



HEISSLUFTFRITTEUSE MIT GRILL- UND SMOKER-FUNKTION SHLFS 2200 A1

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni:
05/2025 ID: SHLFS 2200 A1_25_V1.11

(DE) (CH)

HEISSLUFTFRITTEUSE MIT GRILL- UND SMOKERFUNKTION

Bedienungsanleitung

(FR) (CH)

FRITEUSE À AIR CHAUD AVEC GRIL ET FUMOIR

Mode d'emploi

(IT) (CH)

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA CON FUNZIONE GRILL E AFFUMICATORE

Manuale di istruzioni per l'uso

IAN 474698_2407



IAN 474698_2407

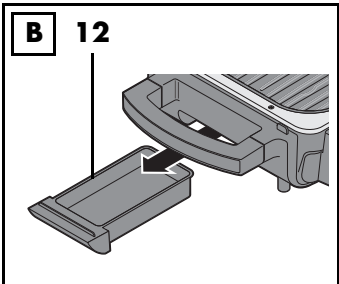
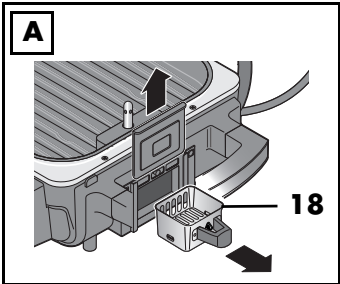
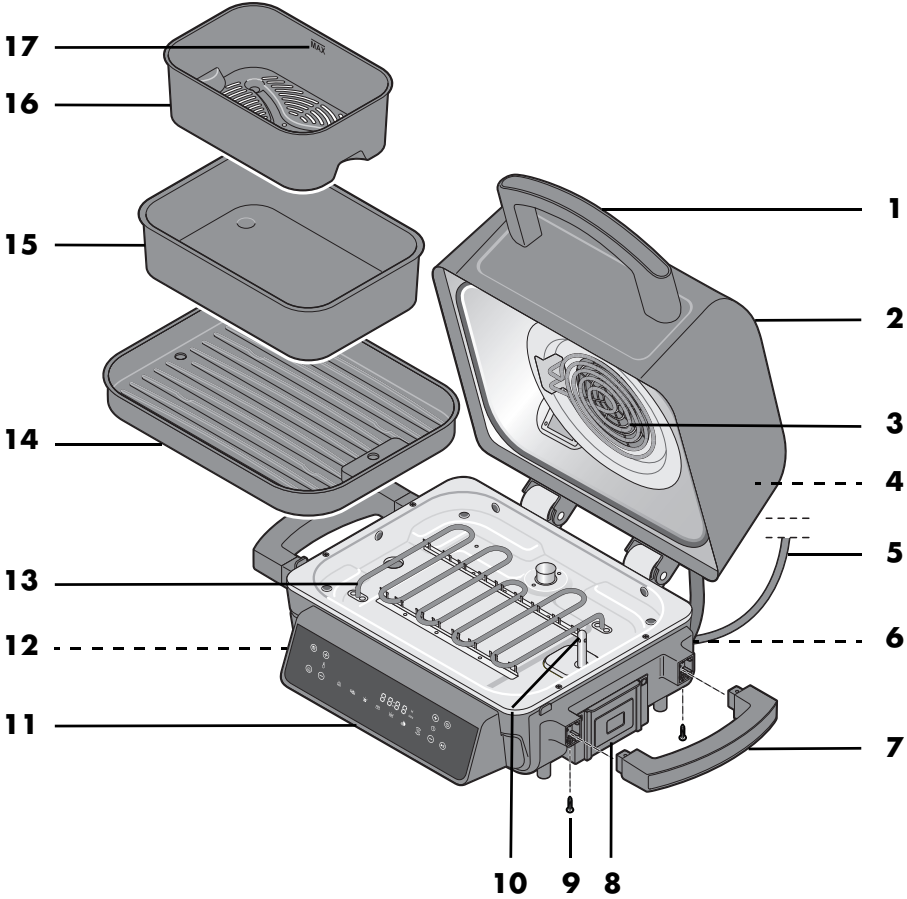




Deutsch.....	2
Français	34
Italiano	66



Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	5
4. Lieferumfang	9
5. Inbetriebnahme	9
6. Das Touchdisplay im Überblick	11
7. Die Programme im Überblick	12
8. Verwendung der Zubehörteile	13
9. Bedienen	14
9.1 Stromanschluss	14
9.2 Das Touchdisplay	14
9.3 Ein-/Ausschalten	14
9.4 Räucherschale	15
9.5 Manuelle Einstellungen	15
9.6 Programme verwenden	16
9.7 Garprozess unterbrechen	17
9.8 Smoker	17
9.9 Ende des Garprozesses	18
9.10 Garprozesses aktiv beenden	18
9.11 Grillen mit Unterhitze	18
10. Zubereitungstipps	19
10.1 Gartabelle	20
10.2 Tabelle mit Fleischarten, Garstufen und dazu gehörigen Kerntemperaturen	21
11. Rezepte	22
11.1 Gegrillte Balsamico Champignons	22
11.2 Geräucherte Sparerips vom Rind	22
11.3 Lachs-Burger	23
11.4 Rauchige Hähnchenschenkel	24
11.5 Zitronen-Pfeffer-Garnelen	25
11.6 Rauchige Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	26
11.7 Steak Provenzalische Art	26
11.8 Hühnchen Jamaikanische Art	27
11.9 Zucchini-Auberginen-Spieße	27
11.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	28
12. Reinigen	28
13. Aufbewahren	29
14. Entsorgen	29
15. Problemlösung	30
16. Technische Daten	30
17. Garantie der HOYER Handel GmbH	31

1. Übersicht

- 1 Griff am Deckel
- 2 Deckel
- 3 Heizelement (an der Oberseite des Deckels)
- 4 Abluftöffnungen
- 5 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 6 Kabelaufwicklung (auf der Rückseite des Gerätes)
- 7 Griffe
- 8 Abdeckung der Räucherschale
- 9 Schrauben zum Befestigen der Griffe
- 10 Rauchausslass
- 11 Touchdisplay/Display mit Anzeigen und Sensor-Tasten
- 12 Fettauffangschale
- 13 Heizelement (unter der Grillplatte)
- 14 Grillplatte
- 15 Pfanne (Plancha)
- 16 Frittiereinsatz
- 17 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Frittiereinsatzes
- 18 Räucherschale

ohne Abbildung: Löffel zum Portionieren der Räucherchips

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse mit Tischsmoker.

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

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

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

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.



Betreiben Sie das Gerät nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Heißluftfritteuse mit Tischsmoker ist zum Garen von Lebensmitteln in heißer Luft bei einer Temperatur bis maximal 240 °C vorgesehen.

Die Heißluftfritteuse ist für den privaten Haushalt konzipiert. Die Heißluftfritteuse darf nur im trockenen Außenbereich benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

- Die Räucherchips müssen vor dem Entsorgen komplett erkaltet sein. Auf keinen Fall darf heiße Asche im Hausmüll entsorgt werden.
- Das Gerät darf nicht bei unter 5 °C gelagert oder betrieben werden. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf keinen Fall bei Frost draußen stehen bleibt.
- Lassen Sie das Gerät nicht im Regen stehen.
- Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.
- Die Heißluftfritteuse ist nicht für den Gebrauch in Innenräumen geeignet.

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 von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ⊙ Das Gerät ist nur zur Verwendung im Freien geeignet. Beim Betrieb im Freien...
 - ... muss das Gerät an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
 - ... muss das Gerät über eine Steckdose mit Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Stromkreis gespeist werden. Fragen Sie dazu Ihren Elektroinstallateur um Rat. Lassen Sie den Einbau ausschließlich von einer Elektro-Fachkraft durchführen.
 - ... muss die Anschlussleitung regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls die Anschlussleitung beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.



- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite oder die Grillplatte. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Bedienelementen.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung** (siehe "Reinigen" auf Seite 28).
- ⊙ Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen in diesem Gerät nicht verwendet werden.
Ausnahme: In der eingesetzten Räucherschale dürfen speziell dafür vorgesehene Räucherchips verwendet werden.
- ⊙ Auf keinen Fall dürfen andere Materialien oder Zusätze als die speziell dafür vorgesehenen Räucherchips in der Räucherschale verwendet werden. Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!
- ⊙ Die Räucherschale darf nicht in geschlossenen Räumen verwendet werden.
- ⊙ Verwenden Sie nur Räucherchips, die für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet sind.



GEFAHR für Kinder!

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



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 nicht in der Nähe sein.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Das Gerät darf nicht im Regen stehen.
- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst da-

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

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.

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



GEFAHR - Brandgefahr!

- ⊙ Die Räucherchips müssen vor dem Entsorgen komplett erkaltet sein. Auf keinen Fall darf heiße Asche im Hausmüll entsorgt werden. Es besteht extreme Brandgefahr!
- ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ⊙ Beaufsichtigen Sie die Heißluftfritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- ⊙ Gerät niemals abdecken oder auf weichen Gegenständen (wie z. B. Handtüchern) abstellen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Betreiben Sie die Heißluftfritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern,

dass sie umkippt, verrutscht oder die Unterlage Feuer fängt und dadurch Schaden entsteht.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Das Gerät darf nicht bei unter 5 °C gelagert oder betrieben werden. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf keinen Fall bei Frost draußen stehen bleibt.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.

- ⊙ Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Beachten Sie die Richtwerte in dieser Anleitung.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

4. Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse mit Smoker
- 1 Grillplatte **14**
- 1 Frittiereinsatz **16**
- 1 Pfanne (Plancha) **15**
- 1 Fettauffangschale **12** (links im Gerät)
- 1 Räucherschale **18** für Räucherchips (rechts im Gerät)
- 2 Griffe **7**
- 4 Schrauben **9** zum Befestigen der Griffe
- 1 Löffel zum Portionieren der Räucherchips
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

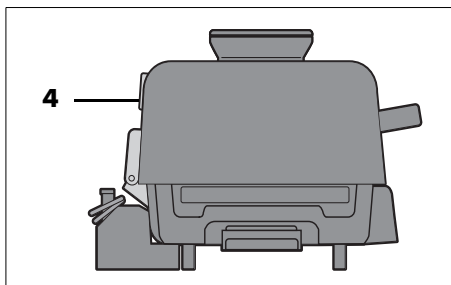
5. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.



GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich die Abluftöffnung **4**. Aus der Abluftöffnung **4** entweicht während des Betriebes heißer Dampf.



- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnungen **4**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht in Innenräumen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- ⊙ Hinter dem Gerät muss soviel Platz sein, dass der Deckel **2** komplett geöffnet werden kann.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement **3 / 13** und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.

- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 28).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.

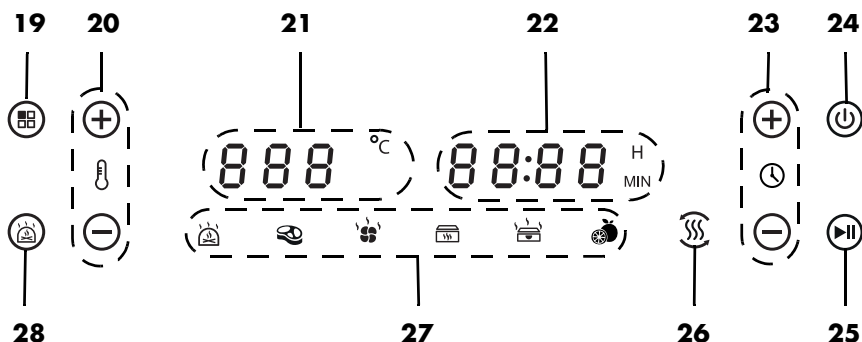
Griffe montieren

Vor der ersten Verwendung müssen die Griffe **7** montiert werden.

Das Gerät darf nur an den seitlichen Griffen getragen werden.

1. Ziehen Sie ggf. den Netzstecker **5**.
2. Öffnen Sie den Deckel **2** und entfernen Sie alle losen Teile aus dem Gerät.
3. Schließen Sie den Deckel wieder.
4. Legen Sie die Schrauben **9** und die Griffe **7** bereit.
5. Drehen Sie das Gerät vorsichtig komplett um und stellen es auf den Deckel **2**.
6. Setzen Sie einen Griff ein. Beachten Sie dabei, dass die Enden der Griffe unterschiedlich geformt sind und nur auf eine Weise in die Aufnahme am Gerät eingesetzt werden können.
7. Schrauben Sie den Griff fest und wiederholen den Vorgang mit dem zweiten Griff **7**. Die Griffe dürfen nicht wackeln, sondern müssen fest mit dem Gerät verbunden sein.
8. Drehen Sie das Gerät wieder um.

6. Das Touchdisplay im Überblick



- 19** Taste: kurz drücken, schaltet zum nächsten Programm
lang drücken: Schnelldurchlauf durch die Programmanzeige
(siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 12)
- 20 + / -** Tasten: Temperatur erhöhen/verringern 40 - 240 °C
- 21** Temperaturanzeige der Programme
und im Betrieb Anzeige der eingestellten Temperatur
- 22** Zeitanzeige: in Minuten (MIN) und Stunden (H)
Zum Start eines Programms: die Voreinstellung
Im Betrieb: Anzeige der Restlaufzeit
- 23 + / -** Tasten: Zeit erhöhen/verringern von 1 Minute - 12 Stunden
- 24** Taste: Ein-/Ausschalten
- 25** Programm Start/Pause
- 26** Symbol Vorwärmen: leuchtet, wenn das Gerät vorwärmt
Taste: Vorwärmen überspringen
- 27** Programmsymbole (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 12)
- 28** Symbol Smoker: leuchtet, wenn der Smoker aktiv ist
blinkt, wenn Smoker dazugeschaltet werden kann
Taste: Smoker dazuschalten

7. Die Programme im Überblick

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

Symbol im Touch-display	Programm/Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich) in Min. oder Std.
	Smoker-Programm Smoker	120 °C (120 – 210 °C) (erst, wenn das Programm gestartet wurde)	4 Std (10 Min – 12 Std)
		- nur Oberhitze - ohne autom. Vorheizen	
	Grill-Programm Steaks, Koteletts, aber auch Gemüse für eine Grillpfanne	240 °C (180 – 240 °C)	10 Min (1 – 30 Min)
		- Oberhitze bei geschlossenem Deckel - Unterhitze bei offenem Deckel - mit autom. Vorheizen	
	Heißluft-Programm Heißluftfritteuse	200 °C (125 – 200 °C)	22 Min (1 Min – 1 Std)
		- nur Oberhitze - mit autom. Vorheizen	
	Brat-Programm Krustenbraten, Schweinebraten, Hackbraten	180 °C (125 – 200 °C)	25 Min (1 Min – 1 Std)
		- nur Oberhitze - mit autom. Vorheizen	
	Back-Programm Muffins, Kuchen und Backwaren	160 °C (125 – 200 °C)	30 Min (1 Min – 1 Std)
		- nur Oberhitze - mit autom. Vorheizen	
	Dörr-Programm Dörren von Obst und Gemüse, z. B. Apfelringe	50 °C (40 – 90 °C)	2 Std (2 Std – 12 Std)
		- nur Oberhitze - ohne autom. Vorheizen	

8. Verwendung der Zubehörteile

Zubehörteil	Funktion/Verwendung
Grillplatte 14	• Wird immer in die Heißluftfritteuse eingesetzt. Ist das nicht der Fall erscheint ADD PAN in der Anzeige. • Lässt Fett ablaufen. Zubereitung mit geschlossenem Deckel: Die Hitze kommt nur von oben. Gut geeignet zur Zubereitung dicker Fleischstücke und gefrorenem Fleisch. Zubereitung mit geöffnetem Deckel: Gut geeignet zum Grillen von z. B. mageren Fleischstücken. Die Hitze kommt nur von unten.
Pfanne (Plancha) 15	• Auf die Grillplatte 14 setzen. Zubereitung mit geschlossenem Deckel: Gut geeignet zum Grillen von Lebensmitteln ohne zu wenden, z. B. Pizza oder wenn wenig gewendet wird, z. B. Fisch. Zubereitung mit geöffnetem Deckel: Gut geeignet zum Grillen empfindlicher Lebensmittel, die oft gewendet werden, wie z. B. Gemüse-scheiben oder zum Backen.
Frittiereinsatz 16	• Auf die Grillplatte 14 setzen. • Durch die Löcher im Frittiereinsatz 16 kann die heiße Luft gut zirkulieren. Das fördert eine gleichmäßige Verteilung der Wärme. • Für Pommes frites, Wedges, Süßkartoffel-Pommes, Gemüse in Stücken u. Ä. • Frittiereinsatz 16 nur locker bis zur Markierung MAX 17 mit Pommes frites füllen (maximale Menge: 1000 g). HINWEIS: Mischen Sie bei rohen Zutaten ca. ½ Esslöffel Öl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl) unter. Dies verhindert das Festkleben am Frittiereinsatz 16 und verbessert den Geschmack. Dies ist bei Tiefkühl-Pommes frites und ähnlichen Produkten nicht notwendig, diese sind schon vorfrittiert.

9. Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **4** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Pfanne **15** und des Frittiereinsatzes **16**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **4** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.
- ⊙ Wenn Sie die Heißluftfritteuse tragen, dann nur an den seitlichen Griffen **7**.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

9.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **5** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
 - Alle Anzeigen im Touchdisplay **11** leuchten kurz auf.
 - Die Grillplatte **14** muss eingesetzt sein, anderenfalls leuchtet **ADD PAN** im Touchdisplay **11**.
 - Ein zweifacher Signalton ist zu hören.
 - Das Symbol der Ein-/Aus Taste **ϕ 24** leuchtet. Das leuchtende Symbol signalisiert den Standby-Betrieb.

9.2 Das Touchdisplay

Auf dem Touchdisplay **11** gibt es Symbole, die nur Funktionen anzeigen, z. B. das Symbol Vorwärmen **⊕ 26**.

Andere Symbole stellen (auch) eine Schaltfläche dar, z. B. die Taste Start/Pause **⊕ 25**. Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

9.3 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste **ϕ 24**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
 - Im Display **11** werden die Programmsymbole **27** und alle Tasten angezeigt.
 - Die Smoker-Taste **28** blinkt.
 - Die Temperatur wird nicht angezeigt und die Zeit wird mit **00:00** angezeigt.
 - Wird 5 Minuten keine Taste gedrückt, schaltet sich das Gerät wieder in den Standby-Betrieb.
- Wenn Sie während eines laufenden Programmes die Taste **ϕ 24** drücken, wird das Programm beendet und es erscheint **done** für einige Sekunden im Display. Anschließend wird wieder die Start-Anzeige sichtbar. Drücken Sie erneut die Taste **ϕ 24**, um das Gerät in den Standby-Modus zu schalten.
- Nach dem Einstellen eines Programmes muss dieses innerhalb der nächsten 5 Minuten durch Drücken von **⊕ 25** gestartet werden. Passiert das nicht, geht das Gerät in den Standby Modus.

9.4 Räucherschale



Gefahr von Brand!

- ⊙ Die Räucherchips müssen vor dem Entsorgen komplett erkaltet sein. Auf keinen Fall darf heiße Asche im Hausmüll entsorgt werden. Es besteht extreme Brandgefahr!

In der Räucherschale werden die Räucherchips entzündet. Dies geschieht aber nur, wenn Sie an Ihrem Gerät die entsprechenden Einstellungen vorgenommen haben.

- Während die Räucherchips entzündet werden, erscheint *IGN* in der Anzeige. Ist eine lange Smokerzeit eingestellt, wiederholt sich der Vorgang mehrfach.
 - Maximale Menge an Räucherchips: Füllen Sie die Räucherschale **18** bis maximal kurz unter den Rand.
 - Eine volle Räucherschale reicht für ca. 5 Stunden im Smokerbetrieb. Danach können Sie sie im laufendem Betrieb wieder auffüllen.
 - Der produzierte Rauch wird über den Rauchausslass **10** in den Innenraum gegeben.
 - Bei geöffnetem Deckel wird kein Rauch über den Rauchausslass **10** ausgegeben.
 - Gebrauchte Räucherchips können in der Räucherschale verbleiben und beim nächsten Mal wieder verwendet werden.
1. Ziehen Sie die Abdeckung **8** nach oben ab.
 2. Ziehen Sie die Räucherschale **18** heraus.
 3. Füllen Sie die Räucherschale bis kurz unter den Rand und setzen Sie sie wieder ein.
 4. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein und schieben Sie sie ganz herunter. Sie muss komplett geschlossen sein.

9.5 Manuelle Einstellungen

Während das Gerät eingeschaltet ist, sind im Display **11** die Tasten sichtbar. Sie können damit jederzeit die Einstellungen für die Temperatur und die Garzeit verändern, wenn das Programm entweder ausgewählt oder gestartet ist.

- Mit den Tasten **+/- 20** stellen Sie die Temperatur ein:
 - Kurz drücken für 5 °C-Schritte. Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
- Mit den Tasten **+/- 23** stellen Sie die Garzeit ein:
 - Kurz drücken für 1-Minuten-Schritte bei Zeiten bis 60 Minuten. 15 Minuten-Schritte bei Zeiten von über einer Stunde.
 - Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
 - Nach dem Loslassen blinkt die Anzeige für ca. 5 Sekunden, danach leuchtet sie und die neue Zeit wird runtergezählt.
 - Im Display leuchtet *H* für eingestellte Stunden und *MIN* für eingestellte Minuten.

9.6 Programme verwenden

HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **3** an der Innenseite des Deckels berühren und dort festkleben.
- Sie können die Aufheizphase verkürzen oder berspringen, indem Sie die Taste  **25** drücken.

Wenn Sie ein Programm wählen, können Sie zusätzlich jederzeit folgende Einstellung ändern:

- Temperatur: Einstell-Tasten **+/- 20** drücken
- Garzeit: Einstell-Tasten **+/- 23** drücken

1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittiereinsatz **16**, oder die Pfanne **15**.
2. Setzen Sie die Grillplatte **14** so in die Heißluftfritteuse, dass der Fettablauf in den Trichter in der Heißluftfritteuse greift.
3. Schließen Sie den Deckel **2**.
4. Drücken Sie die Taste  **24** um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten. Die komplette Anzeige leuchtet.
- Drücken Sie wiederholt die Taste  **19**, um das gewünschte Programm zu wählen.
 - Das Symbol des gewählten Programmes blinkt.
 - Die Taste Start/Pause  **25** blinkt.
(Bei dem Smoker-Programm blinkt zusätzlich die Smoker-Taste **28**.)

- Drücken Sie die Taste Start/Pause  **25** erneut, um das Programm zu starten. Bei allen Programmen, außer Smoker und Drren, beginnt nun eine Aufheizphase.
 - Das Symbol Vorwärmen  **26** leuchtet.
 - Die eingestellte Temperatur und die Dauer der Aufheizphase werden angezeigt.
 - Die Aufheizzeit/Garzeit wird heruntergezählt.
 - Das gewählte Programmsymbol **26** leuchtet.
 - Die Smoker-Taste **28** blinkt.
- 5. Am Ende der Aufheizphase ertönt ein Signalton und *ADD FOOD* erscheint im Display **11**.
Die Taste Start/Pause  **25**, das gewählte Programmsymbol und die Smoker-Taste **28** blinken.
Öffnen Sie den Deckel **2** und ...
 - ... geben die vorbereiteten Lebensmittel direkt auf die Grillplatte **14**.
 - ... stellen den Frittiereinsatz **16** oder die Pfanne **15** mit den vorbereiteten Lebensmitteln auf die Grillplatte **14**.
- 6. Schließen Sie den Deckel **2**. Der Garvorgang wird automatisch gestartet und in der Garzeitanzeige **22** wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Das gewählte Programmsymbol leuchtet und die Smoker-Taste **28** blinkt.
(Wenn Sie auf die Smoker-Taste **28** drücken, erscheint *IGN* im Display.) Solange *IGN* leuchtet, werden die Räucherpellets in der Schale aufgeheizt, bis sie zu rauchen beginnen. Nach ca. 5 Minuten erscheint wieder die volle Anzeige und die Zeit wird runtergezählt. Die leuchtende Smoker-Taste  **28** zeigt an, dass die Smoker-Funktion als Zusatz gewählt wurde.

oder

Wenn Sie die Grillplatte **14** verwenden, drücken Sie 2x die Taste Start/Pause  **25**, um den Garvorgang bei geöffnetem Deckel **2** zu starten. In der Garzeitanzeige **22** wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Das gewählte Programmsymbol leuchtet und die Smoker-Taste **28** blinkt - bei geöffnetem Deckel kann die Smokerfunktion nicht aktiviert werden.

9.7 Garprozess unterbrechen

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

Pause mit der Start/Pause-Taste

- Drücken Sie die Taste Start/Pause  **25**.
 - Die Taste **25** blinkt.
 - Das Programmsymbol blinkt.
 - Die Zeit wird nicht mehr runtergezählt.
- Drücken Sie die Taste Start/Pause  **25** erneut, um den Garprozess fortzuführen.

Pause durch Öffnen des Deckels

- Öffnen Sie den Deckel **2**.
 - Die Taste **25** blinkt.
 - Das Programmsymbol blinkt.
 - Die Zeit wird nicht mehr runtergezählt.
- Schließen Sie den Deckel **2** wieder, um den Garprozess fortzuführen.

9.8 Smoker

Sie können den Smoker als eigenes Programm laufen lassen oder bei anderen Programmen dazuschalten.

Das Smoker-Programm wird wie alle anderen Programme aufgerufen. Mit diesem Programm können Sie dem Lebensmittel eine wunderbar rauchige Note geben.

Wichtig ist, dass Sie vor dem Start der Smokerfunktion Räucherchips in die Räucher- schale **18** gegeben haben.

HINWEIS: Die Smokerfunktion arbeitet nur mit geschlossenem Deckel **2**. Wird bei aktiver Smokerfunktion der Deckel geöffnet, wird kein Rauch mehr produziert. Nach dem Schließen startet die Funktion wieder.

Als eigenes Programm verwenden

1. Drücken Sie die Taste  **19**, bis das Smokersymbol in der Programmanzeige **27** blinkt und die Smoker-Taste  **28** blinkt.
2. Falls gewünscht, ändern Sie die Einstellung für die Zeit mit den Tasten **+/- 23**.
3. Drücken Sie die Taste Start/Pause  **25**, um das Smoker-Programm zu starten. *IGN* erscheint in der Anzeige. Solange *IGN* leuchtet, werden die Räucherpellets in der Schale aufgeheizt, bis sie zu rauchen beginnen. Nach einigen Minuten wird die komplette Anzeige gezeigt und die Zeit wird heruntergezählt.

Als Zusatz zu anderen Programmen verwenden

- Drücken Sie die blinkende Smoker-Taste  **28** während ein anderes Programm läuft. *IGN* erscheint in der Anzeige. Solange *IGN* leuchtet, werden die Räucherpellets in der Schale aufgeheizt, bis sie zu rauchen beginnen. Nach einigen Minuten wird die volle Anzeige gezeigt und die Zeit wird heruntergezählt.

9.9 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Im Display erscheint *done* für einige Sekunden.
- Die Lüftung läuft noch für 30 Sekunden weiter.
- Sie benötigen einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
- Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **5**.

1. Öffnen Sie den Deckel **2**.
2. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
3. Ziehen Sie die Fettauffangschale **12** heraus und entsorgen das aufgefangene Öl.
4. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

HINWEIS: Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern (siehe "Manuelle Einstellungen" auf Seite 15). Schließen Sie den Deckel **2** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad.

9.10 Garprozesses aktiv beenden

- Während das Programm läuft, drücken Sie die Taste  **24**, um das Programm zu beenden. Es erscheint für ca. 10 Sekunden *done* im Display. Anschließend ist wieder die gesamte Anzeige zu sehen.
- Sie können erneut ein Programm wählen.
- Oder drücken Sie die Taste  **24**, um das Gerät in Standby zu schalten.
 - Ein Signalton ist zu hören.
 - Im Display **11** ist nur das Symbol  **24** zu sehen.
- Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **5**.

9.11 Grillen mit Unterhitze

 **Steak:** Bei geöffnetem Deckel ermöglicht dieses Programm das Grillen mit Unterhitze

- Dies ist das richtige Programm für alle Lebensmittel die scharf angebraten werden müssen und die Unterhitze brauchen z. B. Steaks.
- Bei diesem Programm wird die Garzeit nicht unterbrochen, wenn der Deckel **2** von Anfang an geöffnet ist oder im Laufe des Programms geöffnet wird.
- Das Grillen mit Unterhitze bei geöffnetem Deckel **2** empfiehlt sich z. B. beim Grillen empfindlicher Lebensmittel, die oft gewendet werden, wie Steaks oder Gemüsescheiben.
- Wenn der Deckel geschlossen wird, wird von Unterhitze auf Oberhitze umgeschaltet.

10. Zubereitungstipps

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

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

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Temperatur und Garzeit

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Garzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Frittiereinsatz **16** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 17** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Für eine gleichmäßige Bräunung

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

Backen

Teig darf auf keinen Fall direkt in den Frittiereinsatz 16 gegeben werden. Nach dem Vorbereiten geben Sie den Teig in eine Backform oder eine andere hitzebeständige Form (z. B. Muffinförmchen). Diese stellen Sie dann mit dem Teig in den Frittiereinsatz **16**.

Verpackungsinformationen

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

10.1 Gartabelle

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit* (Minuten)	Temperatur*
Pommes frites ^{2, 3} (Tiefkühlware, vorfrittiert)	- Programm  - Frittiereinsatz 16 verwenden	500 g ²	19	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Pommes frites ³ (hausgemacht, dick)	- Programm  - 1/2 Esslöffel Öl untermischen - Frittiereinsatz 16 verwenden	1000 g	20 - 24	200 °C
Hähnchenkeulen ^{2, 3} (frisch, ohne Knochen)	- Programm  - Frittiereinsatz 16 verwenden	1000 g	22 - 28	180 °C
Chicken-Nuggets (Tiefkühlware)	- Programm  - Frittiereinsatz 16 verwenden	900 g	18 - 22	180 °C
Fischstäbchen (Tiefkühlware)	- Programm  - Frittiereinsatz 16 verwenden	280 g	8 - 10	200 °C
Zucchini ^{2, 3}	- Programm  - Pfanne 15 verwenden - in Scheiben schneiden - 1 Esslöffel Öl in die Pfanne geben - bei offenem Deckel garen	650 g	17 - 20	200 °C
Kartoffelpuffer	- Programm  - Frittiereinsatz 16 verwenden	900 g	20	180 °C
Chicken-Wings (Tiefkühlware)	- Programm  - Frittiereinsatz 16 verwenden	1000 g	15 - 20	200 °C
Ribeye-Steaks	- Programm  - Grillplatte 14 verwenden - bei offenem Deckel grillen - ggf. Bratenthermometer verwenden	3 Steaks, ca. 3 cm dick	7 - 9	240 °C

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

Alle Angaben sind ca. Angaben. Je nach Art und dicke der Lebensmittel können die Zeiten abweichen.

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

¹: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

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

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

10.2 Tabelle mit Fleischarten, Garstufen und dazu gehörigen Kerntemperaturen

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

	Garstufen				
	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	WellDone
Hirsch	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Rind	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Schwein	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Lamm	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Huhn	X	X	X	X	85 °C
Fisch	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Rezepte

Das Gerät ist mit dem Netz verbunden und wurde eingeschaltet. Die Grillplatte ist eingesetzt und die komplette Anzeige ist zu sehen. Der Deckel ist geschlossen. Die Beschreibung in den Rezepten beginnt mit der Wahl des Programmes.

11.1 Gegrillte Balsamico Champignons

Wählen Sie das Grill-Programm 
Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

400 g Champignons, halbiert
1 Esslöffel Öl
2 gehackte Knoblauchzehen
60 ml Balsamico-Essig
Salz und Pfeffer
2 Esslöffel gehackte frische Petersilie
Holzspieße, 30 Minuten lang in Wasser eingeweicht

Zubereitung

1. Vermischen Sie Öl, Balsamico, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel. Die halbierten Pilze dazugeben und verrühren, bis die Champignons mit der Marinade bedeckt sind. Abdecken und für 15 Minuten ziehen lassen.
2. Die Champignons aufspießen.
3. Wählen Sie das Grill-Programm. Stellen Sie die Zeit auf 6 Minuten ein. Die Temperatur bleibt bei 240 °C.
4. Starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
5. Am Ende des Vorheizens erscheint **ADD FOOD** im Display. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Spieße nebeneinander auf die Grillplatte.
6. Schließen Sie den Deckel, um mit dem Garen zu beginnen. Die Zeit wird heruntergezählt.

7. Nach 3 Minuten wenden Sie die Champignonspieße und schließen den Deckel wieder.
8. Öffnen Sie den Deckel nach Beendigung der Garzeit und nehmen Sie die Spieße aus dem Gerät. Auf einen Servierteller geben und mit frischer Petersilie bestreuen.

11.2 Geräucherte Sparerips vom Rind

Die Garzeit hängt von der Größe und Dicke der Rippen ab. Ziel ist es, die Rippen auf eine Innentemperatur von ca 90 °C zu bringen, damit sie zart und brüchig werden.

Wählen Sie das Smoker-Programm 
Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

2 kg Rinderrippen
Gewürzmischung:
1 Esslöffel Knoblauchpulver
1 Teelöffel zerstoßene Senfkörner oder Senfpulver
1 Esslöffel geräucherter Paprika
1 Esslöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Teelöffel Salz
Zum Bürsten:
60 ml Rinderbrühe
60 ml Wasser
2 Esslöffel Worcestershire-Sauce

Zubereitung

1. Geben Sie alle Zutaten für die Gewürzmischung in eine kleine Schüssel und verrühren Sie sie, bis sie sich verbinden. Reiben Sie die Rippchen mit der Gewürzmischung ein, bis sie bedeckt sind.
2. Ziehen Sie die Räucherschale aus dem Gerät. Geben Sie die Räucherchips mit dem kleinen Löffel in die Räucherschale, bis diese bis knapp unter den Rand gefüllt ist. Schieben Sie die Räucherschale

wieder in das Gerät und setzen den Schieber wieder ein.

3. Legen Sie die Rippchen auf die Grillplatte und schließen Sie den Deckel.
4. Wählen Sie das Smoker-Programm. Stellen Sie die Zeit auf 5 Stunden ein. Die Temperatur bleibt bei 120 °C.
5. Starten Sie das Smoker-Programm. *IGN* erscheint für einige Minuten in der Anzeige. Das bedeutet, dass die Räucherchips entzündet werden. Sie werden *IGN* im Laufe der 5 Stunden öfter sehen. Das ist normal.
Wenn Sie wollen, wenden Sie die Rippchen nach 1,5 Stunden.
6. Geben Sie Brühe, Wasser und Worcestershire-Sauce in eine Schüssel und mischen Sie sie. Bestreichen Sie die Rippchen mehrmals in der letzten Stunde der Räucherzeit mit einer dünnen Schicht dieser Mischung.
7. Der Garvorgang ist beendet, wenn die Rippchen ca. 90 °C auf einem Braten-Thermometer anzeigen, das in die dickste Stelle der Rippchen gesteckt wurde. Dann das Gerät ausschalten, den Deckel geschlossen lassen und die Rippen ca. 45 Minuten ruhen lassen.

TIPP: Wenn Sie weitere Lebensmittel in Ihrer Heißluftfritteuse zubereiten wollen, können Sie die Rippen auch in einem vorgeheizten Ofen warmstellen. Drehen Sie die Temperatur im Ofen herunter, wenn Sie die Rippchen hineingeben.

8. Vor dem Servieren zwischen den Knochen in Scheiben schneiden.

11.3 Lachs-Burger

Wählen Sie das Grill-Programm 
Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

Lachs-Patties:

700 g hautlose Lachsfilets (ohne Gräten)
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
100 g Semmelbrösel
geriebene Schale einer halben Zitrone
1 Teelöffel Paprika
1 Eiweiß
Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack

zusätzlich:

4 Hamburger-Buns
Salatblätter
Zwiebelscheiben
Mayonnaise

Zubereitung

1. Geben Sie alle Zutaten für die Lachs-Patties in eine Küchenmaschine und zerkleinern Sie sie, bis sie sich verbinden.
2. Teilen Sie die Mischung in 4 Kugeln und drücken Sie sie vorsichtig flach.
3. Wählen Sie das Grill-Programm. Stellen Sie die Zeit auf 5 - 7 Minuten ein. Die Temperatur bleibt bei 240 °C.
4. Starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
5. Am Ende des Vorheizens erscheint *ADD FOOD* im Display. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Lachs-Patties nebeneinander auf die Grillplatte.
6. Schließen Sie den Deckel, um mit dem Garen zu beginnen. Die Zeit wird heruntergezählt.
7. Nach der Hälfte der Garzeit wenden Sie die Lachs-Patties und schließen den Deckel wieder.
8. Die Burger-Buns mit Mayonnaise, Salatblättern und Zwiebelscheiben vorbereiten.

9. Nach Beendigung der Garzeit den Deckel öffnen, Patties aus dem Gerät nehmen und auf die Buns verteilen.

TIPPS:

- Die Grillzeit hängt stark von der Dicke der Lachs-Patties ab. Sie können die Lachs-Patties natürlich auch im California-Style anbraten. Dabei bleibt das Innere noch leicht roh.
- Sie können die Lachs-Patties auch ohne Buns servieren.
- Gut schmecken dazu auch Graved-Lachs-Sauce oder Wasabi-Mayonaise.

11.4 Rauchige Hähnchenschenkel

Wählen Sie das Grill-Programm und zusätzlich die Smoker-Funktion  + 
Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

8 Hähnchenschenkel mit Knochen und Haut

Marinade:

- 1 1/2 Esslöffel geräucherter Paprika
- 1 Esslöffel Zwiebelpulver
- 1/2 Teelöffel Chilipulver
- 1 Esslöffel Sojasauce
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano oder Thymian oder beides
- 1/2 Esslöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 30 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Geben Sie alle Zutaten für die Marinade in eine große Schüssel und verrühren Sie sie, bis sie sich verbinden. Geben Sie die Hähnchenschenkel in die Schüssel und mischen Sie sie, bis sie mit der Marinade bedeckt sind. Mit Frischhaltefolie abdecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Ziehen Sie die Räucherschale aus dem Gerät. Geben Sie die Räucherchips mit dem kleinen Löffel in die Räucherschale,

bis diese bis knapp unter den Rand gefüllt ist. Schieben Sie die Räucherschale wieder in das Gerät und setzen den Schieber wieder ein.

3. Wählen Sie das Grill-Programm. Stellen Sie die Zeit auf 22 Minuten ein. Die Temperatur bleibt bei 240 °C.
4. Schalten Sie die Smoker-Funktion dazu.
5. Starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
6. Am Ende des Vorheizens erscheint *ADD FOOD* im Display. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Hähnchenschenkel nebeneinander auf die Grillplatte.
7. Schließen Sie den Deckel. In der Anzeige erscheint *IGN*. Die Räucherchips werden entzündet. Sobald die Anzeige erlischt, wird die Zeit heruntergezählt und das Garen beginnt.
8. Nach der Hälfte der Garzeit wenden Sie die Hähnchenschenkel und schließen den Deckel wieder.
9. Nach Beendigung der Garzeit öffnen Sie den Deckel und nehmen die Hähnchenschenkel aus dem Gerät. Lassen Sie sie ca. 5 Minuten ruhen.

TIPPS:

- 8 größere Hähnchenschenkel passen eventuell nicht auf einmal auf den Grill. In diesem Fall müssen Sie zwei Grill-Durchgänge machen.
- Je nach Größe der Hähnchenschenkel kann die Garzeit etwas variieren.

11.5 Zitronen-Pfeffer-Garnelen

Wählen Sie das Grill-Programm 
Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

Zitronen-Pfeffer Garnelen:

500 g Riesengarnelen, geschält und entdarmt

2 Esslöffel Sonnenblumenöl

Schale und Saft von 1 Zitrone

Salz und Pfeffer

Salat:

gehackter Eisbergsalat

Croutons

Dressing:

120 ml Mayonnaise

2 Esslöffel geriebener Parmigiano Reggiano

2 Teelöffel Dijon-Senf

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 Esslöffel Zitronensaft

1 Teelöffel Worcestershire-Sauce

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. In einer Schüssel das Öl, den Zitronensaft, die geriebene Zitronenschale, Salz und Pfeffer verrühren. Die Garnelen dazugeben und mischen.
2. Wählen Sie das Grill-Programm. Stellen Sie die Zeit auf 7 - 9 Minuten ein. Die Temperatur bleibt bei 240 °C.
3. Starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
4. Am Ende des Vorheizens erscheint **ADD FOOD** im Display. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Spieße nebeneinander auf die Grillplatte.
5. Schließen Sie den Deckel, um mit dem Garen zu beginnen. Die Zeit wird heruntergezählt.
6. Nach der Hälfte der Zeit wenden Sie die Garnelen und schließen den Deckel wieder.

7. Öffnen Sie den Deckel nach Beendigung der Garzeit und nehmen Sie die Garnelen aus dem Gerät.
8. Geben Sie alle Zutaten für das Dressing in eine Schüssel und verquirlen Sie sie miteinander.
9. Verteilen Sie den Salat und die Croutons auf die Teller und gießen Sie das Dressing darüber. Zum Schluss die gegrillten Garnelen dazugeben und servieren.

TIPP: Sie können nach Belieben weitere Zutaten wie Babytomaten, Gurken oder Avocado hinzufügen und nach Geschmack verschiedene Dressings verwenden.

11.6 Rauchige Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Wählen Sie das Heißluft-Programm und zusätzlich die Smoker-Funktion  + 
Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

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

Zutaten für die Pommes frites

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

Zubereitung

1. Geben Sie für die Kräuter-Mayonnaise Eigelb und Senf in einen hohen Becher und mixen diese Mischung mit einem Stabmixer durch.
2. Gießen Sie während des Mixens Öl in einem dünnen Strahl hinzu, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
3. Geben Sie Kräuter hinzu und schmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.
4. Schälen, waschen und tupfen Sie die Kartoffeln und Süßkartoffeln trocken.
5. Schneiden Sie Kartoffeln und Süßkartoffeln in etwa 1 cm dicke Stäbchen und vermischen diese in einer Schüssel mit dem Öl.
6. Wählen Sie das Heißluft-Programm und ändern Sie die Zeit auf 20 Minuten, die Temperatur bleibt bei 200 °C.
7. Schalten Sie die Smoker-Funktion dazu.
8. Starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
9. Am Ende des Vorheizens erscheint **ADD FOOD** im Display. Setzen Sie den Frit-

tierkorb auf die Grillplatte, geben Sie die Kartoffeln in den Korb und schließen den Deckel.

10. In der Anzeige erscheint **IGN**. Die Ränderchips werden entzündet. Sobald die Anzeige erlischt, wird die Zeit heruntergezählt und das Garen beginnt.
11. Schütteln Sie die Pommes frites ca alle 5 Minuten gut durch.
12. Salzen Sie die Pommes frites und servieren diese mit der Kräuter-Mayonnaise.

11.7 Steak Provenzalische Art

Wählen Sie das Grill-Programm 
Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Mischen Sie Kräuter, Salz, Pfeffer und Olivenöl und marinieren die Steaks darin.
2. Schalten Sie das Grill-Programm ein. Stellen Sie die Zeit auf 12 - 14 Minuten ein. Die Temperatur bleibt bei 240 °C.
3. Öffnen Sie den Deckel und starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
4. Am Ende des Vorheizens erscheint **ADD FOOD** im Display. Legen Sie die Steaks nebeneinander auf die Grillplatte.
5. Lassen Sie den Deckel offen und starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Start/Pause-Taste. Die Zeit wird heruntergezählt.
6. Grillen Sie die Steaks bei offenem Deckel, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Wenden Sie sie regelmäßig.

- Servieren Sie dazu Kräuterbaguette, Salat oder Gemüse.

11.8 Hühnchen Jamaikanische Art

Wählen Sie das Heißluft-Programm 
Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

- Waschen Sie das Hühnchen und trocknen es ab.
- Schälen Sie den Knoblauch und schneiden diesen klein.
- Vermischen Sie für die Marinade Sojasauce, Olivenöl, Zitronensaft, Gewürzmischung, Knoblauch, Ingwer und Chiliflocken in einer Schüssel.
- Reiben Sie das Hühnchen mit der Marinade ein und lassen es über Nacht im Kühlschrank marinieren.
- Wählen Sie das Heißluft-Programm. Stellen Sie die Zeit auf 40 Minuten und die Temperatur auf 180 °C ein.
- Starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
- Am Ende des Vorheizens erscheint **ADD FOOD** im Display. Öffnen Sie den Deckel und legen das marinierte Hühnchen auf die Grillplatte.
- Schließen Sie den Deckel, um mit dem Garen zu beginnen. Die Zeit wird heruntergezählt.
- Nach der Hälfte der Zeit wenden Sie das Hühnchen und schließen den Deckel wieder.

- Am Ende können Sie mit einem Bräuthermometer prüfen, ob das Hühnchen durchgegart ist. Es sollte an der dicksten Stelle um die 80 °C anzeigen.
- Servieren Sie zum Hühnchen einen Salat.

11.9 Zucchini-Auberginen- Spieße

Wählen Sie das Grill-Programm 
Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

- Vermischen Sie Kräuter, Gewürze und Öl in einer Schüssel.
- Schneiden Sie Zucchini und Auberginen in 2 cm dicke Scheiben und vierteln Sie die Zwiebeln.
- Geben Sie das Gemüse in die Gewürz-Öl-Mischung.
- Stecken Sie das Gemüse abwechselnd auf die Spieße.
- Öffnen Sie den Deckel und wählen das Grill-Programm. Stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein. Die Temperatur bleibt bei 240 °C.
- Starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
- Am Ende des Vorheizens erscheint **ADD FOOD** im Display. Legen Sie die Spieße nebeneinander auf die Grillplatte.

8. Lassen Sie den Deckel offen und starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Start/Pause-Taste. Die Zeit wird heruntergezählt.
9. Wenden Sie die Spieße regelmäßig.

11.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Wählen Sie das Back-Programm 
Zutaten für 8 - 10 Törtchen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Hacken Sie die Schokolade und schmelzen diese im Wasserbad.
2. Geben Sie Butter hinzu und lassen diese ebenfalls schmelzen.
3. Schlagen Sie Eier und Zucker schaumig.
4. Sieben Sie das Mehl über die Masse und verrühren diese zu einem glatten Teig.
5. Schokoladen-Butter-Mischung unterheben.
6. Füllen Sie den Teig in Muffin-Förmchen und stellen diese in die Pfanne.
7. Wählen Sie das Back-Programm. Stellen Sie die Zeit auf 7 - 10 Minuten und die Temperatur auf 160 °C.
8. Starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
9. Am Ende des Vorheizens erscheint **ADD FOOD** im Display. Öffnen Sie den Deckel und stellen die Pfanne auf die Grillplatte.
10. Schließen Sie den Deckel, um mit dem Garen zu beginnen. Die Zeit wird heruntergezählt.
11. Backen Sie die Schokotörtchen aus und genießen diese warm.

12. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **5** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse reinigen.
- ⊙ Die Heißluftfritteuse darf nicht in Wasser getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Die Heizelemente **3** und **13** dürfen nicht feucht abgewischt werden.

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

Zubehörteile

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- Grillplatte **14**, Frittiereinsatz **16**, Pfanne **15** und Fettauffangschale **12** 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

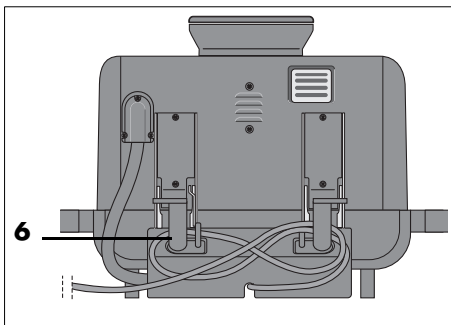
- Wischen Sie das Gehäuse von außen mit einem angefeuchteten Tuch mit wenig mildem Reinigungsmittel ab.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

Innenraum

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

13. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse wegräumen ...
... muss der Netzstecker **5** gezogen werden,
... das Gerät abgekühlt sein und
... müssen alle Teile vollständig gereinigt und getrocknet sein.
- Die Anschlussleitung **5** können Sie um die Kabelaufwicklung **6** auf der Rückseite des Gerätes wickeln.



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 Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll.



Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unent-

geltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

15. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	• Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 3, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittiereinsatz 16 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 17 gefüllt werden. • Wurde die Garzeit zu lang eingestellt?
ADD FOOD	• Öffnen Sie nach der Aufheizphase den Deckel 2 und geben Lebensmittel hinzu.
ADD PAN	• Grillplatte 14 einlegen
done	• Garzeit abgelaufen. Entnehmen Sie die fertig gegarten Lebensmittel.

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

16. Technische Daten

Modell:	SHLFS 2200 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Schutzklasse:	I
Schutzart:	IPX4 (Schutz vor Spritzwasser)
Leistung:	2200 W

Verwendete Symbole

	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

17. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 474698_2407** 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) **474698_2407** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 474698_2407



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	35
2. Utilisation conforme	36
3. Consignes de sécurité	37
4. Éléments livrés	41
5. Mise en service	41
6. Vue d'ensemble de l'écran tactile	43
7. Vue d'ensemble des programmes	44
8. Utilisation des accessoires	45
9. Utilisation	46
9.1 Raccordement électrique	46
9.2 L'écran tactile	46
9.3 Mise en marche/arrêt	46
9.4 Bac de fumage	47
9.5 Réglages manuels	47
9.6 Utilisation des programmes	47
9.7 Interrompre le processus de cuisson	49
9.8 Fumoir	49
9.9 Fin du processus de cuisson	50
9.10 Arrêter le processus de cuisson	50
9.11 Griller avec la chaleur de sole	50
10. Conseils de préparation	51
10.1 Tableau de cuisson	52
10.2 Tableau présentant les différents types de viandes, les degrés de cuisson et les températures à cœur correspondantes	53
11. Recettes	54
11.1 Champignons grillés au balsamique	54
11.2 Ribs de bœuf fumés	54
11.3 Burger au saumon	55
11.4 Cuisses de poulet fumées	56
11.5 Gambas au citron et au poivre	57
11.6 Mélange de frites fumées avec mayonnaise aux herbes	57
11.7 Steak à la provençale	58
11.8 Poulet à la jamaïcaine	59
11.9 Brochettes courgette et aubergine	59
11.10 Petits fondants au chocolat à cœur coulant	60
12. Nettoyage	60
13. Rangement	61
14. Mise au rebut	61
15. Dépannage	62
16. Caractéristiques techniques	62
17. Garantie de HOYER Handel GmbH	63

1. Aperçu de l'appareil

- 1** Poignée sur le couvercle
- 2** Couvercle
- 3** Élément chauffant (sur la partie supérieure du couvercle)
- 4** Orifices d'échappement d'air
- 5** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 6** Enrouleur de câble (situé à l'arrière de l'appareil)
- 7** Poignées
- 8** Cache du bac de fumage
- 9** Vis de fixation des poignées
- 10** Évacuation de la fumée
- 11** Écran tactile/écran avec affichages et boutons tactiles
- 12** Récipient collecteur de graisse
- 13** Élément chauffant (sous la plaque de cuisson)
- 14** Plaque de cuisson
- 15** Sauteuse (plancha)
- 16** Insert à friture
- 17 MAX** Repère du niveau de remplissage maximal de l'insert à friture
- 18** Bac de fumage

non illustré : cuillère doseuse pour copeaux de fumage

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouvelle friteuse à air chaud avec fumoir de table.

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 espérons que votre nouvelle friteuse à air chaud avec fumoir de table vous apportera entière satisfaction !

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.



Ne faites pas fonctionner l'appareil dans des locaux fermés et/ou habitables, p. ex. des immeubles, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Il y a danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.

2. Utilisation conforme

La friteuse à air chaud avec fumoir de table est conçue pour cuire des aliments à l'air très chaud jusqu'à une température maximale de 240 °C.

La friteuse à air chaud est conçue pour un usage domestique. Ne pas utiliser la friteuse à air chaud dans un espace extérieur sec. Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

- Attendre que les copeaux de fumage aient complètement refroidi avant de les jeter. Ne jamais jeter les cendres chaudes dans les ordures ménagères.
- Ne pas stocker ou utiliser l'appareil par une température inférieure à 5 °C. Veillez à ne pas laisser l'appareil dehors par temps de gel.
- Ne laissez pas l'appareil sous la pluie.
- La friteuse à air chaud n'est pas conçue pour réchauffer des liquides.
- La friteuse à air chaud n'est pas conçue pour une utilisation en intérieur.

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.
- ⊙ Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- ⊙ L'appareil est exclusivement adapté à une utilisation à l'air libre.
En cas d'utilisation à l'air libre...
 - ... l'appareil doit être raccordé à une prise de courant avec conducteur de protection.
 - ... l'appareil doit être alimenté via une prise de courant dotée d'un dispositif de protection à courant différentiel résiduel (RCD) avec un courant de déclenchement assigné ne dépassant pas 30 mA dans le circuit électrique. Demandez conseil à votre électricien installateur à ce sujet. Faites réaliser le montage exclusivement par un électricien.
 - ... il faut vérifier régulièrement si le câble de raccordement présente des signes d'endommagement. Si le câble de raccordement est endommagé, il ne faut plus utiliser l'appareil.



- ⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappe-

ment d'air sur la partie arrière ou la plaque de cuisson. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les éléments de commande.

- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ N'essuyez pas les éléments chauffants avec un chiffon humide.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- ⊙ **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation** (voir « Nettoyage » à la page 60).
- ⊙ Il ne faut utiliser ni charbon de bois ni autres combustibles similaires dans cet appareil.
Exception : ne placer dans le bac de fumage que des copeaux de fumage spécifiquement prévus à cet effet.
- ⊙ Ne placer en aucun cas dans le bac de fumage d'autres matériaux ou additifs que les copeaux de fumage spécialement prévus à cet effet. Ne pas utiliser d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou raviver le feu !
- ⊙ Ne pas utiliser le bac de fumage dans des pièces fermées.
- ⊙ N'utilisez que des copeaux de fumage adaptés à la préparation d'aliments.



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.
- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant sur le câble de raccordement.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



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. N'utilisez pas cet appareil avec des oiseaux à proximité.



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

- ⊙ Ne pas laisser l'appareil sous la pluie.
- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le contrôler par un atelier spécialisé.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.



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.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement assemblé.
- ⊙ En cas d'utilisation d'une rallonge, celle-ci doit être adaptée aux caractéristiques techniques de cet appareil.
- ⊙ Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise. Cela pourrait entraîner une surcharge.
- ⊙ Disposez le câble de raccordement et la rallonge (s'il y en a une) de manière à ce que personne ne marche dessus, ne reste accroché à ceux-ci ou ne trébuche dessus.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit ni coincé ni écrasé.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
 - après chaque utilisation
 - lorsqu'une panne survient
 - quand vous n'utilisez pas l'appareil
 - avant de nettoyer l'appareil
 - en cas d'orage
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article. Confiez les réparations uni-

quement à un atelier spécialisé ou au centre de service.



DANGER ! Risque d'incendie !

- ⊙ Attendre que les copeaux de fumage aient complètement refroidi avant de les jeter. Ne jamais jeter les cendres chaudes dans les ordures ménagères. 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'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Faites fonctionner la friteuse à air chaud uniquement sur un plan de travail solide, plan, antidérapant, sec et non inflammable pour éviter qu'elle bascule, glisse ou que le support prenne feu et occasionne des dégâts.



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.
- ⊙ Utilisez des gants de cuisine lorsque vous faites cuire des aliments à haute température. Des projections de graisse peuvent autrement entraîner des brûlures.

- ⊙ Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- ⊙ Ne déplacez ou ne transportez pas la friteuse à air chaud lorsque celle-ci est allumée.
- ⊙ Si de la graisse s'enflamme sur l'appareil, **ne l'éteignez en aucun cas avec de l'eau !** Le non-respect de cette précaution risque de provoquer une déflagration ou une décharge électrique. Recouvrez plutôt l'appareil, p. ex. avec une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. des plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Ne pas stocker ou utiliser l'appareil par une température inférieure à 5 °C. Veillez à ne pas laisser l'appareil dehors par temps de gel.
- ⊙ Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.
- ⊙ Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant brûlant sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil et à ce qu'ils ne s'y collent pas.
- ⊙ Ne remplissez pas trop le panier à friture. Respectez les valeurs indicatives contenues dans ce mode d'emploi.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent agressif ou provoquant des rayures.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en

plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

- ⊙ Ne posez aucun objet sur l'appareil.

4. Éléments livrés

- 1 friteuse à air chaud avec fumoir
- 1 plaque de cuisson **14**
- 1 insert à friture **16**
- 1 sauteuse (plancha) **15**
- 1 récipient collecteur de graisse **12**
(à gauche de l'appareil)
- 1 bac **18** pour copeaux de fumage
(à droite de l'appareil)
- 2 poignées **7**
- 4 vis **9** de fixation des poignées
- 1 cuillère doseuse pour copeaux de fumage
- 1 mode d'emploi complet (disponible sur Internet)
- 1 notice succincte (jointe à l'appareil)

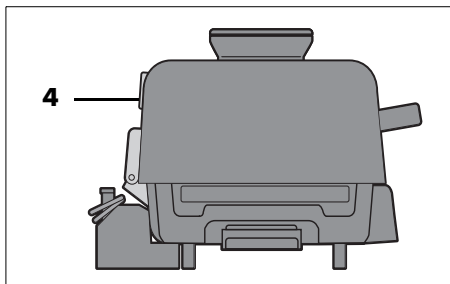
5. Mise en service

- Enlevez tout le matériel d'emballage.



DANGER ! Risque d'incendie !

Sur la partie arrière de l'appareil se situe l'orifice d'échappement d'air **4**. De la vapeur chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air **4** pendant le fonctionnement.



- ⊙ Ne couvrez jamais les orifices d'échappement d'air **4**.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud en intérieur.
- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.
- ⊙ Laissez suffisamment de place derrière l'appareil pour pouvoir ouvrir complètement le couvercle **2**.

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 **3/ 13**. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

- Ôtez les films de protection et rubans adhésifs de l'appareil, mais n'enlevez pas la plaque signalétique qui se trouve en dessous de l'appareil.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.

- Nettoyez l'appareil et l'ensemble des accessoires avant la première utilisation (voir « Nettoyage » à la page 60).
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.

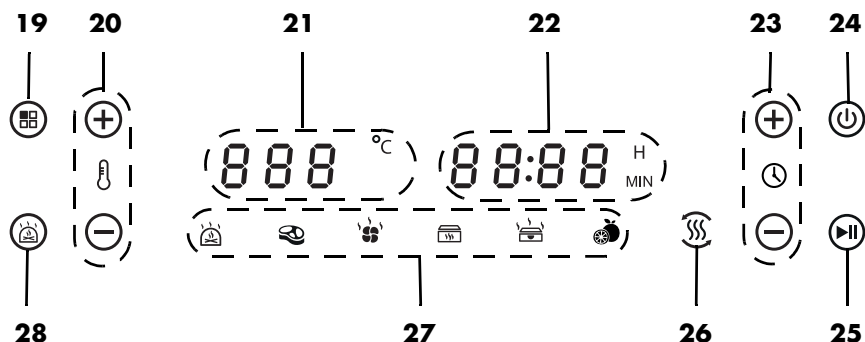
Monter les poignées

Montez les poignées **7** avant la première utilisation.

Ne portez l'appareil qu'à l'aide des poignées latérales.

1. Le cas échéant, débranchez la fiche secteur **5**.
2. Ouvrez le couvercle **2** et enlevez toutes les pièces non fixes de l'appareil.
3. Refermez le couvercle.
4. Préparez les vis **9** et les poignées **7**.
5. Retournez délicatement l'appareil avec précaution et posez-le sur son couvercle **2**.
6. Insérez une poignée. Ce faisant, vous verrez que les extrémités des poignées sont différentes et ne s'insèrent que d'une seule façon dans le logement sur l'appareil.
7. Vissez la poignée et répétez ce processus avec la deuxième poignée **7**. Les poignées ne doivent pas balloter, elles doivent être fermement fixées à l'appareil.
8. Retournez l'appareil.

6. Vue d'ensemble de l'écran tactile



- 19** Bouton : un appui bref : passe au programme suivant
un appui long : défilement rapide de l'affichage des programmes
(voir « Vue d'ensemble des programmes » à la page 44)
- 20 +/–** Boutons : augmenter/réduire la température (40-240 °C)
- 21** Affichage des programmes
et affichage de la température réglée pendant le fonctionnement
- 22** Affichage du temps : en minutes (MIN) et heures (H)
Pour lancer un programme : réglage par défaut
En fonctionnement : affichage de la durée restante
- 23 +/–** Boutons : augmenter/réduire le temps de 1 minute – 12 heures
- 24** Bouton : mise en marche/arrêt
- 25** Marche/pause du programme
- 26** Symbole préchauffage : allumé lorsque l'appareil préchauffe
Bouton : ignorer le préchauffage
- 27** Symboles des programmes (voir « Vue d'ensemble des programmes » à la page 44)
- 28** Symbole fumoir : allumé lorsque le fumoir fonctionne
clignote lorsque le fumoir peut être utilisé en parallèle
Bouton : allumer le fumoir en parallèle

7. Vue d'ensemble des programmes

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

Symbole sur l'écran tactile	Programme/utilisation	Température préréglée (plage réglable)	Temps préréglé (plage réglable) en min ou heures
	Programme fumoir Fumoir	120 °C (120 – 210 °C) (uniquement après démarrage du programme)	4 h (10 min – 12 h)
		- chaleur de voûte uniquement - sans préchauffage auto	
	Programme grill Steaks, côtelettes mais aussi légumes pour une poêle à griller	240 °C (180 – 240 °C)	10 min (1 – 30 min)
		- chaleur de voûte avec couvercle fermé - chaleur de sole avec couvercle ouvert - avec préchauffage auto	
	Programme air chaud Friteuse à air chaud	200 °C (125 – 200 °C)	22 min (1 min – 1 h)
		- chaleur de voûte uniquement - avec préchauffage auto	
	Programme pour rôtis Rôti en croûte, rôti de porc, pain de viande	180 °C (125 – 200 °C)	25 min (1 min – 1 h)
		- chaleur de voûte uniquement - avec préchauffage auto	
	Programme pâtisserie Muffins, gâteaux et pâtisseries	160 °C (125 – 200 °C)	30 min (1 min – 1 h)
		- chaleur de voûte uniquement - avec préchauffage auto	
	Programme séchage Séchage de fruits et de légumes, p. ex. rondelles de pommes	50 °C (40 – 90 °C)	2 h (2 h – 12 h)
		- chaleur de voûte uniquement - sans préchauffage auto	

8. Utilisation des accessoires

Accessoire	Fonction/utilisation
Plaque de cuisson 14	• Toujours placer à l'intérieur de la friteuse à air chaud. Sinon, ADD PAN s'affichera à l'écran. • Permet aux graisses de s'écouler. Préparation avec couvercle fermé : La chaleur provient uniquement du haut. Pour préparer des pièces de viande épaisses et de la viande surgelée. Préparation avec couvercle ouvert : Pour faire griller des pièces de viande maigre p. ex. La chaleur provient uniquement du bas.
Sauteuse (plancha) 15	• Placer sur la plaque de cuisson 14. Préparation avec couvercle fermé : pour faire griller des aliments qui ne se retournent pas (p. ex. pizza) ou peu (p. ex. poisson). Préparation avec couvercle ouvert : pour faire griller des aliments sensibles à retourner souvent, comme des légumes tranchés, ou pour la pâtisserie.
Insert à friture 16	• Placer sur la plaque de cuisson 14. • Les trous de l'insert à friture 16 permettent à l'air chaud de bien circuler. Cela favorise une répartition homogène de la chaleur. • Pour frites, wedges (quartiers de pommes de terre), frites de patates douces, légumes en morceaux etc. • Remplir l'insert à friture 16 de frites sans trop les tasser jusqu'au repère MAX 17 (quantité maximum : 1000 g). REMARQUE : pour les ingrédients crus, ajoutez environ ½ cuillère à soupe d'huile (p. ex. de tournesol ou de colza). Cela les empêche de coller à l'insert à friture 16 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.

9. Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air **4** sur la partie arrière.
- ⊙ Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir la sauteuse **15** et l'insert à friture **16**.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air **4** pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Ne déplacez ou ne transportez pas la friteuse à air chaud lorsque celle-ci est allumée.
- ⊙ Ne portez la friteuse à air chaud que par les poignées latérales **7**.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

9.1 Raccordement électrique

- Une fois l'appareil installé, branchez la fiche secteur **5** dans une prise de courant avec contact de protection correspondant aux indications de la plaque signalétique. Après avoir allumé l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
 - Tous les affichages à l'écran tactile **11** s'allument brièvement.
 - Insérer la plaque de cuisson **14**, sinon **ADD PAN** s'allumera sur l'écran tactile **11**.
 - Un deuxième signal sonore retentit.

- Le symbole du bouton mise en marche/pause **24** s'allume. Le symbole allumé signale le mode veille.

9.2 L'écran tactile

L'écran tactile **11** contient des symboles n'affichant que des fonctions, p. ex. le symbole préchauffage **26**.

D'autres symboles représentent (également) un bouton, p. ex. le bouton marche/pause **25**. Dans ce mode d'emploi, ces touches sont qualifiées de boutons en vue d'une meilleure lisibilité.

9.3 Mise en marche/arrêt

- Appuyez sur le bouton **24** pour mettre l'appareil en marche à partir du mode veille.
 - Les symboles de programmes **27** et tous les boutons s'affichent à l'écran **11**.
 - Le bouton fumoir **28** clignote.
 - La température ne s'affiche pas et le temps indique **00:00**.
 - Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 5 minutes, l'appareil se met en mode veille.
- Si vous appuyez sur le bouton **24** en cours de programme, cela mettra fin au programme et **done** s'affichera pendant quelques secondes à l'écran. L'affichage de démarrage s'affichera ensuite. Appuyez de nouveau sur le bouton **24** pour commuter l'appareil en mode veille.
- Une fois un programme réglé, il faut le lancer dans les 5 minutes en appuyant sur **25**. Dans le cas contraire, l'appareil se met en mode veille.

9.4 Bac de fumage



DANGER ! Risque d'incendie !

- ⊙ Attendre que les copeaux de fumage aient complètement refroidi avant de les jeter. Ne jamais jeter les cendres chaudes dans les ordures ménagères. Risque d'incendie !

Les copeaux de fumage s'enflamment dans le bac de fumage. Toutefois, cela n'est possible que si vous avez effectué les réglages adéquats sur votre appareil.

- *IGN* apparaît sur l'affichage à l'allumage des copeaux de fumage. Si le temps de fumage réglé est long, le processus se répète plusieurs fois.
 - Quantité maximale de copeaux de fumage : Remplissez le bac de fumage **18** jusqu'à ce qu'il soit au maximum juste en dessous du bord.
 - Un bac de fumage plein permet env. 5 heures d'utilisation du fumoir. Vous pourrez alors ajouter des copeaux pendant le fonctionnement.
 - La fumée produite se répand à l'intérieur de l'appareil via l'évacuation de la fumée **10**.
 - Si le couvercle est ouvert, aucune fumée ne s'échappe de l'évacuation de la fumée **10**.
 - Les copeaux de fumage utilisés peuvent demeurer dans le bac de fumage et servir de nouveau à la prochaine utilisation.
1. Retirez le cache **8** en le tirant vers le haut.
 2. Retirez le bac de fumage **18**.
 3. Remplissez le bac de fumage presque jusqu'au bord et insérez-le de nouveau.
 4. Remplacez le cache et enfoncez-le complètement vers le bas. Il doit être entièrement fermé.

9.5 Réglages manuels

L'écran **11** affiche les boutons lorsque l'appareil est allumé. Ils vous permettent de modifier à tout moment les réglages de température et de temps de cuisson si le programme est sélectionné ou en cours.

- Réglez la température à l'aide des boutons **+/- 20** :
 - Appuyez brièvement pour des paliers de 5 °C. Maintenir enfoncés pour avance/retour rapides.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons **+/- 23** :
 - Appuyez brièvement par pas de 1 minute pour des temps allant jusqu'à 60 minutes. Pas de 15 minutes pour les temps supérieurs à une heure.
 - Maintenir enfoncés pour avance/retour rapides.
 - Une fois le bouton relâché, l'affichage clignote pendant env. 5 secondes, il reste ensuite allumé et le nouveau temps de cuisson diminue progressivement.
 - L'écran affiche *H* pour les heures réglées et *MIN* pour les minutes.

9.6 Utilisation des programmes

REMARQUES :

- Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant **3** brûlant situé sur l'intérieur du couvercle et à ce qu'ils ne s'y collent pas.
- Vous pouvez raccourcir ou ignorer la phase de préchauffage en appuyant sur le bouton  **26**.

Lorsque vous sélectionnez un programme, vous pouvez également modifier les réglages suivants :

- Température : appuyez sur les boutons de réglage **+/- 20**
 - Temps de cuisson : appuyez sur les boutons de réglage **+/- 23**
1. Préparez les aliments et déposez-les dans l'insert à friture **16** ou la sauteuse **15**.
 2. Placez la plaque de cuisson **14** dans la friteuse à air chaud de sorte que les graisses s'écoulent dans la rigole de la friteuse à air chaud.
 3. Fermez le couvercle **2**.
 4. Appuyez sur le bouton **⏻ 24** pour mettre l'appareil en marche à partir du mode veille. Tout l'affichage s'allume.
 - Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton **Ⓢ 19** pour sélectionner le programme souhaité.
 - Le symbole du programme sélectionné clignote.
 - Le bouton marche/pause **⏻ 25** clignote.
(pour le programme fumoir, le bouton fumoir **28** clignote aussi.)
 - Appuyez une nouvelle fois sur le bouton marche/pause **⏻ 25** pour démarrer le programme. Une phase de préchauffage commence alors pour tous les programmes, sauf le fumoir et le séchage de fruits.
 - Le symbole préchauffage **⌚ 26** s'allume.
 - La température réglée et la durée de la phase de préchauffage s'affichent.
 - Le temps de préchauffage/cuisson diminue progressivement.
 - Le symbole de programme **26** sélectionné s'allume.
 - Le bouton fumoir **28** clignote.
 5. À la fin de la phase de préchauffage, un signal sonore retentit et **ADD FOOD** apparaît à l'écran **11**.
Le bouton marche/pause **⏻ 25**, le symbole de programme sélectionné et le bouton fumoir **28** clignotent.
Ouvrez le couvercle **2** et ...
 - ... ajoutez les aliments préparés directement sur la plaque de cuisson **14**.
 - ... posez l'insert à friture **16** ou la sauteuse **15** avec les aliments préparés directement sur la plaque de cuisson **14**.
 6. Fermez le couvercle **2**. La cuisson commence automatiquement et l'affichage du temps de cuisson **22** indique le temps restant. Le symbole de programme sélectionné s'allume et le bouton fumoir **28** clignote.
(Si vous appuyez sur le bouton fumoir **28**, **IGN** s'affiche à l'écran.) Tant qu'**IGN** est allumé, les granulés de fumage sont chauffés jusqu'à dégager de la fumée. Au bout d'env. 5 minutes, l'affichage entier réapparaît et le compte à rebours du temps commence. Le bouton fumoir **Ⓢ 28** allumé signifie que la fonction de fumage a été ajoutée.

ou

Si vous utilisez la plaque de cuisson **14**, appuyez 2x sur le bouton marche/pause **⏻ 25** pour lancer le processus de cuisson à couvercle **2** ouvert. L'affichage du temps de cuisson **22** indique le temps restant. Le symbole de programme sélectionné s'allume et le bouton fumoir **28** clignote – la fonction fumoir ne peut pas être activée à couvercle ouvert.

9.7 Interrompre le processus de cuisson

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

Pause avec le bouton marche/pause

- Appuyez sur le bouton marche/pause  **25**.
 - Le bouton **25** clignote.
 - Le symbole de programme clignote.
 - Le temps n'est plus décompté.
- Appuyez à nouveau sur le bouton marche/pause  **25** pour poursuivre le processus de cuisson.

Pause avec l'ouverture du couvercle

- Ouvrez le couvercle **2**.
 - Le bouton **25** clignote.
 - Le symbole de programme clignote.
 - Le temps n'est plus décompté.
- Refermez le couvercle **2** pour reprendre le processus de cuisson.

9.8 Fumoir

Vous pouvez utiliser le fumoir seul ou parallèlement à d'autres programmes.

On accède au programme fumoir comme à tous les autres. Ce programme permet de donner à vos aliments une délicieuse note fumée.

Il est important de placer des copeaux de fumage dans le bac de fumage **18** avant d'activer la fonction fumoir.

REMARQUE : le fumoir ne fonctionne qu'avec le couvercle **2** fermé. Si vous ouvrez le couvercle alors que la fonction fumoir est active, la production de fumée s'arrête. La fonction reprend une fois le couvercle refermé.

Utilisation du programme seul

1. Appuyez sur le bouton  **19** jusqu'à ce que le symbole fumoir clignote sur l'affichage des programmes **27** et que le bouton fumoir  **28** clignote.
2. Le cas échéant, modifiez le réglage du temps à l'aide des boutons **+/- 23**.
3. Appuyez sur le bouton marche/pause  **25** pour démarrer le programme fumoir. *IGN* apparaît sur l'affichage. Tant qu'*IGN* est allumé, les granulés de fumage sont chauffés jusqu'à dégager de la fumée.
Au bout de quelques minutes, l'affichage total apparaît et le temps de cuisson diminue progressivement.

Utilisation en parallèle d'autres programmes

- Appuyez sur le bouton fumoir clignotant  **28** pendant qu'un autre programme est en cours. *IGN* apparaît sur l'affichage. Tant qu'*IGN* est allumé, les granulés de fumage sont chauffés jusqu'à dégager de la fumée. Au bout de quelques minutes, l'affichage total apparaît et le temps de cuisson diminue progressivement.

9.9 Fin du processus de cuisson

- Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit. L'écran affiche *done* pendant quelques secondes.
 - La ventilation continue pendant 30 secondes.
 - Vous avez besoin d'une assiette ou d'un bol (éventuellement préchauffés).
 - Pour couper l'alimentation secteur de l'appareil, débranchez la fiche secteur **5** après utilisation.
1. Ouvrez le couvercle **2**.
 2. Mettez les aliments dans l'assiette préparée / dans le bol préparé.
 3. Retirez le récipient collecteur de graisse **12** et éliminez l'huile.
 4. Laissez refroidir l'appareil et l'accessoire avant de les nettoyer.

REMARQUE : si le degré de brunissement - p. ex. - ne vous convenait toujours pas, il est possible de modifier manuellement le processus de cuisson (voir « Réglages manuels » à la page 47). Fermez le couvercle **2** et relancez le processus de cuisson. Contrôlez le degré de brunissement après quelques minutes.

9.10 Arrêter le processus de cuisson

- Pendant que le programme est en cours, appuyez sur le bouton  **24** pour arrêter le programme. L'écran affiche *done* pendant env. 10 secondes. Tout l'affichage est de nouveau visible.
- Vous pouvez de nouveau choisir un programme.
- Ou bien appuyez sur le bouton  **24** pour mettre l'appareil en mode veille.
 - Un signal sonore retentit.
 - Seul le symbole  **24** est visible à l'écran **11**.
- Pour arrêter complètement l'appareil et couper l'alimentation secteur, débranchez la fiche secteur **5**.

9.11 Griller avec la chaleur de sole

 **Steak:** Ce programme permet de griller des aliments avec la chaleur de sole à couvercle ouvert.

- C'est le programme idéal pour tous les aliments qui doivent être saisis et qui nécessitent la chaleur de sole, comme les steaks.
- Avec ce programme, le temps de cuisson n'est pas interrompu si le couvercle **2** est ouvert depuis le début ou pendant le programme.
- La cuisson par la sole avec couvercle ouvert **2** est conseillée p. ex. pour griller des aliments sensibles qui doivent être retournés fréquemment, comme des steaks ou des légumes tranchés.
- À la fermeture du couvercle, l'appareil passe de la chaleur de sole à la chaleur de voûte.

10. Conseils de préparation

La friteuse à air chaud 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
- 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
- donner une note particulière aux aliments avec la fonction de fumage

- 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.
- Les indications mentionnées dans le tableau de cuisson peuvent diverger des temps et températures pré-réglés. Les différences de qualité et de température de départ des aliments ne permettent pas d'indiquer avec précision le temps de cuisson. Les informations contenues dans le tableau de cuisson sont des valeurs indicatives.

Préparation des aliments

- Tous les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Séchez bien les aliments à frire et/ou éliminez la glace s'il s'agit d'aliments surgelés.
- Éliminez autant d'eau et de glace que possible des aliments surgelés avant de placer les aliments dans la friteuse à air chaud.

- Dans le cas d'aliments panés, veillez à ce que la panure adhère autant que possible aux aliments à frire.

Température et temps de cuisson

- Pour obtenir un résultat savoureux et sain, vous devez respecter très exactement les données imprimées sur l'emballage concernant la sélection de la température et du temps de cuisson.
- Cuisez toujours les aliments par petites portions.
- Il ne faut pas remplir l'insert à friture **16** au-delà du repère **MAX 17**.
- L'acrylamide est potentiellement cancérigène. Pour limiter autant que possible la formation d'acrylamide, évitez un trop fort brunissement.

Pour un brunissement homogène

- Si vous recherchez un brunissement homogène des aliments (p. ex. des frites ou des nuggets de poulet), vous devez les secouer 1 à 3 fois pendant la friture.
- Utilisez des ingrédients d'épaisseur ou de taille homogènes.

Cuisson

La pâte ne doit en aucun cas être versée directement dans l'insert à friture 16. Après la préparation, versez la pâte dans un moule à gâteau ou dans un autre moule résistant à la chaleur (p. ex. des petits moules à muffins). Ensuite, placez ces moules contenant la pâte dans l'insert à friture **16**.

Informations portées sur l'emballage

Si aucun temps de cuisson pour friteuses à air chaud n'est indiqué sur l'emballage des aliments surgelés, orientez-vous d'après les temps pour les fours à chaleur tournante.

10.1 Tableau de cuisson

Aliments	Conseils	Quantité (env.)	Temps* (minutes)	Température*
Frites ^{2,3} (surgelées, déjà cuites)	- Programme  - Utiliser l'insert à friture 16	500 g ²	19	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Frites ³ (faites maison, épaisses)	- Programme  - Incorporer 1/2 cuillère à soupe d'huile - Utiliser l'insert à friture 16	1000 g	20 - 24	200 °C
Cuisses de poulet ^{2,3} (fraîches, sans os)	- Programme  - Utiliser l'insert à friture 16	1000 g	22 - 28	180 °C
Nuggets de poulet (surgelés)	- Programme  - Utiliser l'insert à friture 16	900 g	18 - 22	180 °C
Bâtonnets de poisson (surgelés)	- Programme  - Utiliser l'insert à friture 16	280 g	8 - 10	200 °C
Courgettes ^{2,3}	- Programme  - Utiliser la sauteuse 15 - Couper en rondelles - Mettre 1 cuillère à soupe d'huile dans la sauteuse - Cuire avec couvercle ouvert	650 g	17 - 20	200 °C
Galettes de pomme de terre	- Programme  - Utiliser l'insert à friture 16	900 g	20	180 °C
Ailes de poulet (surgelées)	- Programme  - Utiliser l'insert à friture 16	1000 g	15 - 20	200 °C
Steaks de faux-filet	- Programme  - Utiliser la plaque de cuisson 14 - Griller avec couvercle ouvert - Utiliser si besoin le thermomètre de cuisson	3 steaks d'env. 3 cm d'épaisseur	7 - 9	240 °C

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

Toutes les indications sont approximatives. Les temps peuvent varier en fonction du type et de l'épaisseur des aliments.

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

¹ :secouer ou retourner à mi-cuisson.

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

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

10.2 Tableau présentant les différents types de viandes, les degrés de cuisson et les températures à cœur correspondantes

En ce qui concerne les rôtis, le temps de cuisson et la température de cuisson dépendent du poids et du morceau de viande que vous utilisez. La température à cœur déterminée à l'aide d'un thermomètre de cuisson constitue un bon repère.

	Degrés de cuisson				
	Bleu	Saignant	À point	Cuit	Bien cuit
Cerf	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Bœuf	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Porc	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Agneau	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Poulet	X	X	X	X	85 °C
Poisson	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Recettes

L'appareil est branché sur le secteur et allumé. La plaque de cuisson est en place et tout l'affichage est visible. Le couvercle est fermé. La description des recettes commence par le choix du programme.

11.1 Champignons grillés au balsamique

Choisissez le programme grill .
Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

400 g de champignons, coupés en deux
1 cuillère à soupe d'huile
2 gousses d'ail hachées
60 ml de vinaigre balsamique
sel et poivre
2 cuillères à soupe de persil frais haché
des pics à brochettes en bois, ramollis dans l'eau pendant 30 minutes

Préparation

1. Mélanger l'huile, le balsamique, l'ail, le sel et le poivre dans un saladier. Ajouter les champignons coupés en deux et mélanger jusqu'à les enrober de marinade. Couvrir et laisser reposer 15 minutes.
2. Embrocher les champignons sur les pics.
3. Choisissez le programme grill. Réglez le temps sur 6 minutes. La température reste sur 240 °C.
4. Démarrez le programme. Le préchauffage commence.
5. **ADD FOOD** apparaît à l'écran à la fin du préchauffage. Ouvrez le couvercle et placez les brochettes côte à côte sur la plaque de cuisson.
6. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson. Le temps de cuisson diminue progressivement.

7. Au bout de 3 minutes, retournez les brochettes et refermez le couvercle.
8. À la fin du temps de cuisson, ouvrez le couvercle et récupérez les brochettes. Disposez-les sur une assiette et saupoudrez-les de persil frais.

11.2 Ribs de bœuf fumés

Le temps de cuisson dépend de la taille et de l'épaisseur des côtes. L'objectif est d'atteindre une température à cœur d'environ 90 °C pour que les côtes soient tendres et fondantes.

Choisissez le programme fumeur .
Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

2 kg de côtes de bœuf

Mélange d'épices :

1 cuillère à soupe d'ail en poudre
1 cuillère à café de graines de moutarde concassées ou de moutarde en poudre
1 cuillère à soupe de paprika fumé
1 cuillère à soupe de poivre noir moulu
2 cuillères à café de sel

Mélange à broser :

60 ml de bouillon de bœuf
60 ml d'eau
2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire

Préparation

1. Placez tous les ingrédients pour le mélange d'épices dans un petit bol et mélangez jusqu'à obtenir un ensemble homogène. Frottez le mélange d'épices sur les côtes jusqu'à ce qu'elles en soient enrobées.
2. Retirez le bac de fumage de l'appareil. Ajoutez à l'aide de la petite cuillère des copeaux de fumage dans le bac de fumage jusqu'à ce que celui-ci soit rempli presque jusqu'au bord. Insérez de nouveau le bac de fumage dans l'appareil et faites coulisser le curseur.

3. Placez les côtes sur la plaque de cuisson et fermez le couvercle.
4. Choisissez le programme fumer. Réglez le temps sur 5 heures. La température reste sur 120 °C.
5. Démarrez le programme fumer. *IGN* apparaît sur l'affichage pendant quelques minutes. Cela signifie que les copeaux de fumage s'enflamment. Vous verrez souvent *IGN* au cours des 5 heures. C'est normal.
Si vous le souhaitez, retournez les côtes au bout de 1,5 heure.
6. Ajoutez le bouillon, l'eau et la sauce Worcestershire dans un bol et mélangez. Enduisez les côtes d'une fine couche de ce mélange à plusieurs reprises au cours de la dernière heure de fumage.
7. La cuisson est achevée lorsque le thermomètre indique une température de 90 °C au niveau de la partie la plus épaisse des côtes. Éteignez ensuite l'appareil, laissez le couvercle fermé et laissez les côtes reposer env. 45 minutes.

ASTUCE : si vous voulez cuire d'autres aliments dans votre friteuse à air chaud, vous pouvez aussi réserver les côtes dans un four préchauffé. Baissez la température du four lorsque vous y placez les côtes.

8. Découpez des tranches entre les os avant de servir.

11.3 Burger au saumon

Choisissez le programme grill  .

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

Steaks de saumon :

700 g de filets de saumon sans peau (sans arêtes)

1 petit oignon finement haché

100 g de chapelure

le zeste d'un demi-citron

1 cuillère à café de paprika

1 blanc d'œuf

sel et poivre noir à volonté

en outre :

4 pains à hamburger

des feuilles de salade

des rondelles d'oignon

de la mayonnaise

Préparation

1. Placez tous les ingrédients pour les steaks de saumon dans un robot ménager et hachez-les jusqu'à obtenir un ensemble homogène.
2. Partagez le mélange en 4 boulettes et aplatissez-les délicatement.
3. Choisissez le programme grill. Réglez le temps sur 5-7 minutes. La température reste sur 240 °C.
4. Démarrez le programme. Le préchauffage commence.
5. *ADD FOOD* apparaît à l'écran à la fin du préchauffage. Ouvrez le couvercle et placez les steaks de saumon côte à côte sur la plaque de cuisson.
6. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson. Le temps de cuisson diminue progressivement.
7. À mi-cuisson, retournez les steaks de saumon et refermez le couvercle.
8. Préparez les pains à hamburger avec de la mayonnaise, des feuilles de salade et des rondelles d'oignon.

- À la fin de la cuisson, ouvrez le couvercle, récupérez les steaks et déposez-les sur les pains.

ASTUCES :

- Le temps de cuisson dépend principalement de l'épaisseur des steaks de saumon. Vous pouvez évidemment saisir les steaks de saumon « à la californienne ». L'intérieur reste alors presque cru.
- Vous pouvez aussi servir les steaks de saumon sans petits pains.
- À déguster avec une sauce pour saumon gravlax ou une mayonnaise au wasabi.

11.4 Cuisses de poulet fumées

Choisissez le programme grill et la fonction fumeur en supplément  + .

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

8 cuisses de poulet avec les os et la peau

Marinade :

1 1/2 cuillères à soupe de paprika fumé
1 cuillère à soupe d'oignon en poudre
1/2 cuillère à café de piment en poudre
1 cuillère à soupe de sauce soja
1 cuillère à café d'origan ou de thym séché ou des deux
1/2 cuillère à soupe de poivre noir moulu
30 ml d'huile de tournesol

Préparation

- Placez tous les ingrédients pour la marinade dans un saladier et mélangez jusqu'à obtenir un ensemble homogène. Déposez les cuisses de poulet dans le saladier et mélangez pour bien les enrober de marinade. Couvrir de film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

- Retirez le bac de fumage de l'appareil. Ajoutez à l'aide de la petite cuillère des copeaux de fumage dans le bac de fumage jusqu'à ce que celui-ci soit rempli presque jusqu'au bord. Insérez de nouveau le bac de fumage dans l'appareil et faites coulisser le curseur.
- Choisissez le programme grill. Réglez le temps sur 22 minutes. La température reste sur 240 °C.
- Lancez la fonction fumeur en plus.
- Démarrez le programme. Le préchauffage commence.
- ADD FOOD apparaît à l'écran à la fin du préchauffage. Ouvrez le couvercle et placez les cuisses de poulet côte à côte sur la plaque de cuisson.
- Fermez le couvercle. IGN apparaît sur l'affichage. Les copeaux de fumage s'enflamment. Dès que l'affichage s'éteint, le temps de cuisson diminue progressivement et la cuisson commence.
- À mi-cuisson, retournez les cuisses de poulet et refermez le couvercle.
- À la fin du temps de cuisson, ouvrez le couvercle et récupérez les cuisses de poulet. Laissez-les reposer env. 5 minutes.

ASTUCES :

- 8 grosses cuisses de poulet ne logeront peut-être pas toutes en même temps sur le grill. Il faudra alors les faire griller en deux temps.
- Le temps de cuisson peut varier en fonction de la taille des cuisses de poulet.

11.5 Gambas au citron et au poivre

Choisissez le programme grill .

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

Gambas au citron et au poivre :

500 g de gambas, décortiquées et évi-
dées

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

Le zeste et le jus d'un citron

sel, poivre

Salade :

salade iceberg hachée

croûtons

Vinaigrette :

120 ml de mayonnaise

2 cuillères à soupe de Parmigiano Reggiano
râpé

2 cuillères à café de moutarde de Dijon

1 gousse d'ail, finement hachée

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 cuillère à café de sauce Worcestershire

sel, poivre

Préparation

1. Dans un saladier, mélangez l'huile, le jus de citron, le zeste de citron, le sel et le poivre. Ajoutez les gambas et mélangez.
2. Choisissez le programme grill. Réglez le temps sur 7-9 minutes. La température reste sur 240 °C.
3. Démarrez le programme. Le préchauffage commence.
4. ADD FOOD apparaît à l'écran à la fin du préchauffage. Ouvrez le couvercle et placez les brochettes côte à côte sur la plaque de cuisson.
5. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson. Le temps de cuisson diminue progressivement.
6. À mi-cuisson, retournez les gambas et refermez le couvercle.

7. À la fin du temps de cuisson, ouvrez le couvercle et récupérez les gambas.
8. Ajoutez tous les ingrédients de la vinaigrette dans un saladier et mélangez.
9. Placez la salade et les croûtons dans les assiettes, versez la vinaigrette dessus. Déposez enfin les gambas grillées et servez.

ASTUCE : Vous pouvez agrémenter ce plat comme vous le souhaitez de tomates cerises, de concombre ou d'avocat et utiliser différentes vinaigrettes selon vos goûts.

11.6 Mélange de frites fumées avec mayonnaise aux herbes

Choisissez le programme air chaud et la

fonction fumoir en supplément  + .

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients pour la mayonnaise

1 jaune d'œuf

1 cuillère à café de moutarde

125 ml d'huile de tournesol

1 cuillère à café de persil finement haché

1 cuillère à café de cerfeuil haché

1 cuillère à soupe de jus de citron

sel, poivre

Ingrédients pour les frites

250 g de patates douces

250 g de pommes de terre à chair ferme

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

Préparation

1. Pour la mayonnaise aux herbes, ajoutez un jaune d'œuf et la moutarde dans un gobelet haut et mixez le tout au mixeur plongeant.
2. Pendant le mixage, ajoutez l'huile en un mince filet jusqu'à obtenir une crème homogène.

3. Ajoutez les herbes et assaisonnez avec du sel, du poivre et du jus de citron.
4. Épluchez, lavez et séchez les pommes de terre et les patates douces.
5. Coupez les pommes de terre et les patates douces en bâtonnets d'environ 1 cm d'épaisseur, puis brassez-les dans un bol avec l'huile.
6. Choisissez le programme air chaud et ajustez le temps à 20 minutes, la température reste sur 200 °C.
7. Lancez la fonction fumoir en plus.
8. Démarrez le programme. Le préchauffage commence.
9. **ADD FOOD** apparaît à l'écran à la fin du préchauffage. Placez le panier à friture sur la plaque de cuisson, déposez les pommes de terre dans le panier et fermez le couvercle.
10. **IGN** apparaît sur l'affichage. Les copeaux de fumage s'enflamment. Dès que l'affichage s'éteint, le temps de cuisson diminue progressivement et la cuisson commence.
11. Secouez bien les frites toutes les 5 minutes environ.
12. Salez les frites et servez-les avec la mayonnaise aux herbes.

11.7 Steak à la provençale

Choisissez le programme grill .

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

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

Préparation

1. Mélangez les herbes, le sel, le poivre et l'huile d'olive, et faites mariner les steaks dans ce mélange.
2. Démarrez le programme grill. Réglez le temps sur 12-14 minutes. La température reste sur 240 °C.
3. Ouvrez le couvercle et démarrez le programme. Le préchauffage commence.
4. **ADD FOOD** apparaît à l'écran à la fin du préchauffage. Placez les steaks côte à côte sur la plaque de cuisson.
5. Laissez le couvercle ouvert et démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton marche/pause. Le temps de cuisson diminue progressivement.
6. Faites griller les steaks avec le couvercle ouvert jusqu'à obtenir le degré de cuisson désiré. Retournez-les régulièrement.
7. Servez une baguette aux herbes, de la salade ou des légumes en accompagnement.

11.8 Poulet à la jamaïcaine

Choisissez le programme air chaud .

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

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

Préparation

1. Lavez et séchez le poulet.
2. Épluchez et hachez finement l'ail.
3. Pour la marinade, mélangez la sauce soja, l'huile d'olive, le jus de citron, le mélange d'épices, l'ail, le gingembre et le piment en flocons dans un bol.
4. Frottez le poulet avec la marinade et laissez-le mariner au réfrigérateur toute la nuit.
5. Choisissez le programme air chaud. Réglez le temps sur 40 minutes et la température sur 180 °C.
6. Démarrez le programme. Le préchauffage commence.
7. **ADD FOOD** apparaît à l'écran à la fin du préchauffage. Ouvrez le couvercle et placez le poulet mariné sur la plaque de cuisson.
8. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson. Le temps de cuisson diminue progressivement.
9. À mi-cuisson, retournez le poulet et refermez le couvercle.
10. En fin de cuisson, vérifiez avec un thermomètre si le poulet est cuit à cœur. La température devrait être aux alentours de 80 °C à l'endroit le plus épais.
11. Servez une salade en accompagnement.

11.9 Brochettes courgette et aubergine

Choisissez le programme grill .

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

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

Préparation

1. Mélangez les herbes, les épices et l'huile dans un bol.
2. Coupez les courgettes et les aubergines en rondelles de 2 cm d'épaisseur, coupez les oignons en quatre quartiers.
3. Ajoutez les légumes au mélange d'épices et d'huile.
4. Formez les brochettes en alternant les légumes.
5. Ouvrez le couvercle et choisissez le programme grill. Réglez le temps sur 15 minutes. La température reste sur 240 °C.
6. Démarrez le programme. Le préchauffage commence.
7. **ADD FOOD** apparaît à l'écran à la fin du préchauffage. Placez les brochettes côte à côte sur la plaque de cuisson.
8. Laissez le couvercle ouvert et démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton marche/pause. Le temps de cuisson diminue progressivement.
9. Tournez les brochettes régulièrement.

11.10 Petits fondants au chocolat à cœur coulant

Choisissez le programme pâtisserie .
Ingrédients pour 8 à 10 tartelettes

Ingrédients

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

Préparation

1. Hachez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie.
2. Ajoutez le beurre et faites-le fondre.
3. Battez les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange moussieux.
4. Tamisez la farine au-dessus du mélange et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
5. Incorporez le mélange beurre-chocolat.
6. Versez la pâte dans des moules à muffins et placez-les dans la sauteuse.
7. Choisissez le programme pâtisserie. Réglez le temps sur 7-10 minutes et la température sur 160 °C.
8. Démarrez le programme. Le préchauffage commence.
9. **ADD FOOD** apparaît à l'écran à la fin du préchauffage. Ouvrez le couvercle et placez la sauteuse sur la plaque de cuisson.
10. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson. Le temps de cuisson diminue progressivement.
11. Faites cuire les petits fondants et dégustez-les chauds.

12. Nettoyage



DANGER ! Risque de brûlures !

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **5** de la prise de courant avant de nettoyer la friteuse à air chaud.
- ⊙ Il est interdit de plonger la friteuse à air chaud dans l'eau.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de détergent agressif ou provoquant des rayures.
- ⊙ N'essuyez pas les éléments chauffants **3** et **13** avec un chiffon humide.

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

Accessoires

- Retirez les restes d'aliments grossiers.
- La plaque de cuisson **14**, l'insert à friture **16**, la sauteuse **15** et le récipient collecteur de graisse **12** 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

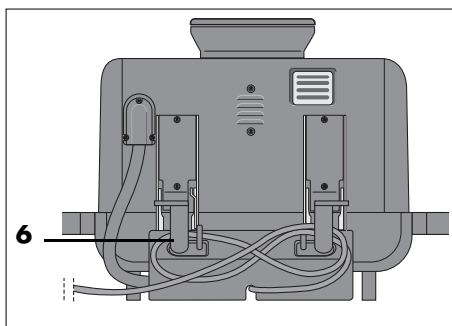
- Essuyez l'extérieur du corps de la friteuse avec un chiffon humide et une petite quantité de détergent doux.
- Séchez ensuite avec un torchon.

Intérieur de l'appareil

1. Nettoyez l'intérieur du couvercle **2** 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 ...
... il faut débrancher la fiche secteur **5**,
... l'appareil doit être refroidi et
... toutes les pièces de la friteuse doivent être complètement nettoyées et séchées.
- Vous pouvez enrouler le câble de raccordement **6** autour de l'enrouleur de câble **6** situé à l'arrière de l'appareil.



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.



Emballage

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

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
se recycle

A DÉPOSER
EN MAGASIN

A DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

OU

Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



LE TRI
+ FACILE

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

ou



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

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

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 ?
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	- Des restes d'aliments brûlant lors du préchauffage se trouvent-ils sur l'élément chauffant 3 ? Il ne faut pas remplir l'insert à friture 16 au-delà du repère MAX 17. - Le temps de cuisson était-il trop long ?
ADD FOOD	Ouvrez le couvercle 2 à la fin de la phase de préchauffage et ajoutez les aliments.

Problème	Cause possible / solution
ADD PAN	Placer la plaque de cuisson 14
done	Temps de cuisson écoulé. Retirez les aliments cuits.

16. Caractéristiques techniques

Modèle :	SHLFS 2200 A1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Classe de protection :	I
Indice de protection :	IPX4 (protection contre les projections d'eau)
Puissance :	2 200 W

Symboles utilisés

	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

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.

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, 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 : 474698_2407 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) **474698_2407**.



Centre de service

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

IAN : 474698_2407



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
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Indice

1. Panoramica	67
2. Uso conforme	68
3. Avvertenze di sicurezza	69
4. Materiale in dotazione	73
5. Messa in funzione	73
6. Panoramica del display touch	75
7. Panoramica dei programmi	76
8. Utilizzo degli accessori	77
9. Uso	78
9.1 Collegamento elettrico	78
9.2 Il display touch	78
9.3 Accensione/spegnimento	78
9.4 Vaschetta per affumicatura	79
9.5 Impostazioni manuali	79
9.6 Uso dei programmi	80
9.7 Interruzione del processo di cottura	81
9.8 Affumicatore	81
9.9 Fine del processo di cottura	82
9.10 Terminare il processo di cottura attivo	82
9.11 Cottura alla griglia con calore inferiore	82
10. Suggerimenti per la preparazione	83
10.1 Tabella di cottura	84
10.2 Tabella dei tipi di carne, dei gradi di cottura e delle relative temperature del nucleo	85
11. Ricette	86
11.1 Champignon grigliati all'aceto balsamico	86
11.2 Costine di manzo affumicate	86
11.3 Hamburger di salmone	87
11.4 Coscette di pollo affumicate	88
11.5 Gamberi al pepe e limone	89
11.6 Patatine fritte miste affumicate con maionese alle erbe aromatiche	89
11.7 Bistecca alla provenzale	90
11.8 Pollo alla giamaicana	90
11.9 Spiedini di zucchine e melanzane	91
11.10 Tortine di cioccolato con cuore liquido	91
12. Pulizia	92
13. Conservazione	93
14. Smaltimento	93
15. Risoluzione dei problemi	94
16. Dati tecnici	94
17. Garanzia della HOYER Handel GmbH	95

1. Panoramica

- 1** Manico del coperchio
- 2** Coperchio
- 3** Elemento riscaldante (sul lato superiore del coperchio)
- 4** Aperture per l'aria di scarico
- 5** Cavo di collegamento con spina
- 6** Avvolgicavo (sul lato posteriore dell'apparecchio)
- 7** Manici
- 8** Copertura della vaschetta per affumicatura
- 9** Viti per fissare i manici
- 10** Uscita fumo
- 11** Display touch/display con indicazioni e tasti sensore
- 12** Vaschetta di raccolta del grasso
- 13** Elemento riscaldante (sotto la piastra grill)
- 14** Piastra grill
- 15** Padella (plancha)
- 16** Cestello
- 17 MAX** Segno per il livello di riempimento massimo del cestello
- 18** Vaschetta per affumicatura

Non illustrato: cucchiaino per dividere i chip per affumicatura in porzioni

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova friggitrice ad aria calda con affumicatore da tavolo.

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

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

Ci auguriamo che la vostra nuova friggitrice ad aria calda con affumicatore da tavolo 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.



Non utilizzare l'apparecchio in ambienti chiusi e/o abitabili, ad es. edifici, tende da campeggio, roulotte, camper o barche. Esiste pericolo di morte dovuto ad intossicazione da monossido di carbonio.

2. Uso conforme

La friggitrice ad aria calda con affumicatore da tavolo è destinata alla cottura di alimenti in aria calda, ad una temperatura di massimo 240 °C.

La friggitrice ad aria calda è stata ideata per l'uso domestico. La friggitrice ad aria calda va utilizzata solo all'aperto in ambienti asciutti.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

- I chip per affumicatura devono esservi raffreddati completamente prima di smaltirli. Non smaltire in nessun caso cenere calda tra i rifiuti domestici.
- Non conservare né utilizzare l'apparecchio a temperature inferiori a 5 °C. Assicurarsi che l'apparecchio non rimanga mai all'aperto al gelo.
- Non lasciare l'apparecchio sotto la pioggia.
- La friggitrice ad aria calda non è adatta a riscaldare liquidi.
- La friggitrice ad aria calda non è adatta all'utilizzo al chiuso.

3. Avvertenze di sicurezza

Avvertenze

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



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

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

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di 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 da parte dell'utente non devono essere svolte da bambini non sorvegliati.
- ⊙ L'apparecchio è adatto solo all'uso all'aperto. Indicazioni per l'uso all'aperto:
 - ... L'apparecchio va collegato ad una presa di corrente con conduttore di terra.
 - ... L'apparecchio deve essere alimentato mediante una presa di corrente con un interruttore differenziale (RCD) con corrente di apertura nominale non superiore a 30 mA installato nel circuito elettrico. Per consigli al riguardo rivolgersi ad un elettricista. Far eseguire il montaggio solo da un elettricista specializzato.
 - ... Il cavo di collegamento va esaminato regolarmente alla ricerca di eventuali danni. Non utilizzare più l'apparecchio se il cavo di collegamento è danneggiato.



- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico situata sul lato posteriore o la piastra grill. Durante il funzionamento, toccare l'apparecchio solo dagli elementi di comando.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Non pulire a umido gli elementi riscaldanti.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Un utilizzo scorretto può causare lesioni.
- ⊙ **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta** (vedere "Pulizia" a pagina 92).
- ⊙ Non utilizzare carbone di legna o combustibili simili in questo apparecchio.
Eccezione: nella vaschetta per affumicatura inserita possono essere utilizzati appositi chip per affumicatura.
- ⊙ Nella vaschetta per affumicatura non vanno utilizzati in nessun caso materiali o additivi diversi dai chip per affumicatura appositamente previsti. Non utilizzare alcol denaturato o benzina per accendere o riaccendere!
- ⊙ La vaschetta per affumicatura non deve essere utilizzata al chiuso.
- ⊙ Utilizzare solo chip per affumicatura adatti alla preparazione dei cibi.



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.
- ⊙ Assicurarsi che i bambini non possano far cadere l'apparecchio dalla superficie di lavoro tirandolo dal cavo di collegamento.
- ⊙ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.



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

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



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. È preferibile che non ci siano uccelli nelle vicinanze quando si usa l'apparecchio.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ L'apparecchio non va lasciato sotto la pioggia.
- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o schizzi d'acqua.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- ⊙ Qualora l'apparecchio cadesse in acqua, staccare immediatamente la spina e solo allora togliere l'apparecchio dall'acqua. In questo caso non usare più l'apparecchio e farlo controllare da una ditta specializzata.

- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.



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

- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente:

- dopo ogni utilizzo
- se si verifica un guasto
- quando non si utilizza l'apparecchio
- prima di pulire l'apparecchio
- in caso di temporali

- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto. Fare riparare l'apparecchio solo da un laboratorio specializzato o presso il nostro centro di assistenza.



PERICOLO di incendio!

- ⊙ I chip per affumicatura devono esservi raffreddati completamente prima di smaltirli. Non smaltire in nessun caso cenere calda tra i rifiuti domestici. Esiste un pericolo estremo 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 utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Usare la friggitrice ad aria calda esclusivamente su una superficie di lavoro solida, piana, non scivolosa, asciutta e non infiammabile per evitare che si rovesci o scivoli via o che la superficie d'appoggio prenda fuoco causando danni.



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Non toccare le superfici calde dell'apparecchio e del vano interno. Servirsi di guanti da forno o presine.
- ⊙ Quando si cuociono alimenti a temperatura elevata, usare guanti da cucina. In caso contrario ci si potrebbe scottare con schizzi di grasso.
- ⊙ Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo da parte.
- ⊙ Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda quando è accesa.
- ⊙ Se il grasso presente sull'apparecchio dovesse prendere fuoco, **non usare assolutamente acqua per spegnerlo!** Esiste il pericolo di deflagrazione o scossa elettrica. Coprire invece l'apparecchio, ad es. con una coperta antincendio.

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.
- ⊙ Non conservare né utilizzare l'apparecchio a temperature inferiori a 5 °C. Assicurarsi che l'apparecchio non rimanga mai all'aperto al gelo.
- ⊙ Assicurarsi che la superficie d'appoggio sotto l'apparecchio sia asciutta.
- ⊙ Assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante caldo sul lato superiore del vano interno restandovi attaccati.
- ⊙ Non riempire troppo il cestello. Osservare i valori indicativi contenuti in questo manuale.
- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande va-

rietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti per la manutenzione, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbidire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.

- ⊙ Non collocare oggetti sull'apparecchio.

4. Materiale in dotazione

- 1 friggitrice ad aria calda con affumicatore
- 1 piastra grill **14**
- 1 cestello **16**
- 1 padella (plancha) **15**
- 1 vaschetta di raccolta del grasso **12** (sul lato sinistro dell'apparecchio)
- 1 vaschetta **18** per i chip per affumicatura (sul lato destro dell'apparecchio)
- 2 manici **7**
- 4 viti **9** per fissare i manici
- 1 cucchiaino per dividere i chip per affumicatura in porzioni
- 1 manuale di istruzioni per l'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)

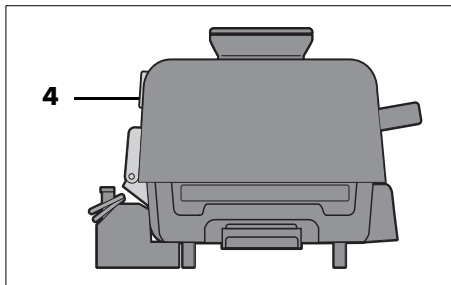
5. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.



PERICOLO di incendio!

Sul lato posteriore dell'apparecchio si trova l'apertura per l'aria di scarico **4**. Durante il funzionamento, dall'apertura per l'aria di scarico **4** esce vapore caldo.



- ⊙ Non coprire mai le aperture per l'aria di scarico **4**.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice ad aria calda al chiuso.
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.
- ⊙ Dietro l'apparecchio dev'esservi spazio sufficiente a poter aprire completamente il coperchio **2**.

NOTA: durante il primo funzionamento l'apparecchio può generare un poco di fumo e odore. Questo dipende dagli accessori di montaggio dell'elemento riscaldante **3 / 13** e non è un difetto del prodotto. Assicurare una ventilazione sufficiente.

- 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 92).

- Collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio asciutta, piana, non scivolosa e resistente al calore.

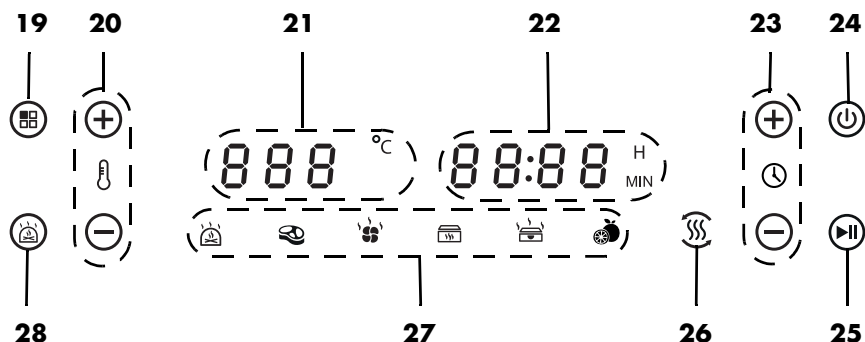
Montaggio dei manici

Prima di usare il prodotto per la prima, è necessario montare i manici **7**.

L'apparecchio deve essere trasportato solo dai manici laterali.

1. Eventualmente staccare la spina **5**.
2. Aprire il coperchio **2** e rimuovere tutte le parti non fisse dall'apparecchio.
3. Chiudere nuovamente il coperchio.
4. Preparare le viti **9** e i manici **7**.
5. Capovolgere completamente l'apparecchio con cautela e collocarlo sul coperchio **2**.
6. Inserire un manico. Tenere presente che le estremità dei manici hanno forme diverse e possono essere inserite nella sede dell'apparecchio solo in un modo.
7. Avvitare saldamente il manico e ripetere l'operazione con il secondo manico **7**. I manici non devono traballare e devono essere uniti saldamente all'apparecchio.
8. Capovolgere nuovamente l'apparecchio.

6. Panoramica del display touch



- 19** Tasto: pressione breve, passaggio al programma successivo
pressione prolungata: scorrimento rapido dell'indicazione dei programmi
(vedere "Panoramica dei programmi" a pagina 76)
- 20 + / -** Tasti: aumentare/ridurre la temperatura 40 - 240 °C
- 21** Indicazione della temperatura dei programmi
e indicazione della temperatura impostata durante il funzionamento
- 22** Indicazione del tempo: in minuti (MIN) e ore (H)
Per avviare un programma: l'impostazione predefinita
Durante il funzionamento: indicazione del tempo residuo
- 23 + / -** Tasti: aumentare/ridurre il tempo da 1 minuto a 12 ore
- 24**  Tasto: accensione/spegnimento
- 25**  Avvio/pausa programma
- 26**  Simbolo del preriscaldamento: si accende quando l'apparecchio si preriscalda
Tasto: saltare il preriscaldamento
- 27** Simboli dei programmi (vedere "Panoramica dei programmi" a pagina 76)
- 28**  Simbolo affumicatore: si accende quando l'affumicatore è attivo
lampeggia quando è possibile attivare l'affumicatore
Tasto: attivare l'affumicatore

7. Panoramica dei programmi

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

Simbolo nel display touch	Programma/utilizzo	Temperatura preimpostata (intervallo regolabile)	Tempo preimpostato (intervallo regolabile) in minuti o ore
	Programma affumicatore Affumicatore	120 °C (120 – 210 °C) (solo dopo l'avvio del programma)	4 ore (10 min – 12 ore)
		- solo calore superiore - senza preriscaldamento autom.	
	Programma grill Bistecche, cotolette, ma anche verdure per una piastra	240 °C (180 – 240 °C)	10 min (1 – 30 min)
		- calore superiore con coperchio chiuso - calore inferiore con coperchio aperto - con preriscaldamento autom.	
	Programma aria calda Friggitrice ad aria calda	200 °C (125 – 200 °C)	22 min (1 min – 1 ora)
		- solo calore superiore - con preriscaldamento autom.	
	Programma arrosto Arrosto in crosta, arrosto di maiale, polpettone	180 °C (125 – 200 °C)	25 min (1 min – 1 ora)
		- solo calore superiore - con preriscaldamento autom.	
	Programma forno Focaccine, torte e prodotti da forno	160 °C (125 – 200 °C)	30 min (1 min – 1 ora)
		- solo calore superiore - con preriscaldamento autom.	
	Programma essiccazione Essiccazione di frutta e verdura, ad es. anelli di mela	50 °C (40 – 90 °C)	2 ore (2 ore – 12 ore)
		- solo calore superiore - senza preriscaldamento autom.	

8. Utilizzo degli accessori

Accessorio	Funzione/utilizzo
Piastra grill 14	• Viene inserita sempre nella friggitrice ad aria calda. In caso contrario nel display compare ADD PAN. • Permette al grasso di scolare. Preparazione con coperchio chiuso: Il calore giunge solo dall'alto. Idonea alla preparazione di pezzi di carne spessi e carne congelata. Preparazione con coperchio aperto: Idonea alla cottura alla griglia, ad es. di pezzi di carne magra. Il calore giunge solo dal basso.
Padella (plancha) 15	• Collocarlo sulla piastra grill 14. Preparazione con coperchio chiuso: Idonea alla cottura alla griglia di alimenti che non vanno girati, ad es. pizza, o che vanno girati poco, ad es. pesce. Preparazione con coperchio aperto: Idonea alla cottura alla griglia di alimenti delicati che vanno girati spesso, ad es. verdura a fette, oppure per la cottura al forno-
Cestello 16	• Collocarlo sulla piastra grill 14. • Attraverso i fori del cestello 16 l'aria calda può circolare bene. Ciò promuove una distribuzione uniforme del calore. • Per patatine fritte, patate a tocchetti, batata fritta, verdura a pezzi e simili. • Riempire il cestello 16 di patatine fritte fino al segno MAX 17 senza compattare (quantità massima: 1000 g). NOTA: in caso di ingredienti crudi, mescolarli con circa ½ cucchiaino di olio (ad es. olio di semi di girasole o olio di colza). In questo modo si impedisce che gli ingredienti si attacchino al cestello 16 e si migliora il gusto. Ciò non è necessario per le patatine fritte congelate e prodotti simili, poiché sono già prefritti.

9. Uso



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico **4** situata sul lato posteriore.
- ⊙ Servirsi di guanti da forno o presine per afferrare la padella **15** e il cestello **16**.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico **4** fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda quando è accesa.
- ⊙ Trasportare la friggitrice ad aria calda solo dai manici laterali **7**.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

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

9.1 Collegamento elettrico

- Dopo aver posizionato l'apparecchio, inserire la spina **5** in una presa con messa a terra conforme ai dati riportati sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo l'accensione.
 - Tutte le indicazioni del display touch **11** si accendono brevemente.
 - La piastra grill **14** deve essere inserita, altrimenti si accende *ADD PAN* sul display touch **11**.
 - Si sente un secondo segnale acustico.
 - Il simbolo del tasto accensione/spegnimento **24** si accende. Il simbolo acceso segnala la modalità standby.

9.2 Il display touch

Il display touch **11** presenta simboli che indicano solo funzioni, ad es. il simbolo di preriscaldamento **26**.

Altri simboli rappresentano (anche) un pulsante, ad es. il tasto di avvio/pausa **25**. Per agevolare la leggibilità, in questo manuale i pulsanti vengono designati come tasti.

9.3 Accensione/spegnimento

- Premere il tasto **24** per accendere l'apparecchio dalla modalità standby.
 - Sul display **11** vengono mostrati i simboli di programma **27** e tutti i tasti.
 - Il tasto affumicatore **28** lampeggia.
 - La temperatura non viene indicata e il tempo viene indicato con *00:00*.
 - Dopo circa 5 minuti senza premere nessun tasto, l'apparecchio torna alla modalità standby.
- Se durante l'esecuzione di un programma si preme il tasto **24**, il programma viene terminato e sul display compare per qualche secondo *done*. Poi torna visibile l'indicazione iniziale. Premere nuovamente il tasto **24** per mettere l'apparecchio in modalità standby.
- Dopo aver impostato un programma bisogna avviarlo entro i 5 minuti successivi premendo **25**. In caso contrario l'apparecchio passa alla modalità standby.

9.4 Vaschetta per affumicatura



PERICOLO di incendio!

- ⊙ I chip per affumicatura devono esservi raffreddati completamente prima di smaltirli. Non smaltire in nessun caso cenere calda tra i rifiuti domestici. Esiste un pericolo estremo di incendio!

Nella vaschetta per affumicatura vengono accesi i chip per affumicatura. Tuttavia ciò avviene solo se nell'apparecchio sono state effettuate le impostazioni corrispondenti.

- Mentre i chip per affumicatura vengono accesi, sul display compare *IGN*. Se è stato impostato un tempo di affumicatura prolungato, il processo si ripete più volte.
 - Quantità massima di chip per affumicatura: Riempire la vaschetta per affumicatura **18** non oltre poco sotto il bordo.
 - Una vaschetta per affumicatura piena è sufficiente per circa 5 ore di modalità affumicatore. Poi la si potrà riempire nuovamente durante il funzionamento.
 - Il fumo prodotto viene rilasciato nel vano interno attraverso l'uscita fumo **10**.
 - Se il coperchio è aperto, dall'uscita fumo **10** non esce fumo.
 - I chip per affumicatura usati possono restare nella vaschetta per affumicatura e riutilizzati la prossima volta.
1. Estrarre la copertura **8** verso l'alto.
 2. Estrarre la vaschetta per affumicatura **18**.
 3. Riempire la vaschetta per affumicatura fino a poco sotto il bordo e reinserirla.
 4. Riapplicare la copertura e spingerla completamente verso il basso. Deve essere completamente chiusa.

9.5 Impostazioni manuali

Mentre l'apparecchio è acceso, sul display **11** sono visibili i tasti. Quando il programma è selezionato o avviato, è possibile utilizzarli per cambiare in qualsiasi momento le impostazioni relative a temperatura e tempo di cottura.

- Con i tasti **+/- 20** si imposta la temperatura:
 - Premere brevemente per passi di 5 °C. Mantenere premuto per avanzare/retrocedere rapidamente.
- Con i tasti **+/- 23** si imposta il tempo di cottura:
 - Premere brevemente per passi di 1 minuto in caso di tempi superiori a 60 minuti. Passi di 15 minuti per i tempi superiori a un'ora.
 - Mantenere premuto per avanzare/retrocedere rapidamente.
 - Dopo aver rilasciato il tasto, l'indicazione lampeggia per circa 5 secondi, poi si accende e inizia il conto alla rovescia del nuovo tempo.
 - Nel display si accende *H* per le ore impostate e *MIN* per i minuti impostati.

9.6 Uso dei programmi

NOTE:

- Assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante **3** caldo sul lato interno del coperchio restandovi attaccati.
- È possibile abbreviare o saltare la fase di riscaldamento premendo il tasto  **26**.

Quando si seleziona un programma, è inoltre possibile cambiare in qualsiasi momento la seguente impostazione:

- Temperatura: premere i tasti di impostazione **+/- 20**
- Tempo di cottura: premere i tasti di impostazione **+/- 23**

1. Preparare gli alimenti e introdurli nel cestello **16** o nella padella **15**.
2. Collocare la piastra grill **14** nella friggitrice ad aria calda in modo che l'uscita di scolo del grasso si inserisca nell'imbuto della friggitrice ad aria calda.
3. Chiudere il coperchio **2**.
4. Premere il tasto  **24** per accendere l'apparecchio dalla modalità standby. Si accende l'indicazione completa.
- Premere ripetutamente il tasto  **19** per selezionare il programma desiderato.
 - Il simbolo del programma selezionato lampeggia.
 - Il tasto di avvio/pausa  **25** lampeggia.
(Nel programma affumicatore lampeggia anche il tasto affumicatore **28**.)
- Premere nuovamente il tasto di avvio/pausa  **25** per avviare il programma. In tutti i programmi, tranne affumicatore e frutta secca, inizia ora una fase di riscaldamento.
 - Si accende il simbolo del preriscaldamento  **26**.

- Vengono indicati la temperatura impostata e la durata della fase di riscaldamento.
- Inizia il conto alla rovescia del tempo di riscaldamento/tempo di cottura.
- Si accende il simbolo del programma selezionato **26**.
- Il tasto affumicatore **28** lampeggia.

5. Al termine della fase di riscaldamento viene emesso un segnale acustico e compare **ADD FOOD** sul display **11**. Il tasto di avvio/pausa  **25**, il simbolo del programma selezionato e il tasto affumicatore **28** lampeggiano.

Aprire il coperchio **2** e ...

... mettere gli alimenti preparati direttamente sulla piastra grill **14**.

... collocare il cestello **16** o la padella **15** con gli alimenti preparati sulla piastra grill **14**.

6. Chiudere il coperchio **2**. Il processo di cottura si avvia automaticamente e nell'indicazione del tempo di cottura **22** inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura restante. Si accende il simbolo del programma selezionato e il tasto affumicatore **28** lampeggia.
(Se si preme il tasto affumicatore **28**, compare **IGN** nel display.) Finché **IGN** è acceso, i pellet per affumicatura vengono riscaldati nella vaschetta fino a quando non cominciano ad emettere fumo. Dopo circa 5 minuti compare nuovamente l'indicazione completa e inizia il conto alla rovescia del tempo. Il tasto affumicatore  **28** acceso indica che è stata inoltre selezionata la funzione affumicatore.

oppure

Se si utilizza la piastra grill **14**, premere 2 volte il tasto di avvio/pausa  **25** per avviare il processo di cottura con il coperchio **2** aperto. Nell'indicazione del tempo di cottura **22** inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura restante. Si accende il simbolo del programma sele-

zionato e il tasto affumicatore **28** lampeggia. Se il coperchio è aperto, non è possibile attivare la funzione affumicatore.

9.7 Interruzione del processo di cottura

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

Pausa con il tasto avvio/pausa

- Premere il tasto di avvio/pausa **⏻ 25**.
 - Il tasto **25** lampeggia.
 - Il simbolo del programma lampeggia.
 - Si arresta il conto alla rovescia del tempo.
- Premere nuovamente il tasto di avvio/pausa **⏻ 25** per proseguire il processo di cottura.

Pausa per l'apertura del coperchio

- Aprire il coperchio **2**.
 - Il tasto **25** lampeggia.
 - Il simbolo del programma lampeggia.
 - Si arresta il conto alla rovescia del tempo.
- Chiudere nuovamente il coperchio **2** per riprendere il processo di cottura.

9.8 Affumicatore

È possibile fare funzionare l'affumicatore come programma separato o attivarlo insieme ad altri programmi.

Il programma affumicatore si apre come tutti gli altri programmi. Con questo programma si può conferire all'alimento una meravigliosa nota affumicata.

L'importante è aggiungere chip per affumicatura alla vaschetta per affumicatura **18** prima di avviare la funzione affumicatore.

NOTA: la funzione affumicatore funziona solo con il coperchio **2** chiuso. Se si apre il coperchio quando la funzione affumicatore è attiva, non viene prodotto più fumo. Dopo la chiusura la funzione ricomincia.

Utilizzo come programma separato

1. Premere il tasto **Ⓢ 19** finché il simbolo affumicatore non lampeggia nell'indicazione del programma **27** e il tasto affumicatore **Ⓢ 28** non lampeggia.
2. Se lo si desidera, cambiare l'impostazione relativa al tempo con i tasti **+/- 23**.
3. Premere il tasto di avvio/pausa **⏻ 25** per avviare il programma affumicatore. **IGN** compare nel display. Finché **IGN** resta acceso, i pellet per affumicatura presenti nella vaschetta vengono riscaldati finché non iniziano ad emettere fumo. Dopo qualche minuto viene mostrata l'indicazione completa e inizia il conto alla rovescia del tempo.

Utilizzo come aggiunta ad altri programmi

- Premere il tasto affumicatore **Ⓢ 28** lampeggiante mentre è in corso un altro programma. **IGN** compare nel display. Finché **IGN** è acceso, i pellet per affumicatura vengono riscaldati nella vaschetta fino a quando non cominciano ad emettere fumo. Dopo qualche minuto compare l'indicazione completa e inizia il conto alla rovescia del tempo.

9.9 Fine del processo di cottura

- Quando il programma è stato eseguito fino alla fine, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare per qualche secondo *done*.
 - La ventilazione resta in funzione per altri 30 secondi.
 - Sono necessari un piatto o una ciotola (eventualmente preriscaldati).
 - Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, staccare la spina **5** dopo l'uso.
1. Aprire il coperchio **2**.
 2. Mettere i cibi sul piatto preparato o nella ciotola preparata.
 3. Estrarre la vaschetta di raccolta del grasso **12** e smaltire l'olio raccolto.
 4. Lasciar raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.

NOTA: se ad es. non è stato ancora raggiunto il grado di doratura desiderato, è possibile modificare il processo di cottura manualmente (vedere "Impostazioni manuali" a pagina 79). Chiudere il coperchio **2** e riavviare il processo di cottura. Dopo qualche minuto controllare il grado di doratura.

9.10 Terminare il processo di cottura attivo

- Mentre il programma è in esecuzione, premere il tasto  **24** per terminare il programma. Nel display compare *done* per circa 10 secondi. Poi si vede di nuovo l'indicazione completa.
- È possibile selezionare nuovamente un programma.
- Oppure premere il tasto  **24** per mettere l'apparecchio in standby.
 - Si sente un segnale acustico.
 - Sul display **11** è ora visibile solo il simbolo  **24**.
- Per spegnere completamente l'apparecchio e scollegarlo dalla rete, staccare la spina **5**.

9.11 Cottura alla griglia con calore inferiore

 **Bistecche:** Con il coperchio aperto, questo programma permette di grigliare con il calore inferiore

- Questo è il programma giusto per tutti gli alimenti che vanno scottati e richiedono il calore inferiore, ad es. le bistecche.
- In questo programma il tempo di cottura non si interrompe se il coperchio **2** è aperto fin dall'inizio o viene aperto nel corso del programma.
- La cottura alla griglia con calore inferiore e coperchio **2** aperto è consigliata ad es. quando si grigliano alimenti delicati che vengono girati spesso, ad esempio le bistecche o la verdura a fette.
- Quando si chiude il coperchio si passa dal calore inferiore al calore superiore.

10. Suggerimenti per la preparazione

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

- friggere con aria calda
- cuocere un pollo o un arrosto alla griglia
- cuocere pizza
- preparare molti piatti congelati precucinati (ad es. alette di pollo, bastoncini di pesce, bastoncini di formaggio o verdure)
- cuocere biscotti o focaccine
- preparare spiedini di carne o di verdure
- essiccare anelli di mela o altra frutta
- conferire una nota particolare agli alimenti con la funzione affumicatore

- Questo capitolo contiene alcuni suggerimenti e una tabella di cottura con esempi orientativi riguardo alla quantità, al tempo di cottura e alla temperatura.
- Le indicazioni riportate sulla tabella di cottura possono differire dai tempi e dalle temperature preimpostati. La diversità di caratteristiche e temperature iniziali degli alimenti non consente di fornire indicazioni precise sui tempi di cottura. Le indicazioni riportate sulla tabella di cottura costituiscono valori indicativi.

Preparazione degli alimenti

- Per la frittura, tutti gli alimenti devono essere il più possibile asciutti. Asciugare gli alimenti da friggere o, in caso di alimenti congelati, rimuovere il ghiaccio.
- Se si utilizzano alimenti congelati, rimuovere la maggiore quantità possibile di acqua e ghiaccio prima di collocare gli alimenti nella friggitrice ad aria calda.

- In caso di alimenti impanati, assicurarsi che l'impanatura aderisca il più possibile agli alimenti da friggere.

Temperatura e tempo di cottura

- Per un risultato sano e gustoso attenersi strettamente alle indicazioni su scelta della temperatura e tempo di tempo di cottura riportate sulla confezione.
- Friggere piccole quantità alla volta.
- Il cestello **16** non deve essere riempito oltre il segno **MAX 17**.
- L'acrilammide può essere cancerogena. Per mantenere al minimo la formazione di acrilammide, evitare una doratura eccessiva.

Per una doratura uniforme

- Se l'alimento (ad es. patatine fritte o bocconcini di pollo) richiede una doratura uniforme, è necessario scuoterlo o girarlo 1-3 volte durante la frittura.
- Utilizzare ingredienti di spessore o dimensioni uniformi.

Cottura di impasti

Non mettere in nessun caso l'impasto direttamente nel cestello 16.

Dopo aver preparato l'impasto, metterlo in uno stampo per dolci o un altro stampo resistente al calore (ad es. formine per focaccine). Collocare lo stampo con l'impasto nel cestello **16**.

Informazioni riportate sulla confezione

Se non si trovano i tempi di cottura per friggitrice ad aria calda sulla confezione dell'alimento congelato, orientarsi in base ai tempi per forni ad aria calda.

10.1 Tabella di cottura

Alimento	Suggerimenti	Quantità (circa)	Tempo* (minuti)	Temperatura*
Patatine fritte ^{2,3} (congelate, prefritte)	- Programma  - Usare il cestello 16	500 g ²	19	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Patatine fritte ³ (fatte in casa, spese)	- Programma  - Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio - Usare il cestello 16	1000 g	20 - 24	200 °C
Cosce di pollo ^{2,3} (fresche, disossate)	- Programma  - Usare il cestello 16	1000 g	22 - 28	180 °C
Bocconcini di pollo (congelati)	- Programma  - Usare il cestello 16	900 g	18 - 22	180 °C
Bastoncini di pesce (congelati)	- Programma  - Usare il cestello 16	280 g	8 - 10	200 °C
Zucchine ^{2,3}	- Programma  - Usare la padella 15 - Tagliare a fette - Aggiungere 1 cucchiaino di olio alla padella - Cuocere con il coperchio aperto	650 g	17 - 20	200 °C
Frittelle di patate	- Programma  - Usare il cestello 16	900 g	20	180 °C
Alette di pollo (congelate)	- Programma  - Usare il cestello 16	1000 g	15 - 20	200 °C
Bistecche di manzo	- Programma  - Usare la piastra grill 14 - Grigliare con il coperchio aperto - Eventualmente usare il termometro per arrosto	3 bistecche, circa 3 cm di spessore	7 - 9	240 °C

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

Tutte le indicazioni sono approssimative. I tempi possono variare in funzione del tipo e dello spessore degli alimenti.

Numeri in apice ^{1,2,3} significano:

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

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

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

10.2 Tabella dei tipi di carne, dei gradi di cottura e delle relative temperature del nucleo

Per i pezzi di arrosto, il tempo di cottura e la temperatura di cottura dipendono dal peso e dal taglio di carne utilizzato. Un buon orientamento è offerto dalla temperatura del nucleo, che si può rilevare con un termometro per arrosto.

	Gradi di cottura				
	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	Well Done
Cervo	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Bovino	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Maiale	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Agnello	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Pollo	X	X	X	X	85 °C
Pesce	X	X	X	X	58 °C
Hamburger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Ricette

L'apparecchio è collegato alla rete elettrica ed è stato acceso. La piastra grill è inserita e si vede l'indicazione completa. Il coperchio è chiuso. Nelle ricette, la descrizione inizia con la selezione del programma.

11.1 Champignon grigliati all'aceto balsamico

Selezionare il programma grill 

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

400 g di champignon tagliati a metà

1 cucchiaino d'olio

2 spicchi d'aglio tritati

60 ml di aceto balsamico

sale e pepe

2 cucchiaini di prezzemolo fresco tritato

spiedini di legno ammorbiditi in acqua per 30 minuti

Preparazione

1. Mescolare l'olio, l'aceto balsamico, l'aglio, il sale e il pepe in una ciotola grande. Aggiungere i funghi tagliati a metà e mischiare finché gli champignon non sono coperti dalla marinata. Coprire e fare riposare per 15 minuti.
2. Infilzare gli champignon negli spiedini di legno.
3. Selezionare il programma grill. Impostare un tempo di 6 minuti. La temperatura resta a 240 °C.
4. Avviare il programma. Inizia il preriscaldamento.
5. Al termine del preriscaldamento, nel display compare **ADD FOOD**. Aprire il coperchio e disporre gli spiedini uno accanto all'altro sulla piastra grill.
6. Chiudere il coperchio per iniziare la cottura. Inizia il conto alla rovescia del tempo.

7. Dopo 3 minuti girare gli spiedini di champignon e chiudere nuovamente il coperchio.
8. Al termine del tempo di cottura aprire il coperchio e prelevare gli spiedini dall'apparecchio. Disporre su un piatto di portata e cospargervi sopra prezzemolo fresco.

11.2 Costine di manzo affumicate

Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni e dallo spessore delle costine. L'obiettivo è quello di portare le costine ad una temperatura interna di circa 90 °C, in modo che diventino molto tenere e friabili.

Selezionare il programma affumicatore 

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

2 kg di costine di manzo

Miscela di spezie:

1 cucchiaino di aglio in polvere

1 cucchiaino di grani di senape pestati o senape in polvere

1 cucchiaino di paprika affumicata

1 cucchiaino di pepe nero macinato

2 cucchiaini di sale

Per spennellare:

60 ml brodo di carne

60 ml d'acqua

2 cucchiaini di salsa Worcestershire

Preparazione

1. Mettere tutti gli ingredienti per la miscela di spezie in una ciotola piccola e miscelarli finché non si uniscono. Strofinare le costine con la miscela di spezie fino a coprirle.
2. Estrarre la vaschetta per affumicatura dall'apparecchio. Con un cucchiaino piccolo, aggiungere i chip per affumicatura alla vaschetta per affumicatura riempiendola fino a poco sotto il bordo.

Reinserire la vaschetta per affumicatura nell'apparecchio e riapplicare il cursore.

3. Posizionare le costine sulla piastra grill e chiudere il coperchio.
4. Selezionare il programma affumicatore. Impostare un tempo di 5 ore. La temperatura resta a 120 °C.
5. Avviare il programma affumicatore. *IGN* compare per qualche minuto nel display. Ciò significa che vengono accesi i chip per affumicatura. Nel corso delle 5 ore si vedrà spesso *IGN*. È normale.
Se lo si desidera, girare le costine dopo 1,5 ore.
6. Versare il brodo, l'acqua e la salsa Worcestershire in una ciotola e mescolarli. Durante l'ultima ora del tempo di affumicatura, spennellare più volte le costine con uno strato sottile di questa miscela.
7. Il processo di cottura è concluso quando le costine indicano circa 90 °C in un termometro per arrosto infilato nel punto più spesso delle costine. Quindi spegnere l'apparecchio, lasciare il coperchio chiuso e fare riposare le costine per circa 45 minuti.

SUGGERIMENTO: se si desidera preparare altri alimenti nella friggitrice ad aria calda, è anche possibile tenere in caldo le costine in un forno preriscaldato. Abbassare la temperatura del forno quando vi si inseriscono le costine.

8. Prima di servire tagliare a fette tra gli ossi.

11.3 Hamburger di salmone

Selezionare il programma grill 

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

Tortini di salmone:

700 g di filetto di salmone senza pelle (diluato)

1 cipolla piccola tritata finemente

100 g di pangrattato

la buccia grattugiata di mezzo limone

1 cucchiaino di paprika

1 albume

sale e pepe nero secondo i gusti

inoltre:

4 panini per hamburger

foglie di lattuga

fette di cipolla

maionese

Preparazione

1. Mettere tutti gli ingredienti per i tortini di salmone in un robot da cucina e tritarli finché non si uniscono.
2. Dividere la miscela in 4 palline e appiattirle con cautela.
3. Selezionare il programma grill. Impostare un tempo di 5 - 7 minuti. La temperatura resta a 240 °C.
4. Avviare il programma. Inizia il preriscaldamento.
5. Al termine del preriscaldamento, nel display compare *ADD FOOD*. Aprire il coperchio e disporre i tortini di salmone uno accanto all'altro sulla piastra grill.
6. Chiudere il coperchio per iniziare la cottura. Inizia il conto alla rovescia del tempo.
7. Trascorsa metà del tempo di cottura, girare i tortini di salmone e richiudere il coperchio.
8. Preparare i panini per hamburger con maionese, foglie di lattuga e fette di cipolla.

9. Al termine del tempo di cottura aprire il coperchio, togliere i tortini dall'apparecchio e distribuirli sui panini.

SUGGERIMENTI:

- Il tempo di cottura alla griglia dipende essenzialmente dallo spessore dei tortini di salmone. Naturalmente è anche possibile rosolare i tortini di salmone alla californiana. In questo caso l'interno resta leggermente crudo.
- I tortini di salmone possono essere serviti anche senza panini.
- Vi si abbinano bene anche la gravlax o la maionese al wasabi.

11.4 Coscette di pollo affumicate

Selezionare il programma grill e la funzione affumicatore  + 
Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

8 coscette di pollo con ossa e pelle

Marinata:

1 1/2 cucchiaino e mezzo di paprika affumicata

1 cucchiaino cipolla in polvere

1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere

1 cucchiaino salsa di soia

1 cucchiaino di origano oppure timo secco o entrambi

1/2 cucchiaino pepe nero macinato

30 ml olio di semi di girasole

Preparazione

1. Mettere tutti gli ingredienti per la marinata in una ciotola grande e miscelarli finché non si uniscono. Mettere le coscette di pollo nella ciotola e mescolarle fino a coprirle con la marinata. Coprire con pellicola alimentare e mettere per 30 minuti in frigorifero.
2. Estrarre la vaschetta per affumicatura dall'apparecchio. Con un cucchiaino pic-

colo, aggiungere i chip per affumicatura alla vaschetta per affumicatura riempiendola fino a poco sotto il bordo. Reinserire la vaschetta per affumicatura nell'apparecchio e riapplicare il cursore.

3. Selezionare il programma grill. Impostare un tempo di 22 minuti. La temperatura resta a 240 °C.
4. Attivare anche la funzione affumicatore.
5. Avviare il programma. Inizia il preriscaldamento.
6. Al termine del preriscaldamento, nel display compare *ADD FOOD*. Aprire il coperchio e disporre le coscette di pollo una accanto all'altra sulla piastra grill.
7. Chiudere il coperchio. Nel display compare *IGN*. I chip per affumicatura si accendono. Non appena l'indicazione scompare, iniziano il conto alla rovescia del tempo e la cottura.
8. Trascorsa metà del tempo di cottura, girare le coscette di pollo e richiudere il coperchio.
9. Al termine del tempo di cottura aprire il coperchio e prelevare le coscette di pollo dall'apparecchio. Farle riposare per circa 5 minuti.

SUGGERIMENTI:

- È possibile che, se sono piuttosto grandi, 8 coscette di pollo non trovino spazio tutte insieme sul grill. In questo caso bisognerà fare due grigliate.
- Il tempo di cottura può variare un poco in funzione delle dimensioni delle coscette di pollo.

11.5 Gamberi al pepe e limone

Selezionare il programma grill 
Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

Gamberi al pepe e limone:

500 g di gamberoni sbucciati e puliti
2 cucchiaini di olio di semi di girasole
la buccia e il succo di 1 limone
sale e pepe

Insalata:

insalata eisberg tritata
crostini

Condimento:

120 ml di maionese
2 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato
2 cucchiaini di senape di Digione
1 spicchio d'aglio tritato
1 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino di salsa Worcestershire
sale e pepe

Preparazione

1. Miscelare in una ciotola l'olio, il succo di limone, la buccia di limone grattugiata, il sale e il pepe. Aggiungere i gamberi e mescolare.
2. Selezionare il programma grill. Impostare un tempo di 7 - 9 minuti. La temperatura resta a 240 °C.
3. Avviare il programma. Inizia il preriscaldamento.
4. Al termine del preriscaldamento, nel display compare *ADD FOOD*. Aprire il coperchio e disporre gli spiedini uno accanto all'altro sulla piastra grill.
5. Chiudere il coperchio per iniziare la cottura. Inizia il conto alla rovescia del tempo.
6. Trascorsa metà del tempo, girare i gamberi e richiudere il coperchio.

7. Al termine del tempo di cottura aprire il coperchio e prelevare i gamberi dall'apparecchio.
8. Mettere tutti gli ingredienti del condimento in una ciotola e batterli con la frusta.
9. Distribuire l'insalata e i crostini sui piatti e versarvi sopra il condimento. Infine aggiungere i gamberi grigliati e servire.

SUGGERIMENTO: È possibile aggiungere altri ingredienti secondo i propri gusti, ad esempio pomodorini, cetrioli o avocado e utilizzare i propri condimenti preferiti.

11.6 Patatine fritte miste affumicate con maionese alle erbe aromatiche

Selezionare il programma aria calda e la funzione affumicatore  + 
Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti per la maionese

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

Ingredienti per le patatine fritte

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

Preparazione

1. Per la maionese alle erbe aromatiche mettere il tuorlo e la senape in un recipiente alto e mescolarli con un frullatore a immersione.
2. Mentre si mescola aggiungere l'olio a filo fino ad ottenere una massa cremosa omogenea.

3. Aggiungere le erbe aromatiche e insaporire con sale, pepe e succo di limone.
4. Sbucciare le patate e le patate dolci, lavarle e tamponarle.
5. Tagliare le patate e le patate dolci a bastoncini di circa 1 cm di spessore e mescolarli con l'olio in una ciotola.
6. Selezionare il programma aria calda e cambiare il tempo a 20 minuti; la temperatura rimane a 200 °C.
7. Attivare anche la funzione affumicatore.
8. Avviare il programma. Inizia il preriscaldamento.
9. Al termine del preriscaldamento, nel display compare *ADD FOOD*. Collocare il cestello sulla piastra grill, mettere le patate nel cestello e chiudere il coperchio.
10. Nel display compare *IGN*. I chip per affumicatura si accendono. Non appena l'indicazione scompare, iniziano il conto alla rovescia del tempo e la cottura.
11. Scuotere bene le patatine fritte ogni 5 minuti circa.
12. Salare le patatine fritte e servirle con la maionese alle erbe aromatiche.
2. Attivare il programma grill. Impostare un tempo di 12 - 14 minuti. La temperatura resta a 240 °C.
3. Aprire il coperchio e avviare il programma. Inizia il preriscaldamento.
4. Al termine del preriscaldamento, nel display compare *ADD FOOD*. Disporre le bistecche una accanto all'altra sulla piastra grill.
5. Lasciare aperto il coperchio e avviare il processo di cottura premendo il tasto di avvio-pausa. Inizia il conto alla rovescia del tempo.
6. Grigliare le bistecche con il coperchio aperto fino a raggiungere il grado di cottura desiderato. Girarle ad intervalli regolari.
7. Servirle con una baguette alle erbe aromatiche, insalata o verdure.

11.7 Bistecca alla provenzale

Selezionare il programma grill 
Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione

1. Mescolare le erbe aromatiche, il sale, il pepe e l'olio d'oliva e marinare le bistecche.

11.8 Pollo alla giamaicana

Selezionare il programma aria calda 
Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione

1. Lavare il pollo e asciugarlo.
2. Sbucciare l'aglio e tagliarlo a pezzetti.
3. Per la marinata mescolare la salsa di soia, l'olio d'oliva, il succo di limone, la miscela di aromi, l'aglio, lo zenzero e il peperoncino macinato in una ciotola.
4. Frizionare il pollo con la marinata e farlo marinare per una notte in frigorifero.

5. Selezionare il programma aria calda. Impostare il tempo su 40 minuti e la temperatura su 180 °C.
 6. Avviare il programma. Inizia il preriscaldamento.
 7. Al termine del preriscaldamento, nel display compare *ADD FOOD*. Aprire il coperchio e disporre il pollo marinato sulla piastra grill.
 8. Chiudere il coperchio per iniziare la cottura. Inizia il conto alla rovescia del tempo.
 9. Trascorsa metà del tempo, girare il pollo e richiudere il coperchio.
 10. Al termine si può controllare con un termometro per arrosto se il pollo è ben cotto. Dovrebbe indicare intorno a 80 °C nel punto più spesso.
 11. Servire il pollo con un'insalata.
3. Aggiungere le verdure alla miscela di aromi e olio.
 4. Infilare le verdure sugli spiedini alternandole.
 5. Aprire il coperchio e selezionare il programma grill. Impostare un tempo di 15 minuti. La temperatura resta a 240 °C.
 6. Avviare il programma. Inizia il preriscaldamento.
 7. Al termine del preriscaldamento, nel display compare *ADD FOOD*. Disporre gli spiedini uno accanto all'altro sulla piastra grill.
 8. Lasciare aperto il coperchio e avviare il processo di cottura premendo il tasto di avvio-pausa. Inizia il conto alla rovescia del tempo.
 9. Girare gli spiedini ad intervalli regolari.

11.9 Spiedini di zucchini e melanzane

Selezionare il programma grill 
 Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

½ cucchiaino di pepe
 ½ cucchiaino di pimento
 ½ cucchiaino di coriandolo
 ½ cucchiaino di timo secco
 ½ cucchiaino di origano secco
 1 cucchiaino di sale
 50 ml di olio d'oliva
 2 melanzane
 2 zucchini
 2 cipolle
 spiedini di legno

Preparazione

1. Mescolare le erbe aromatiche, gli aromi e l'olio in una ciotola.
2. Tagliare le zucchini e le melanzane a fette di 2 cm di spessore e tagliare le cipolle in quattro.

11.10 Tortine di cioccolato con cuore liquido

Selezionare il programma forno 
 Ingrediente per 8 - 10 tortine

Ingredienti

75 g di cioccolato nero
 3 uova
 75 g di burro
 75 g di zucchero
 50 g di farina

Preparazione

1. Tritare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria.
2. Aggiungere il burro e fare sciogliere anche questo.
3. Battere le uova e lo zucchero a neve.
4. Setacciare la farina sulla massa e mescolare quest'ultima fino ad ottenere un impasto liscio.
5. Incorporare delicatamente la miscela di cioccolato e burro.
6. Versare l'impasto in formine per focaccine e collocare queste ultime nella padella.

7. Selezionare il programma forno. Impostare il tempo su 7 -10 minuti e la temperatura su 160 °C.
8. Avviare il programma. Inizia il preriscaldamento.
9. Al termine del preriscaldamento, nel display compare **ADD FOOD**. Aprire il coperchio e collocare la padella sulla piastra grill.
10. Chiudere il coperchio per iniziare la cottura. Inizia il conto alla rovescia del tempo.
11. Sformare le tortine di cioccolato e consumarle calde.

12. Pulizia



PERICOLO di ustioni!

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



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Staccare la spina **5** dalla presa di corrente prima di pulire la friggitrice ad aria calda.
- ⊙ Non immergere la friggitrice ad aria calda in acqua.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
- ⊙ Non pulire a umido gli elementi riscaldanti **3** e **13**.

NOTA: si tenga presente che dopo l'asciugatura possono restare gocce d'acqua nelle cavità. Far asciugare completamente tutti i componenti all'aria.

grasso **12** possono essere lavati in lavastoviglie.

NOTA: è anche possibile lavare a mano questi pezzi con acqua calda e detersivo per 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'alloggiamento dall'esterno con un panno leggermente inumidito e un poco di detergente delicato.
- Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

Vano interno

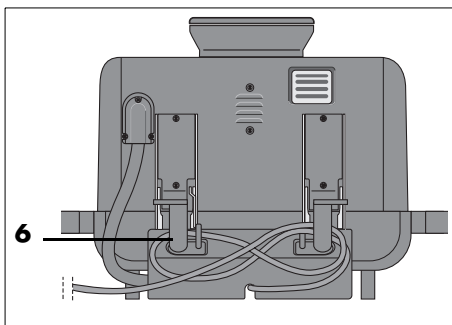
1. Pulire l'interno del coperchio **2** con una spugnetta morbida, poca acqua e un detergente delicato.
2. Passarvi più volte uno panno in microfibra umido sciacquandolo e strizzandolo tra una passata e l'altra.
3. Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

Accessori

- Rimuovere il grosso dei resti di alimenti.
- La piastra grill **14**, il cestello **16**, la padella **15** e la vaschetta di raccolta del

13. Conservazione

- Prima di mettere da parte la friggitrice ad aria calda ...
 - ... staccare la spina **5**,
 - ... far raffreddare l'apparecchio e
 - ... pulire e lasciare asciugare completamente tutti i pezzi.
- Avvolgere il cavo di collegamento **5** intorno all'avvolgicavo **6** sul lato posteriore dell'apparecchio.



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.

Errore	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?
Generazione di fumo e odore intensi	• Sull'elemento riscaldante 3 sono presenti alimenti che bruciano durante il riscaldamento? Il cestello 16 non deve essere riempito oltre il segno MAX 17. • È stato impostato un tempo di cottura troppo lungo?
ADD FOOD	• Dopo la fase di riscaldamento aprire il coperchio 2 e aggiungere alimenti.

Errore	Possibili cause / Rimedi
ADD PAN	• Inserire la piastra grill 14
done	• Tempo di cottura trascorso. Prelevare gli alimenti cotti.

16. Dati tecnici

Modello:	SHLFS 2200 A1
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Tipo di protezione:	IPX4 (protezione da schizzi d'acqua)
Potenza:	2200 W

Simboli utilizzati

	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
~	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

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, 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: 474698_2407** 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, **telefonicamente** 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) **474698_2407** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 474698_2407



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA