce qu'ils ne s'y collent pas.
- ⊙ Ne remplissez pas trop le panier rotatif / le tournebroche. Respectez les valeurs indicatives contenues dans ce mode d'emploi.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds antidérapants en plastique. Au besoin, placez une surface antidérapante sous l'appareil.

4. Éléments livrés

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

5. Mise en service

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
En particulier, l'intérieur de l'appareil doit être totalement exempt de restes d'emballage tels que des bouts de polystyrène.



DANGER ! Risque d'incendie !

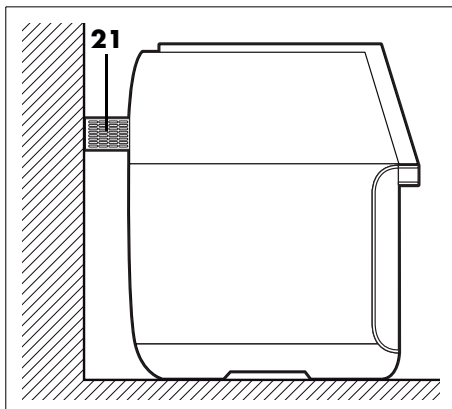
- ⊙ **Retirez impérativement le carton situé sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil !**

- Ôtez les films de protection et rubans adhésifs de l'appareil mais n'enlevez pas la plaque signalétique qui se trouve en dessous de l'appareil.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- Nettoyez l'appareil et l'ensemble des accessoires avant la première utilisation (voir « Nettoyage » à la page 45).
- Les poignées encastrées **19** peuvent être utilisées pour transporter l'appareil.
- Posez l'appareil **1** sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.



DANGER ! Risque d'incendie !

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

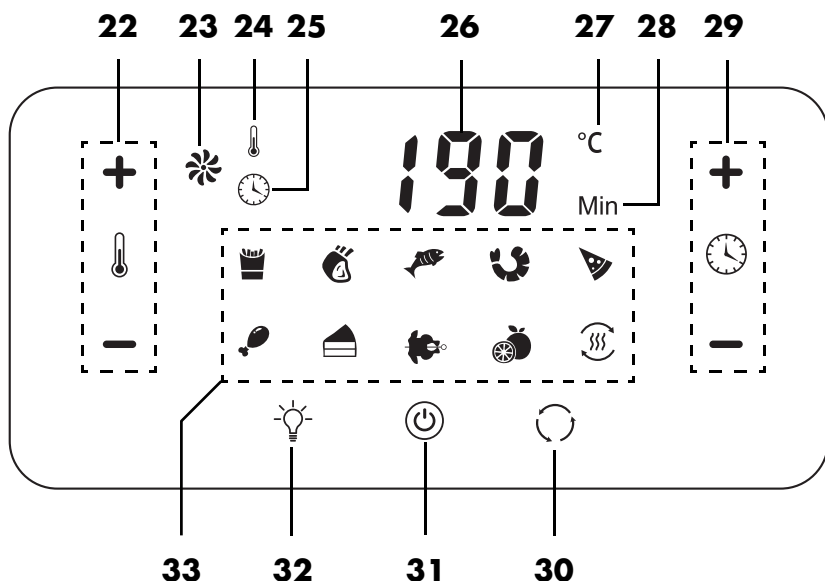


- ⊙ Ne couvrez jamais l'orifice d'échappement d'air **21**.
- ⊙ N'enlevez jamais l'écarteur **21**.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.

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

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

6. Vue d'ensemble de l'écran tactile



- 22** +/- Boutons de la température : réglage de la température de cuisson
- 23** Symbole d'air chaud : clignote lorsque la fonction d'air chaud est active
- 24** Affichage d'une température
- 25** Affichage d'un temps de cuisson
- 26** Affichage de chiffres (p. ex. température, temps de cuisson)
- 27** °C Unité de la température
- 28** Min Unité du temps de cuisson
- 29** +/- Boutons du temps : réglage du temps de cuisson
- 30** Bouton de rotation : mise en marche/arrêt de la fonction de rotation ;
Symbole de rotation : clignote lorsque la fonction de rotation est en marche
- 31** Bouton de démarrage / d'arrêt
- 32** Bouton d'éclairage : mise en marche/arrêt de l'éclairage intérieur ;
Symbole d'éclairage : clignote lorsque l'éclairage intérieur est en marche
- 33** Boutons de sélection de programmes (voir « Vue d'ensemble des programmes » à la page 34) ;
Symboles de programmes

7. Vue d'ensemble des programmes

Symbole sur l'écran tactile	Programme / utilisation	Température préréglée (plage réglable)	Temps préréglé (plage réglable)
	Frites	200 °C (40 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Steaks, côtelettes	175 °C (40 – 200 °C)	25 min (1 – 60 min)
	Poisson	165 °C (40 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Crevettes	160 °C (40 – 200 °C)	12 min (1 – 60 min)
	Pizza	180 °C (40 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Volaille en morceaux, p. ex. cuisses	175 °C (40 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Gâteaux et pâtisseries	160 °C (40 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Tournebroche pour rôtir un poulet entier ou un petit rôti	190 °C (40 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Séchage de fruits et de légumes, p. ex. rondelles de pommes	40 °C (40 – 80 °C)	2 heures (2 – 24 heures)
	Réchauffage d'aliments déjà cuits.	200 °C (40 – 200 °C)	3 min (1 – 60 min)

8. Utilisation des accessoires

Accessoire	Fonction/utilisation
Plaque / récipient collecteur de graisse 17	- À introduire au fond afin de recueillir des aliments dégouttant et s'émiettant. Facilite le nettoyage. - À introduire comme plaque de cuisson à bords hauts sur le rail souhaité pour les aliments dégouttant plus fortement et pour lesquels une chaleur provenant surtout du dessus est nécessaire, p. ex. pour gratiner.
Plaques perforées 18	- Les trous dans les plaques perforées permettent à l'air chaud de bien circuler. Cela favorise une répartition homogène de la chaleur. - Plusieurs plaques perforées peuvent être utilisées en même temps. Le cas échéant, les changer de position à mi-cuisson. - Conçues pour le séchage. - Conçues pour la préparation de tous les aliments dégouttant peu et nécessitant un chauffage homogène, p. ex. morceaux de volaille, bâtonnets de poisson, crevettes, frites ou pizza surgelée.
Panier rotatif 12	- Pour frites, wedges (quartiers de pommes de terre), frites de patates douces, légumes en morceaux etc. - Le panier rotatif 12 tourne pendant la cuisson afin de chauffer chaque côté de manière particulièrement homogène. La fonction de rotation 30 doit pour cela être en marche. - Ne remplir que légèrement le panier rotatif 12 jusqu'au repère MAX 13 (quantité maximale : 1,5 kg). - Utilisez la poignée 11 pour le mettre en place et le retirer. REMARQUE : incorporez env. 1/2 cuillère à soupe d'huile aux ingrédients crus. Cela les empêche de coller au panier rotatif 12 et améliore leur goût. Cela n'est pas nécessaire pour les frites surgelées et produits similaires car ils sont déjà passés une fois à la friture.
Brochettes à poulet 8 + tournebroche 10	- Les brochettes à poulet 8 permettent de fixer un poulet rôti ou un petit rôti sur le tournebroche 10. - Respectez les repères pour la taille maximale sur le tournebroche 10. - Respectez la quantité maximale de 1,5 kg.  L'utilisation du programme pour le tournebroche entraîne l'activation automatique de la fonction de rotation 30. Celle-ci peut également être mise en marche/arrêtée en appuyant sur le bouton de rotation 30. - Utilisez la poignée 11 pour mettre en place et retirer les accessoires.
Brochettes à chachlik 15 + disques de maintien 16 + tournebroche 10	- Pour brochettes de viande/de légumes. - Les brochettes à chachlik 15 sont accrochées aux disques de maintien 16 et peuvent être cuites de manière homogène à l'aide de la fonction de rotation 30. Tenez compte des repères sur le tournebroche 10. - Respectez la quantité maximale de 200 g par brochette et de 1,6 kg en tout. - Utilisez la poignée 11 pour mettre en place et retirer la roue montée de brochettes à chachlik.

9. *Conseils de préparation*

La friteuse à air chaud 9 en 1 allie de nombreuses fonctions différentes en un seul appareil. Il est par exemple possible de :

- Faire frire des aliments à l'air chaud
- Faire cuire un poulet ou un rôti sur le tournebroche
- Cuire une pizza
- Préparer de nombreux plats cuisinés surgelés (p. ex. des ailes de poulet, des bâtonnets de poisson, des bâtonnets de fromage ou de légumes)
- Cuire des biscuits ou des muffins
- Faire cuire des brochettes de viande ou des brochettes de légumes
- Sécher des rondelles de pommes ou d'autres fruits
- Gratiner

Dans ce chapitre, vous trouverez quelques astuces ainsi qu'un tableau de cuisson contenant des exemples pour vous orienter quant aux quantités, au temps de cuisson et à la température.

Vous trouverez d'autres exemples, astuces et recettes dans le livret de recettes joint.

Quantités

- Ne préparez toujours les aliments que par petites portions. C'est ainsi que vous obtiendrez les meilleurs résultats.
- Remplissez le panier rotatif **12** au maximum jusqu'au repère **MAX 13**. Cela brunira les frites ou aliments similaires de manière homogène.
- Les plaques perforées **18** et la plaque **17** doivent être légèrement remplies de telle sorte que l'air chaud puisse bien circuler.
- Lors de la préparation de poulets entiers ou de rôtis, tenez compte des repères pour la taille maximale sur le tournebroche **10**.
- Veillez à ce qu'aucun aliment ne soit en contact avec l'élément chauffant **3**.

- Respectez les poids maximums suivants :
 - Panier rotatif **12** : 1,5 kg
 - Tournebroche **10** avec brochettes à poulet **8** : 1,5 kg
 - Tournebroche **10** avec brochettes à chachlik **15** : 1,6 kg

Température et temps de cuisson

- Les indications de températures et de temps de cuisson dans le tableau de cuisson sont données à titre indicatif. La température et le temps de cuisson peuvent diverger en fonction des caractéristiques, de la taille et de la quantité des aliments ainsi que de vos préférences.
- L'acrylamide est potentiellement cancérigène. Pour limiter autant que possible la formation d'acrylamide, évitez un trop fort brunissement.
- Pour les aliments surgelés, référez-vous aux indications pour friteuses à air chaud ou fours à chaleur tournante.

Brunissement homogène

- La fonction de rotation **30** permet un brunissement homogène de tous les côtés.
- En cas de cuisson dans le panier rotatif **12**, ce brunissement peut également être permis via l'incorporation préalable d'env. 1/2 cuillère à soupe d'huile aux ingrédients crus et un remplissage moindre du panier rotatif **12**.
- En cas de cuisson simultanée sur plusieurs plaques perforées **18**, retirez ces dernières à mi-cuisson. Tournez les ingrédients sur les plaques et changez la hauteur d'insertion des plaques.
- Utilisez des ingrédients d'épaisseur ou de taille homogènes.

Tableau de cuisson

Aliments	Conseils	Quantité (env.)	Temps*	Température*
Frites (fines, surgelées, pré-frites)	- Programme  - Utiliser le panier rotatif 12 et mettre la fonction de rotation 30 en marche.	350 g	15 - 17 min	200 °C
Frites (épaisses, surgelées, pré-frites)	- Également possible : plaques perforées 18	350 g	15 - 20 min	200 °C
Frites (faites maison)	- Programme  - Incorporer 1/2 cuillère à soupe d'huile - Utiliser le panier rotatif 12 et mettre la fonction de rotation 30 en marche. - Également possible : plaques perforées 18	400 g	18 - 22 min	200 °C
Cuisses de poulet (fraîches)	- Programme  - Utiliser les plaques perforées 18 .	300 g par cuisse	30 min	180 °C
Nuggets de poulet (surgelés)	- Utiliser les plaques perforées 18 .	200 g	10 - 15 min	200 °C
Bâtonnets de poisson (surgelés)	- Utiliser les plaques perforées 18 .	200 g	7 - 10 min	200 °C
Bâtonnets de mozzarella (surgelés)	- Utiliser les plaques perforées 18 .	200 g	4 - 6 min	180 °C
Muffins	- Programme  - Poser les moules sur la plaque 17	9 muffins	15 - 20 min	160 °C
Pommes de terre au four (à chair farineuse)	- 15 minutes de précuisson. - Envelopper dans du papier aluminium.	6 pommes de terre à 150 g	40 min	180 °C

Aliments	Conseils	Quantité (env.)	Temps*	Température*
Rondelles de pommes (séchage)	- Programme  - Utiliser les plaques perforées 18 - Changer la hauteur d'insertion des plaques perforées toutes les 30 minutes.	500 g	2,5 - 3 heures	80 °C
Ailes de poulet (surgelées)	- Programme  - Utiliser les plaques perforées 18.	400 g	15 - 18 min	200 °C
Brochettes de viande/de légumes	- Utiliser les brochettes à chachlik 15 (avec disques de maintien 16 + tournebroche 10). - Mettre la fonction de rotation 30 en marche.	1 kg	20 min	200 °C
Rôti	- À fixer sur le tournebroche 10 avec les brochettes à poulet 8. - Ficeler éventuellement le rôti à l'aide d'une ficelle de cuisine afin d'éviter des parties saillantes. - Mettre la fonction de rotation 30 en marche.	max. 1,5 kg	50 min	180 °C
Poulet (entier)	- À fixer sur le tournebroche 10 avec les brochettes à poulet 8. - Ficeler éventuellement le rôti à l'aide d'une ficelle de cuisine afin d'éviter des parties saillantes. - Programme 	max. 1,5 kg	40 - 45 min	200 °C

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

10. Montage

10.1 Panier rotatif

Pièces nécessaires

Panier rotatif **12**

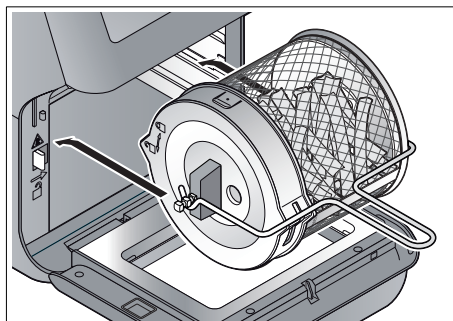
Couvercle (pour le panier rotatif) **14**

Poignée **11**

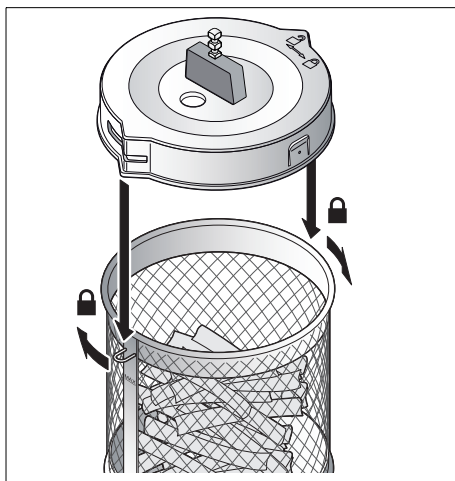
Plaque / récipient collecteur de graisse **17**

Procédure

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



5. Le panier rotatif **12** fermé peut être mis en place dans l'appareil **1** à l'aide de la poignée **11** (voir « Mettre le panier rotatif / tournebroche en place » à la page 40).



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

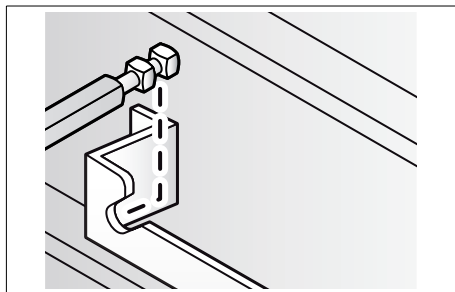
10.2 Mettre le panier rotatif / tournebroche en place



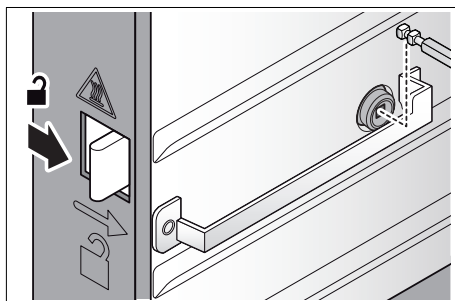
DANGER ! Risque de brûlures !

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

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

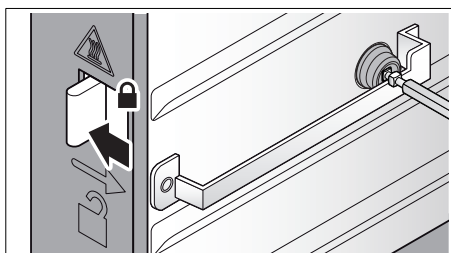


1. Accrochez tout d'abord le panier rotatif **12** / le tournebroche **10** sur le côté droit de l'intérieur de l'appareil dans le renforcement.



2. Poussez le bouton de déverrouillage **4** vers la droite et accrochez le panier ro-

tatif **12** / le tournebroche **10** sur le côté gauche.



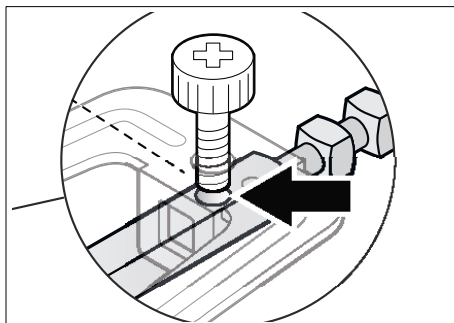
3. Relâchez le bouton de déverrouillage **4** afin de verrouiller le panier rotatif **12** / le tournebroche **10** sur le côté gauche. L'extrémité carrée n'a pas besoin de se positionner tout de suite correctement. Lorsque la fonction de rotation se met en marche, l'extrémité carrée se positionne automatiquement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

10.3 Tournebroche pour poulet ou rôti

Pièces nécessaires

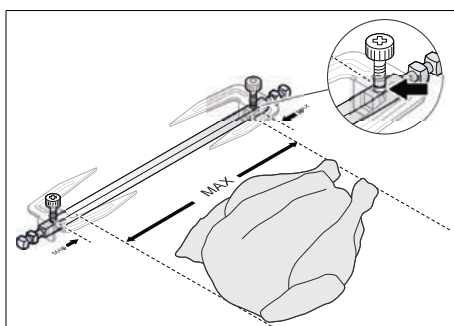
- Tournebroche **10**
- 2 brochettes à poulet **8**
- Poignée **11**
- Plaque / récipient collecteur de graisse **17**

Taille appropriée du poulet / du rôti



Un petit repère **9** se trouve aux deux extrémités du tournebroche **10** (voir flèche).

Attention : ces repères **9** ne se trouvent que sur un seul côté du carré.



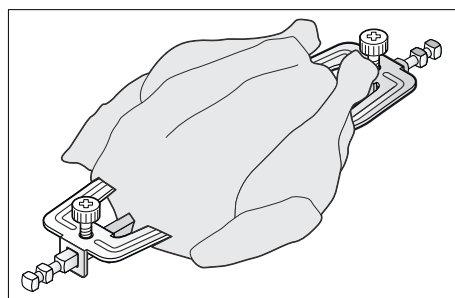
Les repères **9** indiquent les positions les plus éloignées où doivent être fixées les vis de blocage **7**. La longueur maximale du poulet ou du rôti est légèrement inférieure.

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

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

Procédure

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



2. Piquez le poulet ou le rôti sur le tournebroche **10** et placez-le au centre.
3. Insérez les deux brochettes à poulet **8** aux extrémités du tournebroche **10** via leurs deux trous carrés.
4. Rapprochez les brochettes à poulet **8** en les poussant aussi loin que nécessaire de manière à ce que le morceau de viande soit bien maintenu. Vissez les vis de blocage **7** dans cette position.
5. Mettez le tournebroche **10** en place dans l'appareil **1** à l'aide de la poignée **11** (voir « Mettre le panier rotatif / tournebroche en place » à la page 40).

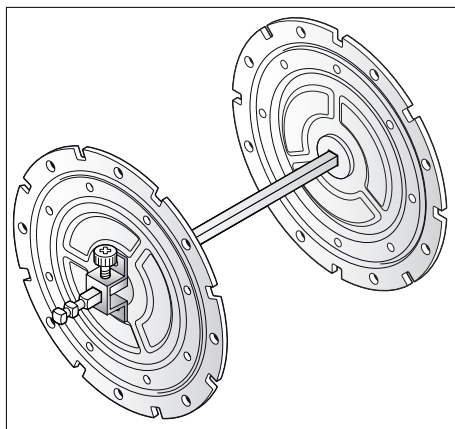
10.4 Brochettes à chachlik

Pièces nécessaires

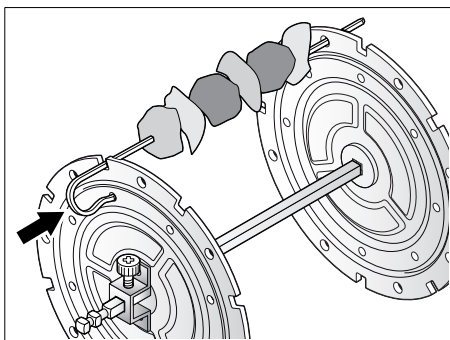
- Tournebroche **10**
- 2 disques de maintien **16**
- 8 brochettes à chachlik **15**
- Poignée **11**
- Plaque / récipient collecteur de graisse **17**

Procédure

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

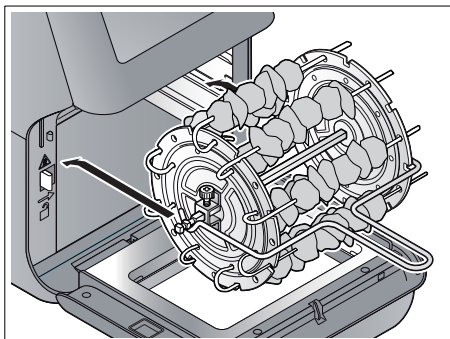


2. Fixez les deux disques de maintien **16** aux extrémités du tournebroche **10**. Les vis de blocage **7** doivent ce faisant être vissées précisément sur les repères **9**.
3. Coupez les ingrédients en morceaux de 3 cm de diamètre maximum.
4. Embrochez les ingrédients sur les brochettes à chachlik **15**. Ce faisant, laissez libre la longueur de la poignée en haut et un espace d'au moins 2,5 cm en bas.



5. Mettez les brochettes à chachlik **15** en place dans les disques de maintien **16** comme illustré :
 - l'extrémité inférieure dans un trou rond de l'anneau externe,
 - l'extrémité supérieure à travers une encoche dans le bord et un trou rond de l'anneau interne.
6. Les 8 brochettes à chachlik **15** peuvent être fixées de cette manière.

REMARQUE : vous avez également la possibilité de n'utiliser que 4 brochettes à chachlik **15**. Faites-les alors traverser une encoche sur deux de telle sorte que les brochettes à chachlik soient réparties de manière homogène.



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

à l'aide de la poignée **11** (voir « Mettre le panier rotatif / tournebroche en place » à la page 40).

11. Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

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

11.1 Raccordement électrique

- Lorsque l'appareil **1** est monté pour les fins d'utilisation souhaitées, branchez la fiche secteur **20** dans une prise de courant avec contact de protection correspondant aux indications de la plaque signalétique. Après avoir allumé l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
 - Tous les affichages à l'écran **2** s'allument brièvement.
 - Un signal sonore retentit.
 - Le symbole ☺ du bouton de démarrage / d'arrêt **31** s'allume ensuite. L'appareil se trouve en mode veille.

11.2 L'écran tactile

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

D'autres symboles représentent (également) un bouton, p. ex. le bouton de démarrage / d'arrêt ☺ **31**. Dans ce mode d'emploi, ces touches sont qualifiées de boutons en vue d'une meilleure lisibilité.

11.3 Mise en marche/arrêt

- Appuyez sur le bouton de démarrage / d'arrêt ☺ **31** pour mettre l'appareil **1** en marche depuis le mode veille.
 - Les symboles sur l'écran **2** s'affichent.
 - La température réglée et le temps de cuisson s'affichent en alternance.
- Appuyez une nouvelle fois sur le bouton de démarrage / d'arrêt ☺ **31** pour démarrer l'appareil **1** avec les réglages sélectionnés ou le programme sélectionné.
 - Le symbole d'air chaud ✱ **23** clignote.
 - La température réglée et le temps de cuisson s'affichent en alternance.
 - Le temps de cuisson diminue progressivement.
 - Le symbole du programme **33** s'affiche le cas échéant.
- Lorsque l'appareil **1** fonctionne, appuyez sur le bouton de démarrage / d'arrêt ☺ **31** pour arrêter le processus.
 - Sur l'écran **2** apparaît OFF.
 - Le ventilateur continue à fonctionner et le symbole d'air chaud ✱ **23** clignote.
 - Après env. 20 secondes, le ventilateur s'arrête et 5 signaux sonores retentissent. L'appareil **1** se trouve en mode veille. Seul le symbole ☺ **31** est visible à l'écran **2**.

Fonction de démarrage rapide

Lorsque vous avez sélectionné un programme ou avez procédé manuellement à des réglages, l'appareil **1** démarre automatiquement env. 5 secondes après la dernière saisie.

11.4 Mettre l'éclairage en marche

Lorsque le symbole d'éclairage  **32** est visible à l'écran **2**, l'éclairage intérieur peut être mis en marche et éteint :

- Appuyez sur le bouton d'éclairage  **32** pour mettre en marche ou éteindre l'éclairage.
- Le symbole d'éclairage  **32** clignote lorsque l'éclairage est en marche.
- L'éclairage s'éteint automatiquement après env. 2 minutes.

11.5 Réglages manuels

Lorsque l'appareil **1** est en marche, les boutons de la température  **+/- 22** et les boutons du temps  **+/- 29** sont visibles. Les réglages concernant la température et le temps de cuisson peuvent ainsi à tout moment être modifiés, p. ex. même si un programme est déjà en cours.

- Les boutons de la température  **+/- 22** permettent de régler la température entre 40 °C et 200 °C :
 - Appuis brefs pour paliers de 5 °C.
 - Maintenir enfoncés pour avance/re-tour rapides.
- Les boutons du temps  **+/- 29** permettent de régler le temps de cuisson entre 1 et 60 minutes :
 - Appuis brefs pour paliers d'1 minute.
 - Maintenir enfoncés pour paliers de 5 minutes.

REMARQUE : lorsque le programme Séchage  est réglé, la température ne peut être réglée que jusqu'à 80 °C maxi-

mum. Le temps de cuisson peut être réglé entre 2 (02:00) et 24 (24:00) heures par paliers de 30 minutes.

11.6 Mettre la fonction de rotation en marche

Lorsque le symbole de rotation  **30** est visible à l'écran **2**, la fonction de rotation peut être mise en marche et arrêtée manuellement :

- Appuyez sur le bouton de rotation  **30** pour mettre en marche ou arrêter la fonction de rotation.
- Le symbole de rotation  **30** clignote lorsque la fonction de rotation est en marche.

REMARQUES :

- Lorsque le programme Tournebroche  est réglé, la fonction de rotation est automatiquement mise en marche.
- En cas d'utilisation du tournebroche **10** ou du panier rotatif **12** avec un autre programme, mettez manuellement la fonction de rotation en marche.

11.7 Utilisation des programmes

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

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

1. Préparez les aliments et placez-les avec l'accessoire approprié dans l'appareil (voir « Utilisation des accessoires » à la page 35).

2. Sélectionnez le programme souhaité (voir « Vue d'ensemble des programmes » à la page 34) et référez-vous au tableau de cuisson (voir « Tableau de cuisson » à la page 37).
3. Mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton de démarrage / d'arrêt  **31**.
4. Appuyez sur le bouton de sélection du programme **33** souhaité. Le symbole correspondant clignote.
5. Réglez éventuellement la température et le temps de cuisson manuellement.
6. Démarrez le processus de cuisson à l'aide du bouton de démarrage / d'arrêt  **31**.
 - Le symbole du programme s'affiche en continu. Les autres symboles sont masqués.
 - Le symbole d'air chaud  **23** clignote.

11.8 Interrompre le processus de cuisson

Le processus de cuisson peut à tout moment être interrompu, p. ex. pour contrôler le degré de brunissement ou changer la position de plusieurs plaques perforées **18**.

- Ouvrez la porte du four **5** pendant le processus de cuisson.
L'éclairage est mis en marche, le ventilateur et la fonction de rotation s'arrêtent.
- Refermez la porte du four **5** pour poursuivre le processus de cuisson.

11.9 Fin du processus de cuisson

- Lorsque le programme est terminé, **OFF** apparaît à l'écran **2**. Le ventilateur continue à fonctionner pendant env. 20 secondes avant que l'appareil passe en mode veille et que 5 signaux sonores retentissent.

- Une surface résistante à la chaleur ainsi qu'une assiette ou un saladier (éventuellement préchauffés) sont nécessaires.
- Sortez du four l'accessoire contenant les aliments préparés avec des gants de cuisine ou des maniques.
- Maintenez le bouton de déverrouillage **4** enfoncé vers la droite tout en retirant le panier rotatif **12** / le tournebroche **10** à l'aide de la poignée **11**.
- Posez l'accessoire sur la surface résistante à la chaleur et mettez les aliments dans l'assiette préparée / le saladier préparé.
- Laissez refroidir l'appareil et l'accessoire avant de les nettoyer.

12. Nettoyage



DANGER ! Risque de brûlures !

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

Accessoires

- Retirez les restes d'aliments grossiers.
- Démontez les accessoires en leurs composants individuels.
- Faites attention aux petites vis de blocage **7**.

- Tous les accessoires (excepté l'appareil **1** et le câble de raccordement **20**) peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

REMARQUE : ces pièces peuvent également être nettoyées à la main à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire.

- Faites préalablement tremper les restes d'aliments brûlés.
- Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

Corps de la friteuse

- Essuyez l'extérieur de l'appareil **1** avec un chiffon humide et une petite quantité de détergent doux.
- Séchez ensuite avec un torchon.

Intérieur de l'appareil

1. Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'une éponge douce, d'une petite quantité d'eau et d'un détergent doux.
2. Essuyez à plusieurs reprises avec un chiffon humide en microfibre à rincer et à essorer entre chaque essuyage.
3. Séchez ensuite avec un torchon.

13. Rangement

- Avant de ranger la friteuse à air chaud **1**,
 - il faut débrancher la fiche secteur **20** ;
 - l'appareil doit être refroidi et
 - toutes les pièces de la friteuse doivent être complètement séchées.

14. Mise au rebut

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



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



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



Emballage

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

15. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement.
Après écoulement du temps recommandé, les aliments ne sont toujours pas cuits	• La quantité d'aliments était-elle trop importante ou les morceaux trop épais ? • La température ou le temps de cuisson étaient-ils réglés trop bas ?
Des frites fraîches ou autres aliments collent aux parois du panier rotatif 12 .	• Avant la cuisson, incorporez une petite quantité d'huile alimentaire aux frites.

Problème	Cause possible / solution
Les aliments sur les plaques perforées 18 brunissent à des rythmes différents.	• L'élément chauffant 3 est situé sur la partie supérieure. C'est pourquoi les aliments sur la plaque supérieure brunissent plus rapidement. Changez la position des plaques à cuisson et plus souvent en cas de temps de cuisson plus longs. • Tournez de temps en temps les aliments.
Le tournebroche 10 / le panier rotatif 12 tourne de manière irrégulière.	• Arrêtez la fonction de rotation et vérifiez si les aliments sont répartis de manière inégale ou si le poids est trop élevé.

16. Caractéristiques techniques

Modèle :	SHF 1800 A1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1 800 W

17. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Symboles utilisés

	G eprüfte S icherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 332724_1907 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **332724_1907**.



Centre de service

(CH) Service Suisse

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 332724_1907



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Indice

1. Panoramica	53
2. Uso conforme	54
3. Istruzioni per la sicurezza	54
4. Materiale in dotazione	58
5. Messa in funzione	58
6. Panoramica del display touch	59
7. Panoramica dei programmi	60
8. Utilizzo degli accessori	61
9. Suggerimenti per la preparazione	63
10. Montaggio	66
10.1 Cestello girevole	66
10.2 Inserimento del cestello girevole / spiedo girevole	67
10.3 Spiedo girevole per galletto o arrosto	68
10.4 Spiedini	69
11. Funzionamento	70
11.1 Collegamento elettrico	70
11.2 Il display touch	70
11.3 Accensione/spengimento	70
11.4 Accensione dell'illuminazione	71
11.5 Impostazioni manuali	71
11.6 Attivazione della funzione di rotazione	71
11.7 Uso dei programmi	72
11.8 Interruzione del processo di cottura	72
11.9 Fine del processo di cottura	72
12. Pulizia	73
13. Conservazione	73
14. Smaltimento	73
15. Risoluzione dei problemi	74
16. Dati tecnici	75
17. Garanzia della HOYER Handel GmbH	75

1. Panoramica

- 1** Apparecchio/friggitrice ad aria calda
- 2** Display touch
- 3** Elemento riscaldante (sul lato superiore del vano interno)
- 4** Tasto di sblocco (per spiedo girevole e cestello girevole)
- 5** Porta del forno
- 6** Oblò
- 7** Vite di arresto (nei dischi di fissaggio e negli spiedini per galletto) (4)
- 8** Spiedini per galletto
- 9** Contrassegno (sullo spiedo girevole)
- 10** Spiedo girevole
- 11** Maniglia (per inserire/estrarre lo spiedo girevole e il cestello girevole)
- 12** Cestello girevole
- 13 MAX** Contrassegno per il livello di riempimento massimo del cestello girevole
- 14** Coperchio (del cestello girevole)
- 15** Spiedino (8)
- 16** Dischi di fissaggio (per gli spiedini)
- 17** Teglia/vaschetta di raccolta del grasso
- 18** Grata (3)
- 19** Maniglia a gola
- 20** Cavo di collegamento con spina
- 21** Apertura per l'aria di scarico con distanziatore (sul lato posteriore)

Vi ringraziamo della vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova friggitrice ad aria calda 9-in-1.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Custodire il presente manuale d'uso per riferimento futuro.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che la vostra nuova friggitrice ad aria calda 9-in-1 possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



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



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

2. Uso conforme

La friggitrice ad aria calda è destinata alla cottura di alimenti in aria calda, ad una temperatura di massimo 200 °C.

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

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso indebito prevedibile

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

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze

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



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

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

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

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

Istruzioni per un impiego sicuro

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



- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico situata sul lato posteriore o l'oblò della porta del forno.
 - Utilizzare la maniglia per estrarre il cestello girevole/lo spiedo girevole caldo.
 - Servirsi di guanti da forno o presine per afferrare gli accessori caldi.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 73).



PERICOLO per i bambini

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.



PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento

- ⊙ I dispositivi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dai dispositivi elettrici.



PERICOLO per gli uccelli

- ⊙ Gli uccelli respirano più velocemente, distribuiscono l'aria diversamente nel loro corpo e sono notevolmente più piccoli degli esseri umani. Pertanto per gli uccelli può essere molto pericoloso respirare anche le più piccole quantità di fumo generate dal funzionamento di questo apparecchio. Quando si usa questo apparecchio, è preferibile portare gli uccelli in un'altra stanza.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità

- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o spruzzi d'acqua.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.

- ⊙ Qualora l'apparecchio cadesse in acqua, staccare immediatamente la spina e solo allora togliere l'apparecchio dall'acqua. In questo caso non usare più l'apparecchio e farlo controllare da una ditta specializzata.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.



PERICOLO di scossa elettrica

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ⊙ Se si usa un cavo di prolunga, esso deve soddisfare i dati tecnici di questo apparecchio.
- ⊙ Non collegare l'apparecchio ad una presa multipla, poiché potrebbe verificarsi un sovraccarico.
- ⊙ Posare il cavo di collegamento in modo tale che nessuno possa calpestarlo, restarvi impigliato o inciamparvi.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, ben accessibile e dotata di messa a terra, la cui tensione corrisponda alle indicazioni presenti sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- ⊙ Durante il posizionamento dell'apparecchio, accertarsi che il cavo di collegamento non sia compresso o schiacciato.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Per staccare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre dalla spina, mai dal cavo di collegamento.

- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente, ...
... dopo ogni utilizzo,
... se si verifica un guasto,
... quando non si utilizza l'apparecchio,
... prima di pulire l'apparecchio e
... in caso di temporali.
- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto. Fare riparare l'apparecchio solo da un laboratorio specializzato o presso il nostro centro di assistenza.



PERICOLO di incendio

- ⊙ Non lasciare incustodito l'apparecchio quando è collegato alla rete elettrica.
- ⊙ Sorvegliare sempre la friggitrice ad aria calda durante il funzionamento. Sarà così possibile accorgersi in tempo di eventuali problemi a causa di odori o rumori insoliti.
- ⊙ Non coprire l'apparecchio né collocarlo su oggetti morbidi (ad es. asciugamani).
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.
- ⊙ Non rimuovere in nessun caso il distanziatore sul lato posteriore dell'apparecchio.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Usare la friggitrice ad aria calda esclusivamente su una superficie di lavoro solida, piana, non scivolosa, asciutta e non infiammabile per evitare che si rovesci o scivoli via.



PERICOLO di lesioni da ustione

- ⊙ Non toccare le superfici calde dell'apparecchio e del vano interno. Servirsi di guanti da forno o presine.
- ⊙ Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo da parte.
- ⊙ Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda quando è accesa.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali

- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.
- ⊙ Assicurarsi che la base d'appoggio sotto l'apparecchio sia asciutta.
- ⊙ Assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante caldo sul lato superiore del vano interno restandovi attaccati.
- ⊙ Non riempire troppo il cestello girevole / lo spiedo girevole. Osservare i valori indicativi contenuti in questo manuale.
- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti specifici, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare un piano di posa antiscivolo sotto l'apparecchio.

4. Materiale in dotazione

- 1 friggitrice ad aria calda **1**
- 1 teglia/vaschetta di raccolta del grasso **17**
- 3 grate **18**
- 1 spiedo girevole **10**
- 2 spiedini per galletto **8**
(con 2 viti di arresto **7**)
- 2 dischi di fissaggio **16**
(con 2 viti di arresto **7**)
- 8 spiedini **15**
- 1 cestello girevole **12**
- 1 coperchio (per il cestello girevole) **14**
- 1 maniglia **11**
- 1 manuale d'uso
- 1 ricettario

5. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.
In particolare il vano interno deve essere completamente sgombro da resti della confezione, ad esempio briciole di polistirolo.



PERICOLO di incendio!

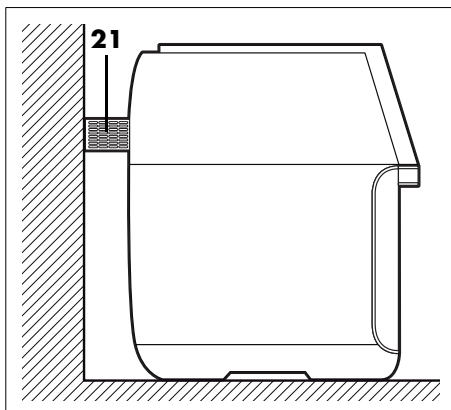
- È assolutamente necessario rimuovere il cartone sul lato superiore del vano interno!

- Staccare le pellicole protettive e le strisce adesive dall'apparecchio, senza però rimuovere la targhetta situata sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Verificare che tutti gli accessori siano presenti e che non siano danneggiati.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta (vedere "Pulizia" a pagina 73).
- Per il trasporto si possono usare le maniglie a gola **19**.
- Collocare l'apparecchio **1** su una superficie asciutta, piana, non scivolosa e resistente al calore.



PERICOLO di incendio!

Sul lato posteriore dell'apparecchio **1** si trova l'apertura per l'aria di scarico con distanziatore **21**. Durante il funzionamento, dall'apertura per l'aria di scarico esce aria calda.

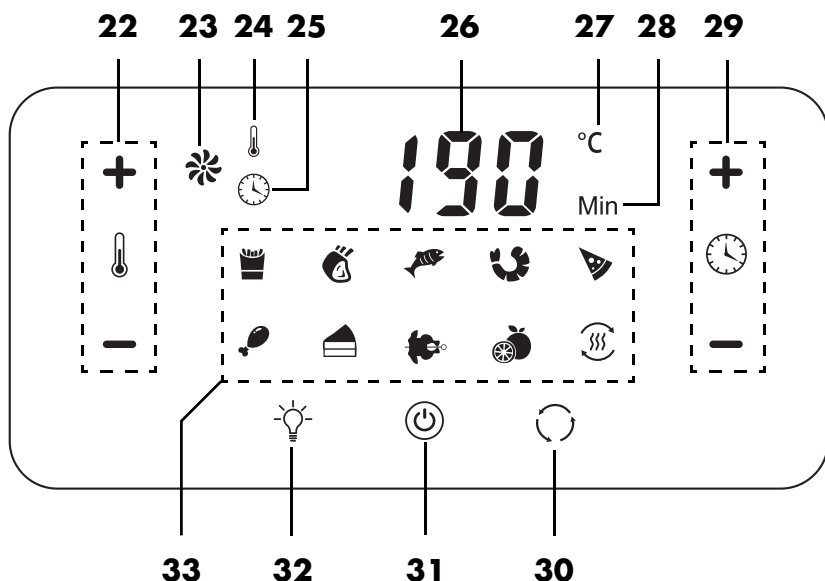


- Non coprire mai l'apertura per l'aria di scarico **21**.
- Non togliere mai il distanziatore **21**.
- Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.

- Inserire la spina **20** in una presa di corrente solo dopo aver montato completamente l'apparecchio **1** per l'impiego desiderato.

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

6. Panoramica del display touch



- 22** +/- Tasti temperatura: regolazione delle temperatura di cottura
- 23** Simbolo aria calda: lampeggia quando è attiva la funzione di aria calda
- 24** Viene indicata una temperatura
- 25** Viene indicato un tempo di cottura
- 26** Indicazione di cifre (ad es. temperatura, tempo di cottura)
- 27** °C Unità di temperatura
- 28** Min Unità di tempo di cottura
- 29** +/- Tasti tempo: regolazione del tempo di cottura
- 30** Tasto rotazione: attivazione/disattivazione della funzione di rotazione;
Simbolo di rotazione: lampeggia quando è attiva la funzione di rotazione
- 31** Tasto di avvio/arresto
- 32** Tasto illuminazione: accensione/spegnimento dell'illuminazione del vano interno;
Simbolo illuminazione: lampeggia quando è accesa l'illuminazione del vano interno
- 33** Tasti di programma (vedere "Panoramica dei programmi" a pagina 60);
simboli di programma

7. Panoramica dei programmi

Simbolo nel display touch	Programma / utilizzo	Temperatura preimpostata (intervallo regolabile)	Tempo preimpostato (intervallo regolabile)
	Patatine fritte	200 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Bistecche, cotolette	175 °C (40 – 200 °C)	25 min. (1 – 60 min.)
	Pesce	165 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Gamberetti	160 °C (40 – 200 °C)	12 min. (1 – 60 min.)
	Pizza	180 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Pollame a pezzi, ad es. cosce	175 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Torte e prodotti da forno	160 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Spiedo girevole per arrostitire un galletto intero o un piccolo pezzo di arrosto	190 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Essiccazione di frutta e verdura, ad es. anelli di mela	40 °C (40 – 80 °C)	2 ore (2 – 24 ore)
	Riscaldamento di cibi già cucinati.	200 °C (40 – 200 °C)	3 min. (1 – 60 min.)

8. Utilizzo degli accessori

Accessorio	Funzione/utilizzo
Teglia/vaschetta di raccolta del grasso 17	- Inserirla sul fondo per raccogliere le gocce e le briciole di alimenti. Agevola la pulizia. - Come teglia da forno chiusa, spingerla sulla guida desiderata per i cibi che gocciolano molto e per i quali il calore è necessario soprattutto dall'alto, ad es. per gratinare.
Grate 18	- Attraverso i fori delle grate può circolare l'aria calda. Ciò promuove una distribuzione uniforme del calore. - È possibile utilizzare più grate contemporaneamente. Eventualmente sostituirle a metà del tempo di cottura. - Per l'essiccazione. - Per preparare tutti i cibi che non gocciolano molto e per i quali si desidera un riscaldamento uniforme, ad es. parti di pollame, bastoncini di pesce, gamberetti, patatine fritte, pizza surgelata.
Cestello girevole 12	- Per patatine fritte, patate a tocchetti, batata fritta, verdura a pezzi e simili. - Per ottenere un riscaldamento particolarmente uniforme da tutti i lati, il cestello girevole 12 gira durante la cottura. A tale scopo deve essere attivata la funzione di rotazione 30. - Riempire il cestello girevole 12 fino al contrassegno MAX 13 senza compattare (quantità massima: 1,5 kg). - Utilizzare la maniglia 11 per inserirlo ed estrarlo. NOTA: in caso di ingredienti crudi aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio. In questo modo si impedisce che il cestello girevole 12 si blocchi e si migliori il gusto. Ciò non è necessario per le patatine fritte congelate e prodotti simili, poiché sono già prefritti.
Spiedini per galletto 8 + spiedo girevole 10	- Per mezzo degli spiedini per galletto 8 si può fissare allo spiedo girevole 10 un galletto arrosto o un piccolo arrosto. - Prestare attenzione ai contrassegni per le dimensioni massime riportati sullo spiedo girevole 10. - Rispettare la quantità massima di 1,5 kg. - Quando si usa il programma per lo spiedo girevole, la funzione di rotazione 30 viene attivata automaticamente. È anche possibile attivarla/disattivarla premendo il tasto rotazione 30. - Utilizzare la maniglia 11 per inserirlo ed estrarlo.

Accessorio	Funzione/utilizzo
Spiedini 15 + dischi di fissaggio 16 + spiedo girevole 10	• Per spiedini di carne/verdure. • Gli spiedini 15 si agganciano ai dischi di fissaggio 16 e possono essere usati per cucinare uniformemente con l'ausilio della funzione di rotazione 30. Fare attenzione ai contrassegni presenti sullo spiedo girevole 10. • Rispettare la quantità massima di 200 g per ogni spiedino e 1,6 kg in totale. • Utilizzare la maniglia 11 per inserire e estrarre lo spiedino assemblato con i dischi.

9. **Suggerimenti per la preparazione**

La friggitrice ad aria calda 9-in-1 riunisce diverse funzioni in un unico apparecchio. Ad esempio è possibile:

- Friggere con aria calda
- Cuocere un galletto o un arrosto allo spiedo girevole
- Cuocere pizza
- Preparare molti piatti congelati precucinati (ad es. alette di pollo, bastoncini di pesce, bastoncini di formaggio o verdure)
- Cuocere biscotti o muffin
- Preparare spiedini di carne o di verdure
- Essiccare anelli di mela o altra frutta
- Gratinare

Questo capitolo contiene alcuni suggerimenti e una tabella di cottura con esempi orientativi riguardo alla quantità, al tempo di cottura e alla temperatura.

Ulteriori esempi, suggerimenti e ricette sono contenuti nel ricettario allegato.

Quantità

- Come norma generale, preparare solo piccole quantità alla volta. In questo modo si ottengono i migliori risultati.
- Riempire il cestello girevole **12** come massimo fino al contrassegno **MAX 13**. In questo modo le patatine fritte o simili si dorano uniformemente.
- Le grate **18** e la teglia **17** vanno riempite senza compattare gli alimenti, in modo da permettere una buona circolazione dell'aria.
- Quando si preparano galletti interi o arrostiti, prestare attenzione ai contrassegni per le dimensioni massime riportati sullo spiedo girevole **10**.
- Per tutti i cibi, assicurarsi che essi non tocchino l'elemento riscaldante **3**.

- Rispettare i seguenti pesi massimi:
 - Cestello girevole **12**: 1,5 kg
 - Spiedo girevole **10** con spiedini per galletto **8**: 1,5 kg
 - Spiedo girevole **10** con spiedini **15**: 1,6 kg

Temperatura e tempo di cottura

- Le indicazioni su temperature e tempi di cottura riportate nella tabella di cottura sono valori indicativi. La temperatura e il tempo di cottura possono variare in funzione della natura, delle dimensioni e della quantità degli alimenti, nonché dei gusti.
- L'acrilammide può essere cancerogena. Per mantenere al minimo la formazione di acrilammide, evitare una tostatura eccessiva.
- Per i congelati orientarsi secondo le indicazioni relative alle friggitrici ad aria calda o ai forni ventilati.

Doratura uniforme

- La funzione di rotazione **30** assicura una doratura uniforme da tutti i lati.
- Quando si cuoce nel cestello girevole **12** si può inoltre facilitare la doratura uniforme aggiungendo prima circa 1/2 cucchiaino d'olio agli ingredienti crudi e non riempiendo troppo il cestello girevole **12**.
- Quando si cucina contemporaneamente su più grate **18**, estrarle a metà del tempo di cottura. Rigrare gli ingredienti sulle teglie e scambiare l'altezza delle teglie.
- Utilizzare ingredienti di spessore o dimensioni uniformi.

Tabella di cottura

Alimento	Suggerimenti	Quantità (circa)	Tempo*	Temperatura*
Patatine fritte (sottili, congelate, prefritte)	- Programma  - Utilizzare il cestello girevole 12 e attivare la funzione di rotazione 30 .	350 g	15 - 17 min.	200 °C
Patatine fritte (spesse, congelate, prefritte)	- Ulteriore possibilità: grate 18	350 g	15 - 20 min.	200 °C
Patatine fritte (fatte in casa)	- Programma  - Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio - Utilizzare il cestello girevole 12 e attivare la funzione di rotazione 30 . - Ulteriore possibilità: grate 18	400 g	18 - 22 min.	200 °C
Cosce di galletto (fresche)	- Programma  - Utilizzare le grate 18 .	300 g a coscia	30 min.	180 °C
Nugget di pollo (congelati)	- Utilizzare le grate 18 .	200 g	10 - 15 min.	200 °C
Bastoncini di pesce (congelati)	- Utilizzare le grate 18 .	200 g	7 - 10 min.	200 °C
Bastoncini di mozzarella (congelati)	- Utilizzare le grate 18 .	200 g	4 - 6 min.	180 °C
Focaccine	- Programma  - Collocare stampi per dolci sulla teglia 17	9 unità	15 - 20 min.	160 °C
Patate al forno (farinose alla cottura)	- Precucinare per 15 minuti. - Avvolgere in foglio di alluminio.	6 unità da 150 g	40 min.	180 °C
Anelli di mela (essiccazione)	- Programma  - Utilizzare le grate 18 - Scambiare l'altezza delle grate ogni 30 minuti.	500 g	2,5 - 3 ore	80 °C
Alette di pollo (congelate)	- Programma  - Utilizzare le grate 18 .	400 g	15 - 18 min.	200 °C

Alimento	Suggerimenti	Quantità (circa)	Tempo*	Temperatura*
Spiedini di carne/verdure	- Utilizzare gli spiedini 15 (con dischi di fissaggio 16 + spiedo girevole 10). - Attivare la funzione di rotazione 30.	1 kg	20 min.	200 °C
Arrosto	- Fissare con spiedini per galletto 8 allo spiedo girevole 10. - Eventualmente legare con spago da cucina per evitare che sporgano parti. - Attivare la funzione di rotazione 30.	max. 1,5 kg	50 min.	180 °C
Galletto (intero)	- Fissare con spiedini per galletto 8 allo spiedo girevole 10. - Eventualmente legare con spago da cucina per evitare che sporgano parti. - Programma 	max. 1,5 kg	40 - 45 min.	200 °C

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

10. Montaggio

10.1 Cestello girevole

Parti necessarie

Cestello girevole **12**

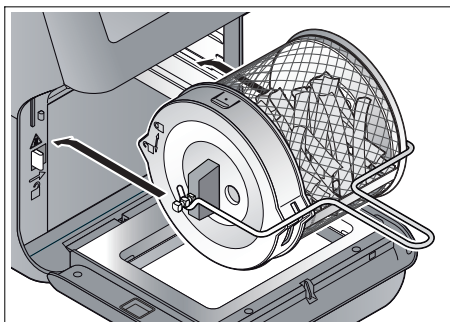
Coperchio (per il cestello girevole) **14**

Maniglia **11**

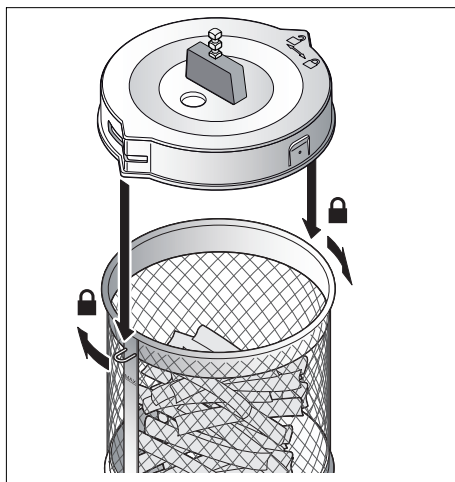
Teglia/vaschetta di raccolta del grasso **17**

Procedimento

1. Inserire la vaschetta di raccolta del grasso **17** in basso, sul fondo del vano interno.
2. Versare le patatine fritte (o altri ingredienti) al massimo fino al contrassegno **MAX 13** del cestello girevole **12**.



5. Il cestello girevole **12** chiuso va inserito con l'ausilio della maniglia **11** nell'apparecchio **1** (vedere "Inserimento del cestello girevole / spiedo girevole" a pagina 67).



3. Collocare il coperchio **14** sul cestello girevole **12**. Le convessità del coperchio vanno situate sopra i piccoli occhielli del cestello (vedere la figura).
4. Per chiudere girare il cestello girevole **12** in modo tale che uno degli occhielli sia rivolto verso il simbolo del lucchetto chiuso.

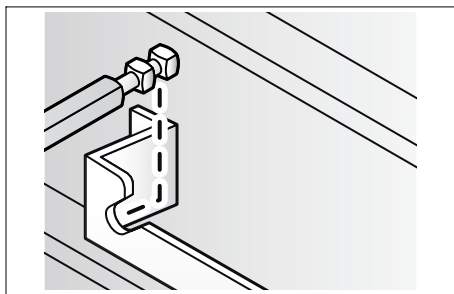
10.2 Inserimento del cestello girevole / spiedo girevole



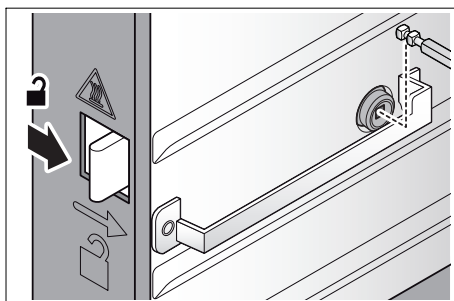
PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Per inserire il cestello girevole **12** / lo spiedo girevole **10** nel forno caldo (ad es. dopo il preriscaldamento) è imprescindibile utilizzare la maniglia **11** e guanti da forno.

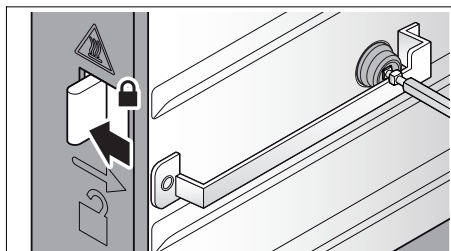
Per la funzione di rotazione, il cestello girevole **12** montato o lo spiedo girevole **10** con il galletto/l'arrosto fissato o ancora gli spiedini **15** montati vanno agganciati all'apparecchio:



1. Agganciare il cestello girevole **12** / lo spiedo girevole **10** innanzitutto al lato destro del vano interno, nella rientranza.



2. Premere il tasto di sblocco **4** verso destra e agganciare il cestello girevole **12** / lo spiedo girevole **10** al lato sinistro.



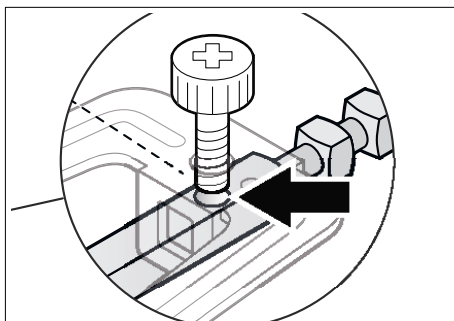
3. Rilasciare il tasto di sblocco **4** per bloccare il cestello girevole **12** / lo spiedo girevole **10** sul lato sinistro. Ancora non è necessario che il quadrato si adatti esattamente. Quando la funzione di rotazione si avvia, il quadrato si posiziona correttamente in automatico.
4. Per estrarre, mantenere premuto il tasto di sblocco **4** verso destra mentre si solleva il cestello girevole **12** / lo spiedo girevole **10** con la maniglia **11**.

10.3 Spiedo girevole per galletto o arrosto

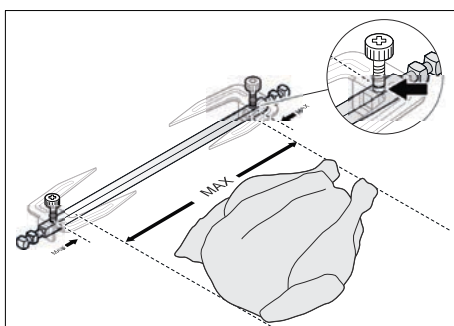
Parti necessarie

- Spiedo girevole **10**
- 2 spiedini per galletto **8**
- Maniglia **11**
- Teglia/vaschetta di raccolta del grasso **17**

La misura giusta del galletto/pezzo di arrosto



Lo spiedo girevole **10** presenta alle due estremità un piccolo contrassegno **9** (vedere freccia). Si tenga presente quanto segue: questi contrassegni **9** si trovano solo su un lato del quadrato.



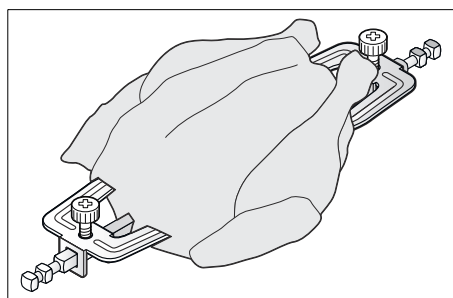
I contrassegni **9** indicano le posizioni più esterne nelle quali è possibile fissare le viti di arresto **7**. La lunghezza massima del pollo o del pezzo di arrosto è un poco inferiore.

Assicurarsi che l'arrosto non tocchi l'elemento riscaldante **3** durante la cottura con funzione di rotazione:

- L'arrosto infilato va distribuito uniformemente intorno allo spiedo girevole **10** e non deve essere troppo spesso.
- Legare saldamente all'arrosto le parti di arrosto staccate o sporgenti servendosi di spago da cucina. Durante la cottura non devono staccarsi pezzi.

Procedimento

1. Inserire la vaschetta di raccolta del grasso **17** in basso, sul fondo del vano interno.



2. Infilare il galletto o il pezzo di arrosto al centro dello spiedo girevole **10**.
3. Fissare i due spiedini per galletto **8** con i due fori quadri alle estremità dello spiedo girevole **10**.
4. Avvicinare i due spiedini per galletto **8** fino a trattener saldamente il pezzo di carne. Avvitare saldamente le viti di arresto **7** in questa posizione.
5. Inserire lo spiedo girevole **10** con l'aiuto della maniglia **11** nell'apparecchio **1** (vedere "Inserimento del cestello girevole / spiedo girevole" a pagina 67).

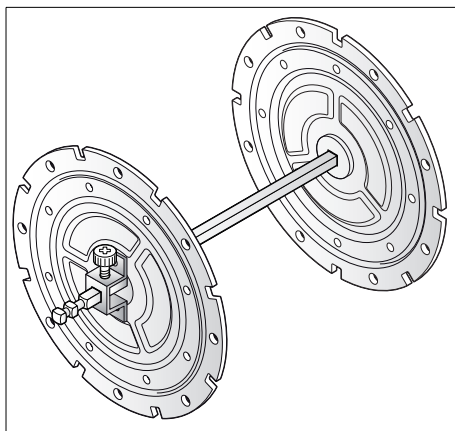
10.4 Spiedini

Parti necessarie

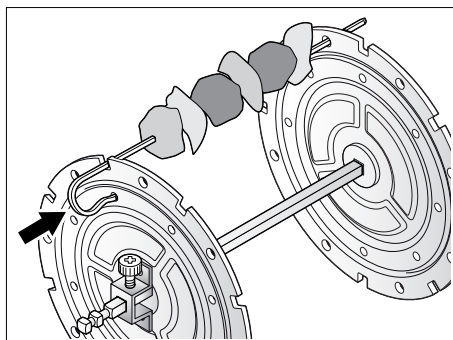
- Spiedo girevole **10**
- 2 dischi di fissaggio **16**
- 8 spiedini **15**
- Maniglia **11**
- Teglia/vaschetta di raccolta del grasso **17**

Procedimento

1. Inserire la vaschetta di raccolta del grasso **17** in basso, sul fondo del vano interno.

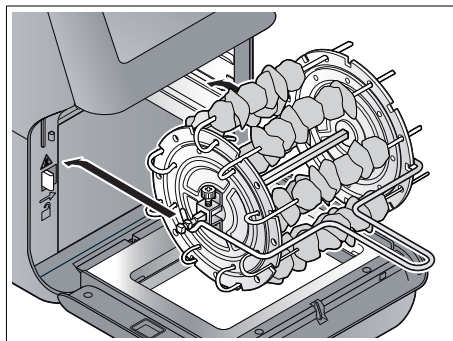


2. Fissare i due dischi di fissaggio **16** alle estremità dello spiedo girevole **10**. Le viti di arresto **7** devono essere avvitate esattamente sui contrassegni **9**.
3. Tagliare gli ingredienti a pezzi di massimo 3 cm di diametro.
4. Infilarli negli spiedini **15**. Lasciare libera in alto la lunghezza della maniglia e in basso almeno 2,5 cm.



5. Inserire gli spiedini **15** nei dischi di fissaggio **16** come illustrato:
 - l'estremità inferiore in un foro circolare nell'anello esterno
 - l'estremità superiore attraverso una tacca sul bordo e un foro circolare nell'anello interno.
6. Fissare in questo modo tutti e 8 gli spiedini **15**.

NOTA: è anche possibile usare solo 4 spiedini **15**. In tal caso utilizzare una tacca ogni due, in modo da distribuire gli spiedini uniformemente.



7. Una volta fissati tutti gli spiedini **15**, inserire il disco degli spiedini con l'ausilio della maniglia **11** nell'apparecchio **1** (vedere "Inserimento del cestello girevole / spiedo girevole" a pagina 67).

11. Funzionamento



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico **21** situata sul lato posteriore o l'oblò **6**.
- ⊙ Utilizzare la maniglia **11** per estrarre il cestello girevole **12**/lo spiedo girevole **10** caldo.
- ⊙ Servirsi di guanti da forno o presine per afferrare gli accessori caldi.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico **21** fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda **1** quando è accesa.

11.1 Collegamento elettrico

- Una volta montato l'apparecchio **1** per lo scopo desiderato, inserire la spina **20** in una presa con messa a terra che corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo l'accensione.
 - Tutte le indicazioni del display **2** si accendono brevemente.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Poi si accende il simbolo ☺ **31** del tasto di avvio/arresto **31**. L'apparecchio si trova in stand-by.

11.2 Il display touch

Sul display touch **2** sono presenti simboli che indicano solo determinate funzioni, ad es. il simbolo aria calda ☼ **23**.

Altri simboli rappresentano (anche) un pulsante, ad es. il tasto di avvio/arresto ☺ **31**. Per agevolare la leggibilità, in questo manuale i pulsanti vengono designati come tasti.

11.3 Accensione/ spegnimento

- Premere il tasto di avvio/arresto ☺ **31** per accendere l'apparecchio **1** dalla modalità stand-by.
 - Compaiono i simboli sul display **2**.
 - Vengono mostrati alternatamente la temperatura e il tempo di cottura impostati.
- Premere nuovamente il tasto di avvio/arresto ☺ **31** per avviare l'apparecchio **1** con le impostazioni selezionate o con il programma selezionato.
 - Il simbolo aria calda ☼ **23** lampeggia.
 - Vengono mostrati alternatamente la temperatura e il tempo di cottura impostati.
 - Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.
 - Eventualmente compare il simbolo di programma **33**.
- Mentre l'apparecchio **1** è in funzione, premere il tasto di avvio/arresto ☺ **31** per arrestare l'operazione.
 - Sul display **2** compare la scritta **OFF**.
 - Il ventilatore continua a funzionare e il simbolo aria calda ☼ **23** lampeggia.
 - Dopo circa 20 secondi il ventilatore si arresta e vengono emessi 5 segnali acustici. L'apparecchio **1** si trova in stand-by. Sul display **2** si vede solo il simbolo ☺ **31**.

Funzione di avvio rapido

Se si è selezionato un programma o si sono effettuate impostazioni manualmente, l'apparecchio **1** si avvia automaticamente circa 5 secondi dopo l'ultima azione da parte dell'utilizzatore.

11.4 Accensione dell'illuminazione

Quando il simbolo illuminazione  **32** è visibile sul display **2**, è possibile accendere e spegnere l'illuminazione del vano interno:

- Premere il tasto illuminazione  **32** per accendere o spegnere nuovamente l'illuminazione.
- Il simbolo illuminazione  **32** lampeggia quando l'illuminazione è accesa.
- L'illuminazione si spegne automaticamente dopo circa 2 minuti.

11.5 Impostazioni manuali

Mentre l'apparecchio **1** è acceso, sono visibili i tasti temperatura  **+/- 22** e i tasti tempo  **+/- 29**. In questo modo è possibile cambiare in qualsiasi momento le impostazioni relative alla temperatura e al tempo di cottura, ad es. anche se è già in corso un programma.

- Con i tasti temperatura  **+/- 22** si imposta la temperatura tra 40 °C e 200 °C:
 - Premere brevemente per passi di 5 °C.
 - Mantenere premuto per avanzare/retrocedere rapidamente.
- Con i tasti tempo  **+/- 29** si imposta il tempo di cottura tra 1 e 60 minuti:
 - Premere brevemente per passi di 1 minuto.
 - Mantenere premuto per passi di 5 minuti.

NOTA: se è impostato il programma di essiccazione , la temperatura può essere impostata fino a massimo 80 °C. Il tempo di cottura può essere impostato a passi di 30 minuti tra 2 (02:00) e 24 (24:00) ore.

11.6 Attivazione della funzione di rotazione

Quando il simbolo di rotazione  **30** è visibile sul display **2**, è possibile attivare e disattivare manualmente la funzione di rotazione:

- Premere il tasto rotazione  **30** per attivare o disattivare nuovamente la funzione di rotazione.
- Il simbolo di rotazione  **30** lampeggia quando è attivata la funzione di rotazione.

NOTE:

- Se è impostato il programma Spiedo girevole , la funzione di rotazione viene attivata automaticamente.
 - Se si utilizza lo spiedo girevole **10** o il cestello girevole **12** con un altro programma, attivare manualmente la funzione di rotazione.
-

11.7 Uso dei programmi

Per molti alimenti e tipi di preparazione l'apparecchio dispone di programmi preimpostati. Quando si seleziona un programma, è inoltre possibile procedere in qualsiasi momento alle seguenti impostazioni:

- Temperatura
- Tempo di cottura
- Attivazione/disattivazione della funzione di rotazione

1. Preparare gli alimenti e metterli nell'apparecchio (vedere "Utilizzo degli accessori" a pagina 61) con l'accessorio adatto.
2. Selezionare il programma (vedere "Panoramica dei programmi" a pagina 60) desiderato e orientarsi con la tabella di cottura (vedere "Tabella di cottura" a pagina 64).
3. Accendere l'apparecchio con il tasto di avvio/arresto  **31**.
4. Premere il tasto di programma **33** desiderato. Il simbolo corrispondente lampeggia.
5. Eventualmente impostare manualmente la temperatura e il tempo di cottura.
6. Avviare il processo di cottura con il tasto di avvio/arresto  **31**.
 - Il simbolo di programma resta fisso. Gli altri scompaiono.
 - Il simbolo aria calda  **23** lampeggia.

11.8 Interruzione del processo di cottura

È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento, ad es. per controllare il grado di doratura o per scambiare le posizioni quando si usano più grate **18**.

- Aprire la porta del forno **5** durante il processo di cottura.
L'illuminazione si accende, il ventilatore e la funzione di rotazione si arrestano.
- Per proseguire il processo di cottura, chiudere nuovamente la porta del forno **5**.

11.9 Fine del processo di cottura

- Quando il programma è stato eseguito fino alla fine, sul display **2** compare **OFF**. Il ventilatore continua a funzionare per circa 20 secondi, poi l'apparecchio passa allo stand-by e vengono emessi 5 segnali acustici.
- È necessaria una superficie d'appoggio resistente al calore e un piatto o una ciotola (eventualmente preriscaldati).
- Usando guanti da forno o presine, togliere l'accessorio con i cibi pronti dal forno.
- Mantenere premuto il tasto di sblocco **4** verso destra mentre si solleva il cestello girevole **12** / lo spiedo girevole **10** con la maniglia **11**.
- Collocare l'accessorio sulla superficie d'appoggio resistente al calore e mettere i cibi sul piatto preparato o sulla ciotola preparata.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.

12. Pulizia



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Far raffreddare l'apparecchio **1** prima di spostarlo o pulirlo.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Staccare la spina **20** dalla presa di corrente prima di pulire la friggitrice ad aria calda **1**.
- ⊙ Non immergere la friggitrice ad aria calda **1** in acqua.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.

Accessori

- Rimuovere il grosso dei resti di alimenti.
- Disassemblare gli accessori nei loro componenti singoli.
- Prestare attenzione alle piccole viti di arresto **7**.
- Tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie (ad eccezione dell'apparecchio **1** e del cavo di collegamento **20**).

NOTA: è anche possibile lavare a mano questi pezzi con acqua calda e detersivo per i piatti. Sciacquare a fondo con acqua pulita.

- Prima ammorbidire i resti di cibo attaccati.
- Prima di mettere da parte i pezzi e di riutilizzarli, farli asciugare completamente.

Alloggiamento

- Pulire l'apparecchio **1** dall'esterno con un panno leggermente inumidito e un poco di detergente delicato.
- Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

Vano interno

1. Pulire il vano interno con una spugna morbida, poca acqua e un detergente delicato.
2. Passarvi più volte uno panno in microfibra umido sciacquandolo e strizzandolo tra una passata e l'altra.
3. Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

13. Conservazione

- Prima di mettere da parte la friggitrice ad aria calda **1**,
 - staccare la spina **20**,
 - far raffreddare l'apparecchio e
 - lasciare asciugare completamente tutti i pezzi.

14. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

15. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente. poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Guasto	Possibili cause / Rimedi
I cibi collocati sulle grate 18 si dorano a velocità diverse.	• L'elemento riscaldante 3 si trova sul lato superiore. Pertanto i cibi situati sulla teglia superiore si dorano più velocemente. Scambiare le teglie a metà del tempo di cottura, in caso di tempi di cottura più lunghi anche più spesso. • Girare gli alimenti di tanto in tanto.
Lo spiedo girevole 10 / il cestello girevole 12 gira in modo irregolare.	• Arrestare la funzione di rotazione e controllare se gli alimenti sono distribuiti in modo irregolare o se il peso è troppo grande.

Guasto	Possibili cause / Rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento.
Gli alimenti non sono ancora pronti dopo il tempo indicato	• La quantità era troppo grande o i pezzi erano troppo spessi? • Erano stati impostati una temperatura o un tempo di cottura troppo ridotti?
Le patatine fritte fresche o simili si attaccano alle pareti del cestello girevole 12 .	• Prima della cottura mescolare le patatine fritte con un poco di olio.

16. Dati tecnici

Modello:	SHF 1800 A1
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1800 W

Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata). Gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Materiali riciclabili: cartone (tranne il cartone ondulato)
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche tecniche.

17. Garanzia della HOYER Handel GmbH

Gentile cliente, questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, batterie, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 332724_1907 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **332724_1907** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: hoyer@lidl.it



Assistenza Svizzera

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
telefonata mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 332724_1907



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo

non è un indirizzo di assistenza.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

GERMANIA