



HEISSLUFTFRITTEUSE MIT GRILL- UND SMOKERFUNKTION AIR FRYER WITH GRILL & SMOKER FRITEUSE À AIR CHAUD AVEC GRIL ET FUMOIR SHLFS 2200 A1

(DE) (CH) Bedienungsanleitung

**HEISSLUFTFRITTEUSE MIT GRILL-
UND SMOKERFUNKTION**

(FR) (BE) (CH) Mode d'emploi

**FRITEUSE À AIR CHAUD AVEC GRIL
ET FUMOIR**

(PL) Instrukcja obsługi

**FRYTKOWNICA NA GORĄCE PO-
WIETRZE**

(SK) Návod na obsluhu

**TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA S GRILOM
A UDIARNOU**

(DK) Betjeningsvejledning

**VARMLUFTSFRITEUREGRYDE MED
GRILL- OG SMOKERFUNKTION**

(HU) Kezelési útmutató

**FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ GRILLEZŐ
ÉS FUSTOLO FUNKCIOVAL**

(GB) Operating instructions

AIR FRYER WITH GRILL & SMOKER

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

**HETELUCHTFRITEUSE MET GRILL- EN
SMOKERFUNCTIE**

(CZ) Návod k obsluze

**HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA S FUNK-
CÍ GRILU A UDÍRNÝ**

(ES) Instrucciones de servicio

**FREIDORA DE AIRE CON FUNCIÓN
GRILL Y AHUMADOR**

(IT) (CH) Manuale di istruzioni per l'uso

**FRIGGITRICE AD ARIA CALDA CON
FUNZIONE GRILL E AFFUMICATORE**

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

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

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

05/2025 ID: SHLFS 2200 A1_25_V1.11

IAN 474698_2407

8

IAN 474698_2407

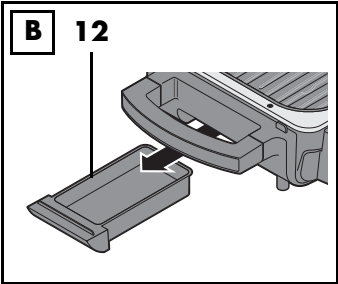
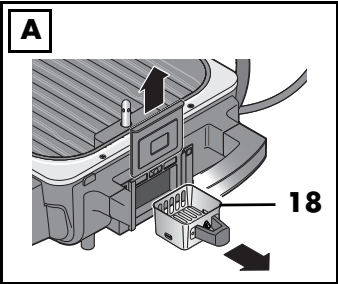
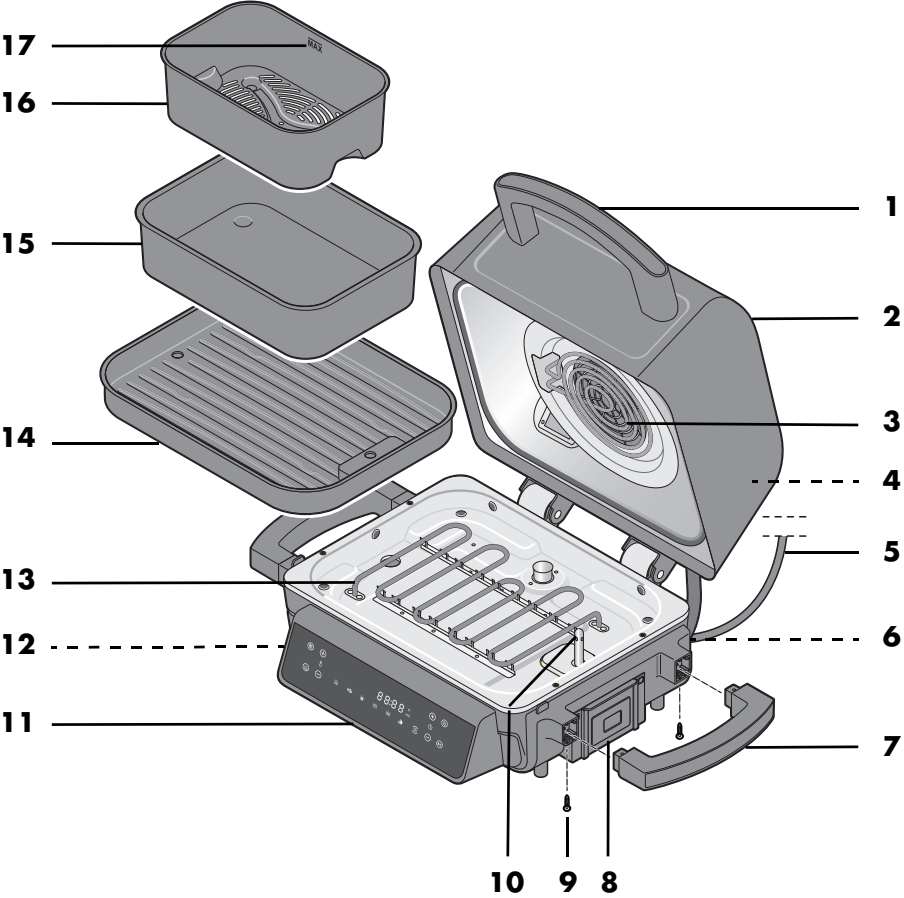
(DE) (FR) (BE) (NL)
(PL) (CZ) (SK) (ES)



Deutsch.....	2
English.....	34
Français	64
Nederlands.....	100
Polski	132
Česky	164
Slovenčina	194
Español.....	222
Dansk	254
Italiano	284
Magyar.....	318



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



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)

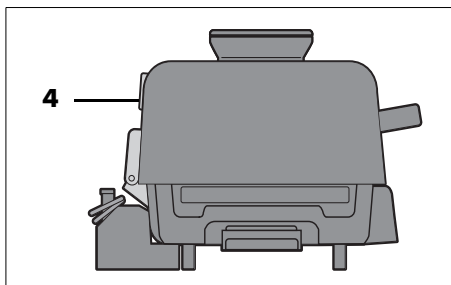
5. Inbetriebnahme

- 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.

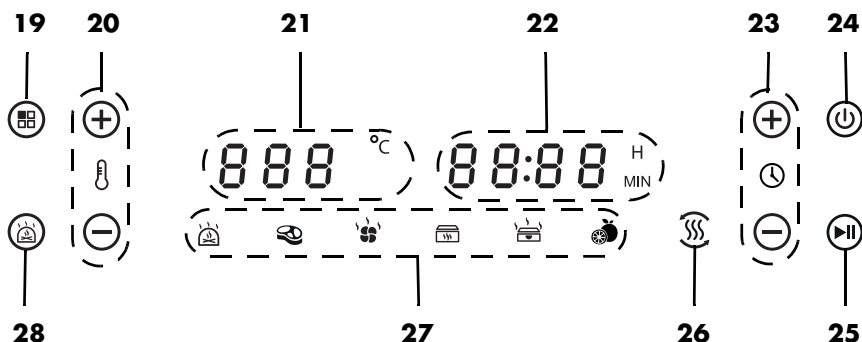
Griffe montieren

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. Apfelfringe	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  **26** 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 Vorgang 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 Frittiertgut 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 Frittiertgut 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 Korb
- 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.

7. 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

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

10. Am Ende können Sie mit einem Bratenthermometer prüfen, ob das Hühnchen durchgegart ist. Es sollte an der dicksten Stelle um die 80 °C anzeigen.
11. 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

1. Vermischen Sie Kräuter, Gewürze und Öl in einer Schüssel.
2. Schneiden Sie Zucchini und Auberginen in 2 cm dicke Scheiben und vierteln Sie die Zwiebeln.
3. Geben Sie das Gemüse in die Gewürz-Öl-Mischung.
4. Stecken Sie das Gemüse abwechselnd auf die Spieße.
5. Öffnen Sie den Deckel und wählen das Grill-Programm. Stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein. Die Temperatur bleibt bei 240 °C.
6. Starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
7. 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

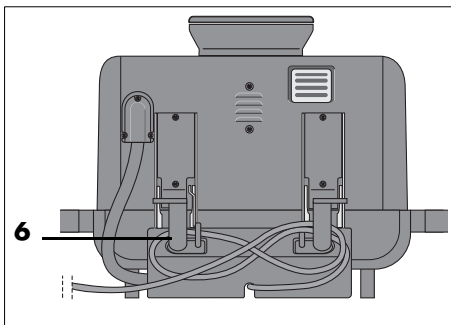
- Wischen Sie das Gehäuse von außen mit einem angefeuchteten Tuch mit wenig mildem Reinigungsmittel ab.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

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.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

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

Contents

1. Overview	35
2. Intended purpose	36
3. Safety information	37
4. Items supplied	40
5. How to use	41
6. The touch display at a glance	42
7. The programs at a glance	43
8. Using the accessories	44
9. Operation	45
9.1 Power connection.....	45
9.2 The touch display.....	45
9.3 Switching on/off.....	45
9.4 Smoker tray.....	46
9.5 Manual settings	46
9.6 Using Programs	46
9.7 Interrupting the cooking process.....	47
9.8 Smoker	48
9.9 End of the cooking process	48
9.10 Manually stop the cooking process.....	49
9.11 Grilling with bottom heat	49
10. Preparation tips	49
10.1 Cooking table.....	51
10.2 Table with meat types, degrees of doneness and the associated core temperatures	52
11. Recipes	53
11.1 Grilled balsamic mushrooms.....	53
11.2 Smoked beef spare ribs	53
11.3 Salmon burger.....	54
11.4 Smoky chicken thighs	55
11.5 Lemon Pepper Prawns.....	55
11.6 Smoky mixed French fries with herb mayonnaise	56
11.7 Steak Provençal style	57
11.8 Chicken Jamaican style.....	57
11.9 Courgette and aubergine skewers.....	58
11.10 Chocolate tartlets with a liquid core	58
12. Cleaning	59
13. Storage	59
14. Disposal	60
15. Trouble-shooting	60
16. Technical specifications	61
17. Warranty of the HOYER Handel GmbH	62

1. Overview

- 1 Handle on the lid
- 2 Lid
- 3 Heating element (at the top of the lid)
- 4 Air outlets
- 5 Power cable with mains plug
- 6 Cable spool (on the back of the device)
- 7 Handles
- 8 Cover for the smoker tray
- 9 Screws for attaching the handles
- 10 Smoke outlet
- 11 Touch display/display with indications and sensor buttons
- 12 Grease drip tray
- 13 Heating element (below the grill plate)
- 14 Grill plate
- 15 Pan (Plancha)
- 16 Frying insert
- 17 **MAX** Marking for the maximum filling level of the frying insert
- 18 Smoker tray

no image: spoon for measuring out the smoking chips

Thank you for your trust!

Congratulations on your new hot air fryer with tabletop smoker.

For safe handling of the product and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these operating instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in these operating instructions.**
- **Keep this copy of the operating instructions for information purposes.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the operating instructions. The operating instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy using your new hot air fryer with tabletop smoker!

Symbols on the device



This symbol warns you against touching the hot surface.



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



Do not operate the device in closed rooms and/or living spaces, e.g. buildings, tents, caravans, camper vans or boats. There is a danger to life from carbon monoxide poisoning.

2. Intended purpose

The hot air fryer with tabletop smoker is designed for cooking food in hot air at a temperature of max. 240 °C.

The hot air fryer is designed for private, domestic use. The hot air fryer may only be used in a dry outdoor area.

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

- The smoking chips must be completely cold before disposal. Under no circumstances should hot ash be disposed of with household waste.
- The device must not be stored or operated at temperatures below 5 °C. Make sure that the device is not left outside in frosty conditions.
- Do not leave the device out in the rain.
- The hot air fryer is not suitable for heating liquids.
- The hot air fryer is not suitable for indoor use.

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or a lack of experience or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to use this device safely and if they have understood the resulting dangers.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- ⊙ The device is only suitable for outdoor use. During operation outdoors...
 - ... the device must be connected to a wall socket with a protective earth conductor.
 - ... the device must be powered via a wall socket with a residual current device (RCD) set to trip in response to a leakage current no greater than 30 mA in the electrical circuit. Ask your electrician for advice. The installation should only be carried out by a qualified electrician.
 - ... the power cable must regularly be inspected for signs of damage. If the power cable is damaged, the device must no longer be used.



- ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet on the back or the grill plate. Only touch the control elements of the device during operation.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet. Be careful not to put your hands into the steam.

- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The heating element must not be wiped with a damp cloth.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ Misuse may result in injuries.
- ⊙ **Clean the device prior to its first use** (see "Cleaning" on page 59).
- ⊙ Charcoal and similar fuels must not be used in this device.
The exception: specially designed smoking chips may be used in the smoker tray.
- ⊙ Under no circumstances should any materials or additives other than the specially designed smoking chips be used in the smoker tray. Do not use spirits or petrol for lighting or relighting!
- ⊙ The smoker tray must not be used indoors.
- ⊙ Only use smoking chips that are suitable for food preparation.



DANGER for children!

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a danger of suffocation.
- ⊙ Ensure that children are not able to pull the device down from the work surface by the power cable.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.
- ⊙ If liquid gets into the device, disconnect the mains plug immediately. Have the



DANGER for birds!

- ⊙ Birds breathe faster, distribute the air differently in their bodies and are significantly smaller than humans. For this reason, it may be dangerous for birds to inhale even the smallest smoke quantities, which develop while this device is in operation. There should be no birds in the vicinity when using this device.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ The device must not be left out in the rain.
- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- ⊙ The device, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
device checked before reusing.

- ⊙ If the device has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again, and have it checked by a specialist workshop.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ If you use an extension cable, it must be sufficient for the technical specifications of this device.
- ⊙ Do not connect the device by using a multiple socket. By doing so the socket might be overloaded.
- ⊙ Lay the power cable and any extension cable such that nobody can step on them, get caught on them, or trip over them.
- ⊙ Connect the mains plug only to a correctly installed, easily accessible wall socket with earthing contacts with voltage corresponding to the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ When setting up the device, make sure that the power cable is not trapped or crushed.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.

- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - after every use
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the device
 - before you clean the device
 - during thunderstorms
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product. Repairs must be carried out by a specialist workshop or the Service Centre.



DANGER - Fire hazard!

- ⊙ The smoking chips must be completely cold before disposal. Under no circumstances should hot ash be disposed of with household waste. There is an extremely high risk of fire!
- ⊙ Never leave the device unattended while it is plugged in.
- ⊙ Never leave the hot air fryer unattended during operation. You will thus be able to detect possible problems early on due to unusual smells or noises.
- ⊙ Never cover the device or place it on soft objects (e.g. towels).
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ The hot air fryer should only be operated on a stable, flat, non-slip, dry and non-flammable work surface, in order to prevent it from tipping over, slipping away or the underlay catching fire and causing damage.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Do not touch the hot surfaces of the device or the interior. Use oven gloves or potholders.
- ⊙ Use oven gloves when you are cooking food at hot temperatures. Spitting fat could otherwise cause burns.
- ⊙ Allow the device to cool down completely before you clean it or put it away.
- ⊙ Do not move or transport the hot air fryer while it is switched on.
- ⊙ If fat catches fire on the device, **never try to extinguish it with water!** There is a danger of explosive deflagration or electric shock. Instead, cover the device with a fire blanket.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Only use original accessories.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ The device must not be stored or operated at temperatures below 5 °C. Make sure that the device is not left outside in frosty conditions.
- ⊙ Make sure that the surface under the device is dry.
- ⊙ Make sure that the food will not touch the hot heating element at the top of the interior and become stuck there.
- ⊙ Do not overfill the frying basket. Please observe the reference values in these instructions.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these substances that could damage

and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

- ⊙ Do not place any objects on the device.

4. Items supplied

- 1 hot air fryer with smoker
- 1 grill plate **14**
- 1 frying insert **16**
- 1 pan (Plancha) **15**
- 1 grease drip tray **12** (on the left of the device)
- 1 smoker tray **18** for smoking chips (on the right of the device)
- 2 handles **7**
- 4 screws **9** for attaching the handles
- 1 spoon for measuring out the smoking chips
- 1 complete copy of the operating instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

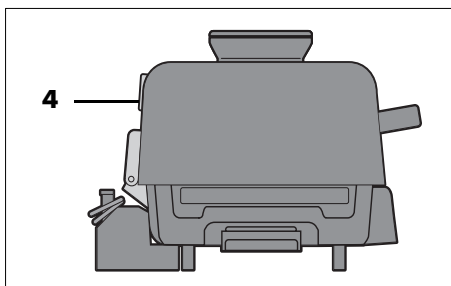
5. How to use

- Remove all packing material.



DANGER - fire hazard!

On the back of the device you will find the air outlet **4**. Hot air escapes from the air outlet **4** during the operation.



- ⊙ Never cover the air outlets **4**.
- ⊙ Do not use the hot air fryer indoors.
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.
- ⊙ There must be enough space behind the device so that the lid **2** can be opened completely.

NOTE: when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is due to the assembly materials used for the heating element **3** / **13** and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

- Remove protective films and adhesive strips from the device, but do not remove the rating plate on the underside of the device.
- Check that all accessories are present and undamaged.
- Clean the device and all accessories before using for the first time (see "Cleaning" on page 59).
- Place the device on a dry, level, non-slip, heat-resistant surface.

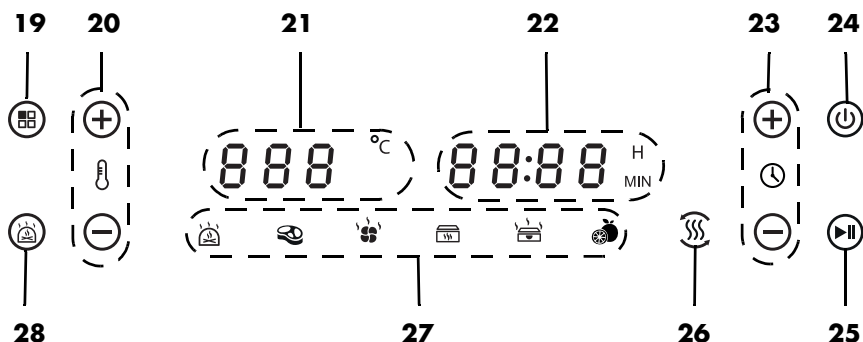
Mounting the handles

The handles **7** must be mounted before using for the first time.

The device may only be carried by the side handles.

1. Pull out the mains plug **5** if necessary.
2. Open the lid **2** and remove all loose parts from the device.
3. Close the lid again.
4. Have the screws **9** and handles **7** ready.
5. Carefully turn the device completely over and place it on the lid **2**.
6. Insert a handle. Please note that the ends of the handles are shaped differently and can only be inserted into the holder on the device in one way.
7. Screw the handle tight and repeat the process with the second handle **7**. The handles must not wobble, but must be firmly attached to the device.
8. Turn the device over again.

6. The touch display at a glance



- 19** Button: press briefly, to switch to the next program
press long: to quick scroll through the program display
(see "The programs at a glance" on page 43)
- 20 +/-** Buttons: increase/decrease temperature 40 - 240 °C
- 21** Temperature display of the programs
and display of the set temperature during operation
- 22** Time display: in minutes (MIN) and hours (H)
At the start of a program: the default setting
During operation: display of the remaining runtime
- 23 +/-** Buttons: increase/decrease time from 1 minute - 12 hours
- 24** Button: switching on/off
- 25** Start/Pause program
- 26** Preheating symbol: is lit when the device is preheating
Button: skip preheating
- 27** Program symbols (see "The programs at a glance" on page 43)
- 28** Smoker symbol: is lit when the smoker is active
flashes when the smoker can be added
Button: add smoker

7. The programs at a glance

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

Symbol on the touch display	Program/Use	preset temperature (adjustable range)	preset time (adjustable range) in min. or hrs.
	Smoker program Smoker	120 °C (120 – 210 °C) (only when the program has been started)	4 hrs. (10 min. – 12 hrs.)
		- top heat only - without automatic preheating	
	Grill program Steaks, chops, but also vegetables for a grill pan	240 °C (180 – 240 °C)	10 min. (1 – 30 min.)
		- top heat with the lid closed - bottom heat with the lid open - with automatic preheating	
	Hot air program Hot air fryer	200 °C (125 – 200 °C)	22 min. (1 min. – 1 hr.)
		- top heat only - with automatic preheating	
	Roasting program Pork roast with crackling, pork roast, meatloaf	180 °C (125 – 200 °C)	25 min. (1 min. – 1 hr.)
		- top heat only - with automatic preheating	
	Baking program Muffins, cakes and baked goods	160 °C (125 – 200 °C)	30 min. (1 min. – 1 hr.)
		- top heat only - with automatic preheating	
	Drying program Dehydration of fruit and vegetables, e.g. apple rings	50 °C (40 – 90 °C)	2 hrs. (2 hrs. – 12 hrs.)
		- top heat only - without automatic preheating	

8. Using the accessories

Accessory	Function/use
Grill plate 14	• Is always inserted into the hot air fryer. If not, <i>ADD PAN</i> appears on the display. • Drains grease. Preparation with closed lid: The heat only comes from above. Well suited for the preparation of thicker pieces of meat and frozen meat. Preparation with open lid: Well suited for grilling lean pieces of meat, for example. The heat only comes from below.
Pan (Pancha) 15	• Place on the grill plate 14. Preparation with closed lid: well suited for grilling food without turning, e.g. pizza, or when little turning is required, e. g. fish. Preparation with open lid: ideal for grilling delicate foods that are turned frequently, such as vegetable slices or for baking.
Frying insert 16	• Place on the grill plate 14. • The hot air can circulate easily through the holes in the frying insert 16. This promotes the even distribution of heat. • For French fries, wedges, sweet potato chips, vegetables in pieces and similar food • Fill the frying insert 16 only loosely up to the MAX 17 marking with French fries (maximum quantity: 1000 g). NOTE: for raw ingredients, mix in approx. ½ tablespoon of oil (e.g. sunflower or rapeseed oil). This prevents sticking to the frying insert 16 and improves the taste. This is not necessary for deep-frozen French fries and similar products, as these are already pre-fried.

9. Operation



DANGER of burns!

- ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet **4** on the back.
- ⊙ Use oven gloves or potholders to touch the pan **15** and frying insert **16**.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet **4**. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not move or transport the hot air fryer while it is switched on.
- ⊙ Only carry the hot air fryer by the side handles **7**.

WARNING! Risk of material damage!

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

9.1 Power connection

- When the device is set up, plug the mains plug **5** into an earthed wall socket that corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must also be easy to reach after switching on the device.
 - All indications on the touch display **11** are lit briefly.
 - The grill plate **14** must be inserted, otherwise **ADD PAN** lights up on the touch display **11**.
 - A double acoustic signal can be heard.
 - The on/off button  **24** symbol lights up. The lit symbol indicates standby mode.

9.2 The touch display

On the touch display **11** there are symbols that only display functions, e.g. the preheating symbol  **26**.

Other symbols (also) represent a button, e.g. the start/pause button  **25**. The term 'buttons' is used in this instructions for buttons and keys to make the text easier to read.

9.3 Switching on/off

- Press the button  **24** to switch on the device from standby mode.
 - The display **11** shows the program symbols **27** and all buttons.
 - The smoker button **28** flashes.
 - The temperature is not displayed and the time is displayed as **00:00**.
 - If no button is pressed for 5 minutes, the device switches back to standby mode.
- If you press the button  **24** while a program is running, the program will end and **done** will appear on the display for a few seconds. The start screen then reappears. Press the button  **24** again to switch the device to standby mode.
- Once a program has been set, it must be started within the next 5 minutes by pressing  **25**. If this does not happen, the device goes into standby mode.

9.4 Smoker tray



DANGER! Risk of fire!

- ⊙ The smoking chips must be completely cold before disposal. Under no circumstances should hot ash be disposed of with household waste. There is an extremely high risk of fire!

The smoking chips are ignited in the smoker tray. This only happens if you have made the appropriate settings on your device.

- While the smoking chips are being lit, *IGN* appears on the display. If a long smoking time is set, the process will repeat multiple times.
 - Maximum quantity of smoking chips: Fill the smoker tray **18** to a maximum of just below the rim.
 - A full smoker tray is sufficient for approx. 5 hours of smoking. You can then refill it during operation.
 - The smoke produced is released into the interior via the smoke outlet **10**.
 - When the lid is open, no smoke is emitted via the smoke outlet **10**.
 - Used smoking chips can be left in the smoker tray and used again next time.
1. Remove the cover **8** upwards.
 2. Pull out the smoker tray **18**.
 3. Fill the smoker tray to just below the rim and reinsert it.
 4. Put the cover back in place and slide it all the way down. It must be completely closed.

9.5 Manual settings

While the device is switched on, the buttons are visible on the display **11**. You can use them to change the temperature and cooking time settings at any time when the program is either selected or started.

- Use the buttons **+/- 20** to set the temperature:
 - Press briefly for 5 °C increments.
 - Keep pressed for fast forward/reverse.
- Use the buttons **+/- 23** to set the cooking time:
 - Press briefly for 1-minute increments for times up to 60 minutes. 15 minute increments for times longer than one hour.
 - Keep pressed for fast forward/reverse.
 - After releasing the button, the display flashes for approx. 5 seconds, then lights up and the new time begins to count down.
 - The display shows *H* for the set hours and *MIN* for the set minutes.

9.6 Using Programs

NOTES:

- Make sure that the food will not touch the hot heating element **3** on the inside of the lid and becomes stuck there.
- You can shorten or skip the heating phase by pressing the button  **26**.

When you select a program, you can also change the following settings at any time:

- Temperature: press the setting buttons **+/- 20**
 - Cooking time: press the setting buttons **+/- 23**
1. Prepare the foods and place them in the frying insert **16** or the pan **15**.

2. Place the grill plate **14** in the hot air fryer so that the fat runoff reaches into the funnel in the hot air fryer.
3. Close the lid **2**.
4. Press the button  **24** to switch on the device from standby mode. The entire display lights up.
 - Press the button  **19** repeatedly to select the desired program.
 - The symbol of the selected program flashes.
 - The start/pause button  **25** flashes. (The smoker button **28** also flashes during the smoker program.)
 - Press the start/pause button  **25** again in order to start the program. A heating phase now begins for all programs except smoker and dried fruit.
 - The preheating symbol  **26** is lit.
 - The set temperature and the duration of the heating phase are displayed.
 - The heating time/cooking time is counted down.
 - The selected program symbol **26** is lit.
 - The smoker button **28** flashes.
5. At the end of the heating phase, an acoustic signal sounds and **ADD FOOD** appears on the display **11**. The start/pause button  **25**, the selected program symbol and the smoker button **28** flash.
Open the lid **2** and ...
... place the prepared food directly on the grill plate **14**.
... place the frying insert **16** or the pan **15** with the prepared food on the grill plate **14**.
6. Close the lid **2**. The cooking process is started automatically and the remaining cooking time is counted down in the cooking time display **22**. The selected program symbol lights up and the smoker button **28** flashes.
(If you press the smoker button **28**, **IGN** appears on the display.) As long as

IGN is lit, the smoking pellets in the tray are heated until they start to smoke. After approx. 5 minutes, the full display appears again and the time is counted down. The lit smoker button  **28** indicates that the smoker function has been selected as an additional function.

or

If you are using the grill plate **14**, press the start/pause button  **25** twice to start the cooking process with an opened lid **2**. The remaining cooking time is counted down in the cooking time display **22**. The selected program symbol lights up and the smoker button **28** flashes - the smoker function cannot be activated when the lid is open.

9.7 Interrupting the cooking process

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

Pause with the start/pause button

- Press the start/pause button  **25**.
 - The button **25** flashes.
 - The program symbol flashes.
 - The time is no longer counted down.
- Press the start/pause button  **25** again to continue the cooking process.

Pause by opening the lid

- Open the lid **2**.
 - The button **25** flashes.
 - The program symbol flashes.
 - The time is no longer counted down.
- Close the lid **2** again to continue the cooking process.

9.8 Smoker

You can run the smoker as a separate program or add it to other programs. The smoker program is started in the same way as all other programs. This program allows you to give the food a wonderfully smoky flavour.

It is important that you have placed smoking chips in the smoker tray **18** before starting the smoker function.

NOTE: the smoker function only works with the lid **2** closed. No more smoke is produced if the lid is opened when the smoker function is active. The function restarts after closing.

Use as custom program

1. Press the button  **19** until the smoker symbol flashes on the program display **27** and the smoker button  **28** flashes.
2. If required, change the setting for the time using the buttons **+/- 23**.
3. Press the start/pause button  **25** to start the smoker program. *IGN* appears on the display. As long as *IGN* is lit, the smoking pellets are heated up in the tray until they start to smoke. After a few minutes, the entire display is shown and the time is counted down.

Use as an add-on to other programs

- Press the flashing smoker button  **28** while another program is running. *IGN* appears on the display. As long as *IGN* is lit, the smoking pellets in the tray are heated until they start to smoke. After a few minutes, the full display is shown and the time starts to count down.

9.9 End of the cooking process

- An audio signal sounds when the program has finished. *done* appears on the display for a few seconds.
 - The ventilation continues to run for 30 seconds.
 - You need a plate or bowl (pre-heated if necessary).
 - To disconnect the device from the mains pull the mains plug **5** after use.
1. Open the lid **2**.
 2. Place the food on the prepared plate / in the prepared bowl.
 3. Pull out the grease drip tray **12** and dispose of the collected oil.
 4. Allow the device and accessories to cool down before cleaning them.

NOTE: if, for example, the degree of browning does not yet meet your requirements, you can adapt the cooking process manually (see "Manual settings" on page 46). Close the lid **2** and start the cooking process again. Check the level of browning after a few minutes.

9.10 Manually stop the cooking process

- While the program is running, press the button **⏻ 24** to end the program. *done* appears on the display for approx. 10 seconds. The entire display is then shown again.
- You may select a program again.
- Or press the button **⏻ 24** to switch the device to standby.
 - An acoustic signal can be heard.
 - The display **11** only shows the symbol **⏻ 24**.
- To completely switch off the device and disconnect it from the power supply, pull out the mains plug **5**.

9.11 Grilling with bottom heat

🔥 Steak: This program enables grilling with bottom heat when the lid is open

- This is the right program for all foods that need to be seared and that require bottom heat, e.g. steaks.
- The cooking time is not interrupted during this program if the lid **2** is open from the start or is opened during the program.
- Grilling with bottom heat with the lid **2** open is recommended, for example, when grilling delicate foods that are often turned, such as steaks or vegetable slices.
- When the lid is closed, the oven switches from bottom heat to top heat.

10. Preparation tips

The hot air fryer combines many different functions in one device. You can, for example:

- fry with hot air
- grill a chicken or a roast
- bake pizza
- prepare many frozen ready meals (e.g. chicken wings, fish fingers, cheese or vegetable sticks)
- bake biscuits or muffins
- grill kebab or vegetable skewers
- dehydrate apple rings or other fruit
- use the smoker function to give the food a distinctive flavour

- In this chapter you will find some tips and a cooking table with examples as a guideline for the quantity, cooking time and temperature.
- The information in the cooking table may differ from the preset times and temperatures. Due to the different properties and initial temperature of the food, it is not possible to give exact cooking times. The information in the cooking table is a guideline.

Preparation of the food

- All food must be as dry as possible when used for frying. Dry the food to be fried and remove any ice from frozen food.
- When using deep-frozen food, remove as much water and ice as possible before you put the food into the hot air fryer.
- In case of breaded food, please make sure that the breading sticks as tightly as possible to the food to be fried.

Temperature and cooking time

- For a tasty and healthy result, the information on the packaging should be observed very carefully when selecting the temperature and the cooking time.
- Only small quantities should be fried at a time.
- The frying insert **16** must not be filled more than to the **MAX 17** marking.
- Acrylamide may be carcinogenic. In order to reduce the formation of acrylamide as much as possible, browning the food too much should be avoided.

For an even browning

- If the food (e.g. French fries or chicken nuggets) requires an even browning, give it 1 - 3 shakes or turns during the frying process.
- Use ingredients of uniform thickness or size.

Baking

Dough may never be filled directly into the frying insert 16. After preparing the dough put it into a baking tin or another heat-resistant pan (e.g. muffin liners). Then put the container holding the dough into the frying insert **16**.

Package instructions

If on a package of deep-frozen food you don't find information regarding the cooking times for hot air fryers, observe the times given for convection ovens.

10.1 Cooking table

Food	Tips	Quantity (approx.)	Time* (minutes)	Temperature*
French fries ^{2, 3} (deep-frozen products, pre-fried)	- Program  - Use the frying insert 16	500 g ²	19	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
French fries ³ (homemade, thick)	- Program  - Add 1/2 tablespoon of oil and mix well - Use the frying insert 16	1000 g	20 - 24	200 °C
Chicken legs ^{2, 3} (fresh, boneless)	- Program  - Use the frying insert 16	1000 g	22 - 28	180 °C
Chicken nuggets (deep-frozen products)	- Program  - Use the frying insert 16	900 g	18 - 22	180 °C
Fish fingers (deep-frozen products)	- Program  - Use the frying insert 16	280 g	8 - 10	200 °C
Courgette ^{2, 3}	- Program  - Use the pan 15 - Cut in slices - Add 1 tablespoon of oil to the pan - Cook with the lid open	650 g	17 - 20	200 °C
Potato pancakes	- Program  - Use the frying insert 16	900 g	20	180 °C
Chicken wings (deep-frozen products)	- Program  - Use the frying insert 16	1000 g	15 - 20	200 °C
Ribeye steaks	- Program  - Use the grill plate 14 - Grill with the lid open - If necessary, use a roast thermometer	3 steaks, approx. 3 cm thick	7 - 9	240 °C

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

All figures are approximate. The times may vary depending on the type and thickness of the food.

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

¹: shake or turn halfway through the cooking time.

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

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

10.2 Table with meat types, degrees of doneness and the associated core temperatures

For pieces of roast meat, the cooking time and cooking temperature depend on the weight and which piece of meat you use. A good guideline is the core temperature, which you can measure with a roast thermometer.

	Degrees of doneness				
	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	Well Done
Venison	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Beef	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Pork	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Lamb	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Chicken	X	X	X	X	85 °C
Fish	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Recipes

The device is connected to the power supply and has been switched on. The grill plate is inserted and the entire display is visible. The lid is closed. The description in the recipes begins with the selection of the program.

11.1 Grilled balsamic mushrooms

Select the grill program 
Ingredients for 4 portions

Ingredients

400 g mushrooms, halved
1 tablespoon of oil
2 chopped garlic cloves
60 ml balsamic vinegar
salt and pepper
2 tablespoons of chopped fresh parsley
wooden skewers, soaked in water for 30 minutes

Preparation

1. Mix the oil, balsamic vinegar, garlic, salt and pepper in a large bowl. Add the halved mushrooms and stir until the mushrooms are covered with the marinade. Cover and leave to infuse for 15 minutes.
2. Skewer the mushrooms.
3. Select the grill program. Set the time to 6 minutes. The temperature remains at 240 °C.
4. Start the program. Preheating begins.
5. When preheating is complete, **ADD FOOD** appears on the display. Open the lid and place the skewers next to each other on the grill plate.
6. Close the lid to start cooking. The time is counted down.
7. After 3 minutes, turn the mushroom skewers and close the lid again.
8. Once the cooking time is complete, open the lid and remove the skewers

from the device. Transfer to a serving dish and sprinkle with fresh parsley.

11.2 Smoked beef spare ribs

The cooking time depends on the size and thickness of the ribs. The aim is to bring the ribs to an internal temperature of approx. 90 °C so that they become tender and crispy.

Select the smoker program 
Ingredients for 4 portions

Ingredients

2 kg beef ribs

Spice mix:

1 tablespoon garlic powder
1 teaspoon of crushed mustard seeds or mustard powder
1 tablespoon of smoked paprika
1 tablespoon of ground black pepper
2 teaspoons salt

For brushing:

60 ml beef stock
60 ml water
2 tablespoons Worcestershire sauce

Preparation

1. Place all the ingredients for the spice mix in a small bowl and stir until combined. Rub the ribs with the spice mix until they are coated.
2. Pull the smoker tray out of the device. Use the small spoon to place the smoking chips in the smoker tray until it is filled to just below the rim. Push the smoker tray back into the device and re-insert the slider.
3. Place the ribs on the grill plate and close the lid.
4. Select the smoker program. Set the time to 5 hours. The temperature remains at 120 °C.
5. Start the smoker program. **IGN** appears on the display for a few minutes. This

means that the smoking chips are ignited. You will see *IGN* more often over the course of the 5 hours. This is normal. If you wish, turn the ribs after 1.5 hours.

6. Add the broth, water and Worcestershire sauce to a bowl and mix together. Brush the ribs with a thin layer of this mixture several times during the last hour of the smoking time.
7. The cooking process is complete when the ribs show approx. 90 °C on a roast thermometer inserted into the thickest part of the ribs. Then switch off the device, leave the lid closed and leave the ribs to rest for approx. 45 minutes.

TIP: if you wish to prepare other foods in your hot air fryer, you can also warm the ribs in a preheated oven. Turn down the temperature in the oven when you put the ribs in.

8. Cut into slices between the bones before serving.

11.3 Salmon burger

Select the grill program 
Ingredients for 4 portions

Ingredients

Salmon patties:

700 g skinless salmon fillets (boneless)
1 small onion, finely chopped
100 g breadcrumbs
grated zest of half a lemon
1 teaspoon paprika
1 egg white
salt and black pepper to taste

additional:

4 hamburger buns
lettuce leaves
onion slices
mayonnaise

Preparation

1. Place all the ingredients for the salmon patties in a food processor and chop until combined.
2. Divide the mixture into 4 balls and carefully press them flat.
3. Select the grill program. Set the time to 5 - 7 minutes. The temperature remains at 240 °C.
4. Start the program. Preheating begins.
5. When preheating is complete, *ADD FOOD* appears on the display. Open the lid and place the salmon patties next to each other on the grill plate.
6. Close the lid to start cooking. The time is counted down.
7. Halfway through the cooking time, turn the salmon patties over and close the lid again.
8. Prepare the burger buns with mayonnaise, lettuce leaves and onion slices.
9. Once the cooking time is complete, open the lid, remove the patties from the device and divide them between the buns.

TIPS:

- The grilling time depends heavily on the thickness of the salmon patties. You can of course also fry the salmon patties California style. The inside remains slightly raw.
- You can also serve the salmon patties without buns.
- Graved salmon sauce or wasabi mayonnaise also taste great with this dish.

11.4 Smoky chicken thighs

Select the grill program and also the smoker

function  + 

Ingredients for 4 portions

Ingredients

8 chicken thighs with bone and skin

Marinade:

1 1/2 tablespoons of smoked paprika

1 tablespoon onion powder

1/2 teaspoon chilli powder

1 tablespoon soy sauce

1 teaspoon dried oregano or thyme or both

1/2 tablespoon of ground black pepper

30 ml sunflower oil

Preparation

1. Place all the ingredients for the marinade in a large bowl and mix until combined. Place the chicken thighs in the bowl and mix until they are coated with the marinade. Cover with cling film and place in the refrigerator for 30 minutes.
2. Pull the smoker tray out of the device. Use the small spoon to place the smoking chips in the smoker tray until it is filled to just below the rim. Push the smoker tray back into the device and re-insert the slider.
3. Select the grill program. Set the time to 22 minutes. The temperature remains at 240 °C.
4. Switch on the smoker function.
5. Start the program. Preheating begins.
6. When preheating is complete, **ADD FOOD** appears on the display. Open the lid and place the chicken thighs next to each other on the grill plate.
7. Close the lid. **IGN** appears on the display. The smoking chips are ignited. As soon as the display goes out, the time begins to count down and cooking begins.

8. Halfway through the cooking time, turn the chicken thighs over and close the lid again.
9. When the cooking time is complete, open the lid and remove the chicken thighs from the device. Leave them to rest for approx. 5 minutes.

TIPS:

- 8 larger chicken thighs may not fit on the grill at once. In this case, you will need to grill them in two batches.
- Depending on the size of the chicken thighs, the cooking time may vary slightly.

11.5 Lemon Pepper Prawns

Select the grill program 

Ingredients for 4 portions

Ingredients

Lemon Pepper Prawns:

500 g king prawns, peeled and deveined

2 tablespoons sunflower oil

peel and juice of 1 lemon

salt and pepper

Salad:

chopped iceberg lettuce

croutons

Dressing:

120 ml mayonnaise

2 tablespoons of grated Parmigiano Reggiano

2 teaspoons Dijon mustard

1 clove of garlic, chopped

1 tablespoon lemon juice

1 teaspoon Worcestershire sauce

salt and pepper

Preparation

1. Mix the oil, lemon juice, grated lemon zest, salt and pepper in a bowl. Add the prawns and mix.

2. Select the grill program. Set the time to 7 - 9 minutes. The temperature remains at 240 °C.
3. Start the program. Preheating begins.
4. When preheating is complete, **ADD FOOD** appears on the display. Open the lid and place the skewers next to each other on the grill plate.
5. Close the lid to start cooking. The time is counted down.
6. Halfway through, turn the prawns over and close the lid again.
7. Once the cooking time is complete, open the lid and remove the prawns from the device.
8. Put all the ingredients for the dressing in a bowl and whisk them together.
9. Divide the salad and croutons between the plates and pour the dressing over them. Finally, add the grilled prawns and serve.

TIP: You can add other ingredients such as baby tomatoes, cucumber or avocado and use different dressings to taste.

11.6 Smoky mixed French fries with herb mayonnaise

Select the hot air program and also the smoker function  + 
Ingredients for 4 portions

Ingredients for the mayonnaise

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

Ingredients for the French fries

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

Preparation

1. To make the herb mayonnaise, place the egg yolk and mustard into a tall blender jug and blend these with a hand blender.
2. While blending, pour in the oil in a thin stream until a creamy, homogeneous mixture is formed.
3. Add herbs and flavour with salt, pepper and lemon juice.
4. Peel, wash and pat the potatoes and sweet potatoes dry.
5. Cut the potatoes and sweet potatoes into sticks about 1 cm thick and mix them with the oil in a bowl.
6. Select the hot air program and change the time to 20 minutes - the temperature remains at 200 °C.
7. Switch on the smoker function.
8. Start the program. Preheating begins.
9. When preheating is complete, **ADD FOOD** appears on the display. Place the frying basket on the grill plate, place the potatoes in the basket and close the lid.
10. **IGN** appears on the display. The smoking chips are ignited. As soon as the display goes out, the time begins to count down and cooking begins.
11. Shake the French fries well every 5 minutes or so.
12. Salt the French fries and serve them with the herb mayonnaise.

11.7 Steak Provençal style

Select the grill program 
Ingredients for 4 portions

Ingredients

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

Preparation

1. Mix the herbs, salt, pepper and olive oil and marinate the steaks in it.
2. Switch on the grill program. Set the time to 12 - 14 minutes. The temperature remains at 240 °C.
3. Open the lid and start the program. Preheating begins.
4. When preheating is complete, **ADD FOOD** appears on the display. Place the steaks next to each other on the grill plate.
5. Leave the lid open and start the cooking process by pressing the start/pause button. The time is counted down.
6. Grill the steaks with the lid open until the desired degree of doneness is reached. Turn them regularly.
7. Serve with herb baguette, salad or vegetables.

11.8 Chicken Jamaican style

Select the hot air program 
Ingredients for 4 portions

Ingredients

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

Preparation

1. Wash and dry the chicken.
2. Peel and chop the garlic.
3. For the marinade, mix soy sauce, olive oil, lemon juice, spice mix, garlic, ginger and chili flakes in a bowl.
4. Cover the chicken in marinade and leave to marinate overnight in the refrigerator.
5. Select the hot air program. Set the time to 40 minutes and the temperature to 180 °C.
6. Start the program. Preheating begins.
7. When preheating is complete, **ADD FOOD** appears on the display. Open the lid and place the marinated chicken on the grill plate.
8. Close the lid to start cooking. The time is counted down.
9. Halfway through, turn the chicken over and close the lid again.
10. At the end, you can use a roast thermometer to check whether the chicken is cooked through. It should indicate around 80 °C at the thickest point.
11. Serve a salad with the chicken.

11.9 Courgette and aubergine skewers

Select the grill program 

Ingredients for 4 portions

Ingredients

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

Preparation

1. Mix the herbs, spices and oil in a bowl.
2. Cut the courgettes and aubergines into 2 cm thick slices and quarter the onions.
3. Add the vegetables to the spice and oil mixture.
4. Alternate the vegetables on the skewers.
5. Open the lid and select the grill program. Set the time to 15 minutes. The temperature remains at 240 °C.
6. Start the program. Preheating begins.
7. When preheating is complete, **ADD FOOD** appears on the display. Place the skewers next to each other on the grill plate.
8. Leave the lid open and start the cooking process by pressing the start/pause button. The time is counted down.
9. Turn the skewers regularly.

11.10 Chocolate tartlets with a liquid core

Select the baking program 

Ingredients for 8 - 10 tartlets

Ingredients

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

Preparation

1. Chop the chocolate and melt it in a water bath.
2. Add butter to it and let it melt as well.
3. Whip the eggs and sugar until frothy.
4. Sift the flour over the mixture and stir to form a smooth dough.
5. Fold in the chocolate and butter mixture.
6. Pour the batter into muffin moulds and place them in the pan.
7. Select the baking program. Set the time to 7 -10 minutes and the temperature to 160 °C.
8. Start the program. Preheating begins.
9. When preheating is complete, **ADD FOOD** appears on the display. Open the lid and place the pan on the grill plate.
10. Close the lid to start cooking. The time is counted down.
11. Bake the chocolate tartlets and enjoy them warm.

12. Cleaning



DANGER of burns!

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



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull out the mains plug **5** from the wall socket before cleaning the hot air fryer.
- ⊙ The hot air fryer must not be immersed in water.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The heating elements **3** and **13** must not be wiped with a damp cloth.

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

Accessories

- Remove coarse food residues.
- Grill plate **14**, frying insert **16**, pan **15** and the grease drip tray **12** can be cleaned in the dishwasher.

NOTE: you can also clean these parts by hand with warm water and detergent. Then rinse thoroughly with clean water.

- Soak burnt-in food leftovers beforehand.
- Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

Housing

- Wipe the housing from the outside with a damp cloth and a little mild detergent.
- Dry with a tea towel.

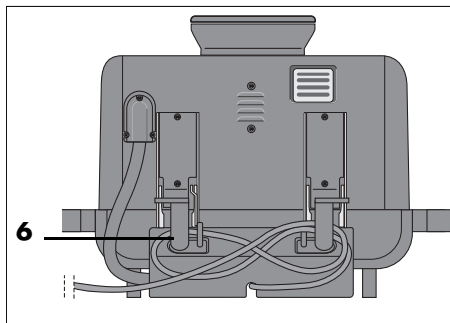
Interior

1. Clean the inside of the lid **2** with a soft sponge, a little water and mild detergent.

2. Wipe several times with a damp microfibre cloth which you should wash and wring out in between.
3. Dry with a tea towel.

13. Storage

- Before putting the hot air fryer away, make sure that ...
 - ... the mains plug **5** has been pulled out,
 - ... the device has cooled down and
 - ... all parts are completely clean and dry.
- You can wind the power cable **5** around the cable spool **6** on the back of the device.



14. Disposal

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



Packaging

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

15. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Actions
No function	- Has the device been connected to the power supply? - Check the connection.
Food not yet ready after the recommended time	- Was the quantity too large or the pieces too thick? - Was the temperature or cooking time set too low?
Formation of thick smoke and strong smell	- Are there food residues on the heating element 3 that can burn during heating? The frying insert 16 must not be filled more than to the MAX 17 marking. - Has the cooking time been set too long?
ADD FOOD	After the heating phase, open the lid 2 and add the food.
ADD PAN	Insert the grill plate 14.
done	Cooking time expired. Remove the cooked food.

16. Technical specifications

Model:	SHLFS 2200 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Protection class:	I
Protection type:	IPX4 (protection against water splashes)
Power rating:	2200 W

Symbols used

	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

17. Warranty of the **HOYER Handel GmbH**

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 474698_2407** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **474698_2407** to open your user instructions.



Service Centre

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

(IE) Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

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

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 474698_2407



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	65
2. Utilisation conforme	66
3. Consignes de sécurité	67
4. Éléments livrés	71
5. Mise en service	71
6. Vue d'ensemble de l'écran tactile	73
7. Vue d'ensemble des programmes	74
8. Utilisation des accessoires	75
9. Utilisation	76
9.1 Raccordement électrique	76
9.2 L'écran tactile	76
9.3 Mise en marche/arrêt	76
9.4 Bac de fumage	77
9.5 Réglages manuels	77
9.6 Utilisation des programmes	77
9.7 Interrompre le processus de cuisson	79
9.8 Fumoir	79
9.9 Fin du processus de cuisson	80
9.10 Arrêter le processus de cuisson	80
9.11 Griller avec la chaleur de sole	80
10. Conseils de préparation	81
10.1 Tableau de cuisson	82
10.2 Tableau présentant les différents types de viandes, les degrés de cuisson et les températures à cœur correspondantes	83
11. Recettes	84
11.1 Champignons grillés au balsamique	84
11.2 Ribs de bœuf fumés	84
11.3 Burger au saumon	85
11.4 Cuisses de poulet fumées	86
11.5 Gambas au citron et au poivre	87
11.6 Mélange de frites fumées avec mayonnaise aux herbes	87
11.7 Steak à la provençale	88
11.8 Poulet à la jamaïcaine	89
11.9 Brochettes courgette et aubergine	89
11.10 Petits fondants au chocolat à cœur coulant	90
12. Nettoyage	90
13. Rangement	91
14. Mise au rebut	91
15. Dépannage	92
16. Caractéristiques techniques	92
17. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	93
18. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse	96

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 90).
- ⊙ 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.

quement à un atelier spécialisé ou au

- ⊙ 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 uniquement à un atelier spécialisé ou au



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)

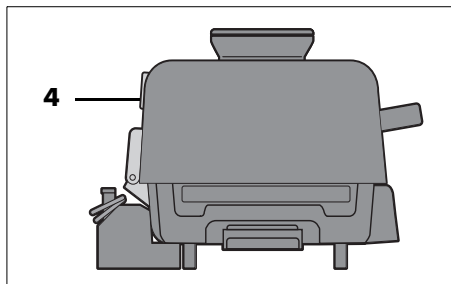
5. Mise en service

- 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 90).
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.

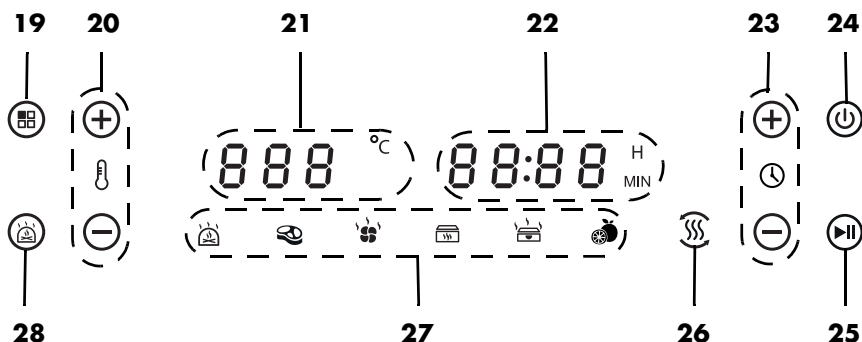
Monter les poignées

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 74)
- 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 74)
- 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 77). 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 mousseux.
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

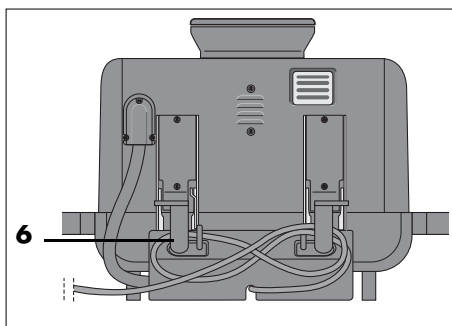
- Essuyez l'extérieur du corps de la friteuse avec un chiffon humide et une petite quantité de détergent doux.
- Séchez ensuite avec un torchon.

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.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

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

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.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.
	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

17. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

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. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

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, ou le prix d'achat est remboursé. 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.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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

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

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
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

18. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse

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 légalles 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

(BE) Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

(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

Inhoud

1. Overzicht	101
2. Correct gebruik	102
3. Veiligheidsinstructies	103
4. Levering	107
5. Ingebruikname	107
6. Een overzicht van het touchdisplay	109
7. Een overzicht van de programma's	110
8. Gebruik van de accessoires	111
9. Bedienen	112
9.1 Stroomaansluiting	112
9.2 Het touchdisplay	112
9.3 In-/uitschakelen	112
9.4 Rookschaal	112
9.5 Handmatige instellingen	113
9.6 Programma's gebruiken	114
9.7 Gaarproces onderbreken	115
9.8 Rookoven	115
9.9 Einde van het gaarproces	115
9.10 Het bakproces actief beëindigen	116
9.11 Grillen met onderwarmte	116
10. Bereidingstips	117
10.1 Gaartabel	118
10.2 Tabel met vleessoorten, gaarstanden en de bijbehorende kerntemperaturen	119
11. Recepten	120
11.1 Gegrilde balsamicochampignons	120
11.2 Gerookte runderspareribs	120
11.3 Zalmburgers	121
11.4 Smokey kippenbouten	122
11.5 Gamba's met citroen en peper	122
11.6 Smokey gemengde patat frites met kruidenmayonaise	123
11.7 Biefstuk op z'n Provençaals	124
11.8 Kip op z'n Jamaicaans	124
11.9 Spiesjes van courgette en aubergine	125
11.10 Chocoladetaartjes met zachte kern	125
12. Reinigen	126
13. Bewaren	126
14. Weggooien	127
15. Problemen oplossen	127
16. Technische gegevens	128
17. Garantie van HOYER Handel GmbH	129

1. **Overzicht**

- 1** Greep van het deksel
- 2** Deksel
- 3** Verwarmingselement (aan de bovenzijde van het deksel)
- 4** Afvoerluchtopeningen
- 5** Aansluitsnoer met stekker
- 6** Kabelopwikkeling (aan de achterzijde van het apparaat)
- 7** Grepen
- 8** Afdekking van de rookschaal
- 9** Schroeven voor het bevestigen van de grepen
- 10** Rookuitlaat
- 11** Touchdisplay/Display met weergaven en sensortoetsen
- 12** Opvangschotel voor het vet
- 13** Verwarmingselement (onder de grillplaat)
- 14** Grillplaat
- 15** Pan (plancha)
- 16** Bakplaat
- 17 MAX** Markering voor de maximale vulhoogte van de bakplaat
- 18** Rookschaal

zonder afbeelding: lepel om de rookhoutsnippers te portioneren

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

We feliciteren u met uw nieuwe heteluchtfriteuse met tafelrookoven.

Om het product veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze gebruiksaanwijzing vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze gebruiksaanwijzing wordt beschreven.**
- **Bewaar deze gebruiksaanwijzing om er later informatie uit te kunnen halen.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze gebruiksaanwijzing bij te voegen. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van het product.**

We wensen u veel plezier met uw nieuwe heteluchtfriteuse met tafelrookoven!

Symbolen op het apparaat



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



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



Gebruik het apparaat niet in gesloten en/of bewoonbare ruimtes, bijv. gebouwen, tenten, caravans, campers of boten. Er bestaat levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging.

2. Correct gebruik

De heteluchtfriteuse met tafelrookoven is bedoeld voor het garen van levensmiddelen in hete lucht bij een temperatuur tot maximaal 240 °C.

De heteluchtfriteuse is ontworpen voor particuliere huishoudens. De heteluchtfriteuse mag alleen worden gebruikt in een droge buitenruimte.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

- De rookhoutsnippers moeten volledig koud zijn voor ze worden weggegooid. In geen geval mag hete as met het huishoudelijk afval worden weggegooid.
- Het apparaat mag niet worden opgeslagen of gebruikt bij temperaturen lager dan 5 °C. Zorg ervoor dat het apparaat niet bij vorst buiten staat.
- Laat het apparaat niet in de regen staan.
- De heteluchtfriteuse is niet geschikt om vloeistoffen op te warmen.
- De heteluchtfriteuse is niet geschikt voor gebruik binnenshuis.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

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



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Kinderen mogen zonder toezicht geen reiniging en gebruikersonderhoud uitvoeren.
- ⊙ Het apparaat is enkel geschikt voor gebruik buitenshuis. Bij gebruik buitenshuis...
 - ... moet het apparaat worden aangesloten op een geaard stopcontact.
 - ... moet het apparaat als extra beveiliging worden gevoed via een stopcontact met aardlekschakelaar (RCD) met een nominale uitschakelstroom van maximaal 30 mA. Vraagt u hiervoor uw elektrisch installateur om advies. laat u de montage uitsluitend uitvoeren door een erkend elektricien.
 - ... moet het aansluitsnoer regelmatig op sporen van beschadiging worden onderzocht. Als het aansluitsnoer beschadigd is, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.



- ⊙ Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat heet worden. Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals de afvoerluchtopening aan de achterzijde, of de grillplaat, niet aan. Raak het apparaat tijdens gebruik alleen bij de bedieningselementen aan.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ De verwarmingselementen mogen niet met een vochtige doek worden afgenomen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Bij verkeerd gebruik kan men verwondingen oplopen.
- ⊙ **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken** (zie "Reinigen" op pagina 126).
- ⊙ Houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen niet gebruikt worden voor dit apparaat.
Uitzondering: in de rookschaal kunnen speciaal ontworpen rookhoutsnippen worden gebruikt.
- ⊙ Er mogen nooit andere materialen of toevoegingen dan de speciaal daarvoor voorziene rookhoutsnippen worden gebruikt in de rookschaal. Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken!
- ⊙ De rookschaal mag niet worden gebruikt in gesloten ruimten.
- ⊙ Gebruik alleen rookhoutsnippen die geschikt zijn voor het bereiden van voedsel.



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Let erop dat kinderen het apparaat niet met behulp van het aansluitsnoer van het werkblad kunnen trekken.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR voor vogels!

- ⊙ Vogels halen sneller adem, verdelen de lucht anders in hun lichaam en zijn duidelijk kleiner dan mensen. Daarom kan het voor vogels heel gevaarlijk zijn om zelfs zeer kleine hoeveelheden rook in te ademen die tijdens het gebruik van dit apparaat ontstaan. Als u dit apparaat gebruikt, mogen er geen vogels in de buurt zijn.



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Het apparaat mag niet in de regen staan.
- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater.
- ⊙ Het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het

apparaat controleren, voordat u het weer in gebruik neemt.

- ⊙ Mocht het apparaat toch ooit in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat daarna pas uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met natte handen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbare schade vertoont of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact wanneer het apparaat compleet in elkaar is gezet.
- ⊙ Wanneer u een verlengkabel gebruikt, moet deze voldoende zijn voor de technische gegevens van dit apparaat.
- ⊙ Sluit het apparaat niet op een meervoudig stopcontact aan. Er kan overbelasting ontstaan.
- ⊙ Plaats het aansluitsnoer en eventueel de verlengkabel dusdanig dat niemand erop kan gaan staan, erin kan blijven hangen of erover kan struikelen.
- ⊙ Stop de stekker alleen in een correct geïnstalleerd, goed toegankelijk stopcontact met randaarde, waarvan de spanning met de gegevens op het typeplaatje overeenkomt. Het stopcontact moet ook na het aansluiten verder goed toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Let er bij het neerzetten van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd of geplet wordt.

- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Om de stekker uit het stopcontact te trekken, moet u altijd aan de stekker trekken, nooit aan het aansluitsnoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact:
 - na elk gebruik;
 - wanneer er zich een storing voordoet;
 - wanneer u het apparaat niet gebruikt;
 - voordat u het apparaat reinigt;
 - bij onweer.
- ⊙ Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerd bedrijf of in het servicecenter uitvoeren.



GEVAAR - Brandgevaar!

- ⊙ De rookhoutsnippers moeten volledig koud zijn voor ze worden weggegooid. In geen geval mag hete as met het huishoudelijk afval worden weggegooid. Er bestaat extreem brandgevaar!
- ⊙ Laat het aangesloten apparaat nooit zonder toezicht achter.
- ⊙ Laat de heteluchtfriteuse tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Zo herkent u ongewone geuren of geluiden tijdig waardoor eventuele problemen voorkomen kunnen worden.
- ⊙ Dek het apparaat nooit af en leg het nooit op zachte voorwerpen (zoals bijv. handdoeken) neer.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse alleen op een stevig, vlak, antislip, droog en niet-ontvlambaar werkblad om te voorko-

men dat hij omvalt, uitglijdt of dat het oppervlak vlam vat en schade veroorzaakt.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Raak de hete oppervlakken aan de buitenkant of in de binnenruimte van het apparaat niet aan. Gebruik ovenwanten of pannenlappen.
- ⊙ Gebruik ovenwanten, wanneer u gerechten op hoge temperatuur gaar laat worden. Vetspatten kunnen anders tot brandwonden leiden.
- ⊙ Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt of opbergt.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfriteuse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.
- ⊙ Als vet op het apparaat vlam vat, **mag u dit in geen enkel geval met water blussen!** Anders bestaat er gevaar voor een explosieve verbranding of een elektrische schok. Dek u in plaats daarvan het apparaat af, bijv. met een blusdeken.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Het apparaat mag niet worden opgeslagen of gebruikt bij temperaturen lager dan 5 °C. Zorg ervoor dat het apparaat niet bij vorst buiten staat.
- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.
- ⊙ Let erop dat de gerechten het hete verwarmingselement aan de bovenzijde van de binnenruimte niet aanraken en daar blijven vastplakken.

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

4. Levering

- 1 heteluchtfriteuse met rookoven
- 1 grillplaat **14**
- 1 bakplaat **16**
- 1 pan (plancha) **15**
- 1 opvangschotel voor het vet **12** (links in het apparaat)
- 1 rookschaal **18** voor rookhoutsnippers (rechts in het apparaat)
- 2 grepen **7**
- 4 schroeven **9** voor het bevestigen van de grepen
- 1 lepel om de rookhoutsnippers te portioneren
- 1 volledige gebruiksaanwijzing (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)

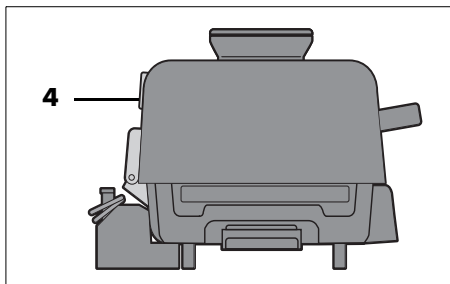
5. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.



GEVAAR - Brandgevaar!

Aan de achterzijde van het apparaat bevindt zich de afvoerluchtopening **4**. Tijdens het gebruik komt hete stoom uit de afvoerluchtopening **4**.



- ⊙ Dek de afvoerluchtopeningen **4** nooit af.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet binnenshuis.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.
- ⊙ Er moet voldoende ruimte achter het apparaat zijn zodat het deksel **2** helemaal open kan.

AANWIJZING: wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, kan er een lichte rook- en geurontwikkeling ontstaan. Dat is aan de montagemiddelen aan het verwarmingselement **3** / **13** te wijten en is geen productfout. Zorg voor voldoende ventilatie.

- Trek de beschermfolies en hechtstroken van het apparaat af, maar verwijder niet het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Controleer of alle accessoires voorhanden en onbeschadigd zijn.
- Reinig het apparaat en alle accessoires alvorens het voor de eerste keer te ge-

bruiken (zie "Reinigen" op pagina 126).

- Plaats het apparaat op een droge, vlakke, antislip, hittebestendige ondergrond.

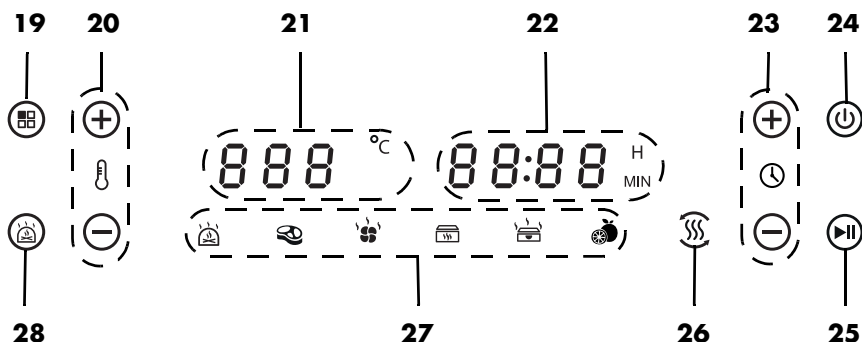
Grepen monteren

Voor het eerste gebruik moeten de grepen **7** worden gemonteerd.

Het apparaat mag alleen aan de zijgrepen worden gedragen.

1. Trek indien nodig de stekker **5** uit het stopcontact.
2. Open het deksel **2** en verwijder alle losse onderdelen uit het apparaat.
3. Sluit het deksel weer.
4. Maak de schroeven **9** en grepen **7** klaar.
5. Draai het apparaat voorzichtig helemaal om en plaats het op het deksel **2**.
6. Plaats een greep. Let op: de uiteinden van de grepen hebben een andere vorm en kunnen maar op één manier in de houder op het apparaat worden geplaatst.
7. Schroef de greep vast en herhaal het proces met de tweede greep **7**. De grepen mogen niet wiebelen, maar moeten stevig aan het apparaat vastzitten.
8. Draai daarna het apparaat weer om.

6. Een overzicht van het touchdisplay



- 19** Toets: kort indrukken, schakelt over naar het volgende programma
lang indrukken: snelle doorloop door het programmadisplay
(zie "Een overzicht van de programma's" op pagina 110)
- 20 +/-** Toetsen: temperatuur verhogen/verlagen 40 - 240 °C
- 21** Temperatuurweergave van de programma's
en tijdens gebruik weergave van de ingestelde temperatuur
- 22** Tijdweergave: in minuten (MIN) en uren (H)
Om een programma te starten: de standaardinstelling
In gebruik: weergave van de restlooptijd
- 23 +/-** Toetsen: tijd verhogen/verlagen van 1 minuut - 12 uur
- 24**  Toets: in-/uitschakelen
- 25**  Programma start/pauze
- 26**  Voorverwarmingssymbool: brandt als het apparaat aan het voorverwarmen is
Toets: voorverwarming overslaan
- 27** Programmasymbolen (zie "Een overzicht van de programma's" op pagina 110)
- 28**  Symbool rookoven: gaat branden als de rookoven actief is
knippert als de rookoven kan worden ingeschakeld
Toets: rookoven toevoegen

7. Een overzicht van de programma's

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

Symbolen op het touch-display	Programma/Gebruik	vooraf ingestelde temperatuur (instelbaar bereik)	vooraf ingestelde tijd (instelbaar bereik) in min. of u.
	Rookovenprogramma Rookoven	120 °C (120 - 210 °C) (alleen als het programma is gestart)	4 u. (10 min. - 12 u.)
		- alleen bovenwarmte - zonder autom. voorverwarmen	
	Grillprogramma Biefstukken, koteletten, maar ook groenten voor een grillpan	240 °C (180 - 240 °C)	10 min. (1 - 30 min.)
		- bovenwarmte bij gesloten deksel - onderwarmte bij open deksel - met autom. voorverwarmen	
	Luchtverwarmingsprogramma Heteluchtfriteuse	200 °C (125 - 200 °C)	22 min. (1 min. - 1 u.)
		- alleen bovenwarmte - met autom. voorverwarmen	
	Braadprogramma Knapperig gebraad, gebraden varkensvlees, gehaktbrood	180 °C (125 - 200 °C)	25 min. (1 min. - 1 u.)
		- alleen bovenwarmte - met autom. voorverwarmen	
	Bakprogramma Muffins, gebak en bakproducten	160 °C (125 - 200 °C)	30 min. (1 min. - 1 u.)
		- alleen bovenwarmte - met autom. voorverwarmen	
	Droogprogramma Drogen van groente en fruit, bijv. appelringen	50 °C (40 - 90 °C)	2 u. (2 u. - 12 u.)
		- alleen bovenwarmte - zonder autom. voorverwarmen	

8. Gebruik van de accessoires

Accessoire	Functie/gebruik
Grillplaat 14	• Wordt altijd in de heteluchtfriteuse gebruikt. Als dit niet het geval is verschijnt ADD PAN op de weergave. • Voert vet af. Bereiding met gesloten deksel: De warmte komt alleen van boven. Zeer geschikt voor het bereiden van dikke stukken vlees en bevroren vlees. Bereiding met open deksel: Zeer geschikt om bijv. magere stukken vlees te grillen. De warmte komt alleen van onder.
Pan (plancha) 15	• Op de grillplaat 14 plaatsen. Bereiding met gesloten deksel: zeer geschikt voor het grillen van levensmiddelen zonder te draaien, bijv. pizza, of wanneer er weinig gedraaid hoeft te worden, bijv. vis. Bereiding met open deksel: zeer geschikt voor het grillen van delicate levensmiddelen die vaak worden omgedraaid, zoals bijv. groenteschijfjes, of voor het bakken.
Bakplaat 16	• Op de grillplaat 14 plaatsen. • Door de gaatjes in de bakplaat 16 kan de hete lucht goed circuleren. Dat stimuleert een gelijkmatige verdeling van de warmte. • Voor patat frites, kaaspuntjes, frites van zoete aardappel, stukjes groenten e.a. • Vul de bakplaat 16 tot aan de markering MAX 17 alleen losjes met patat frites (maximale hoeveelheid: 1000 g). AANWIJZING: voeg voor rauwe ingrediënten ongeveer ½ eetlepel olie (bijv. zonnebloem- of koolzaadolie) toe. Dat voorkomt het vastplakken aan de bakplaat 16 en verbetert de smaak. Dit is niet noodzakelijk bij diepgevroren patat frites en vergelijkbare producten, omdat deze al zijn voorgefrituurd.

9. Bedienen



GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat heet worden. Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals de afvoerluchtopening **4** aan de achterzijde, niet aan.
- ⊙ Gebruik ovenwanten of pannenlappen om de pan **15** en de bakplaat **16** vast te pakken.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening **4**. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfrituse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.
- ⊙ Als u de heteluchtfrituse draagt, doe dat dan alleen aan de grepen **7** aan de zijkant.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

9.1 Stroomaansluiting

- Wanneer het apparaat is opgesteld, steekt u de stekker **5** in een stopcontact met aardingscontacten dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.
 - Alle weergaven op het touchdisplay **11** branden kort.
 - De grillplaat **14** moet geplaatst zijn, anders brandt **ADD PAN** op het touchdisplay **11**.
 - Er weerklinkt een dubbel geluidssignaal.

- Het symbool voor de in-/uitschakeltoets **⏻ 24** gaat branden. Het brandende symbool signaleert de stand-bymodus.

9.2 Het touchdisplay

Op het touchdisplay **11** staan symbolen die alleen functies weergeven, bijv. het voorverwarmingssymbool **🔥 26**.

Andere symbolen geven (ook) een knop weer, bijv. de toets start/pauze **⏻ 25**. Voor betere leesbaarheid worden de knoppen in deze gebruiksaanwijzing Toetsen genoemd.

9.3 In-/uitschakelen

- Druk op de toets **⏻ 24** om het apparaat vanuit stand-bymodus in te schakelen.
 - Op het display **11** worden de programmasymbolen **27** en alle toetsen weergegeven.
 - De rookventoets **28** knippert.
 - De temperatuur wordt niet weergegeven en de tijd wordt weergegeven als **00:00**.
 - Het apparaat schakelt automatisch in de stand-bymodus als u 5 minuten niet op een toets drukt.
- Als u op de toets **⏻ 24** drukt terwijl er een programma loopt, wordt het programma beëindigd en verschijnt **done** enkele seconden op het display. De startweergave verschijnt opnieuw. Druk op de toets **⏻ 24** om het apparaat naar de stand-bymodus te schakelen.
- Zodra een programma is ingesteld, moet het binnen de volgende 5 minuten worden gestart door op **⏻ 25** te drukken om het programma te starten. Als dit niet gebeurt, gaat het apparaat in stand-bymodus.

9.4 Rookschaal



GEVAAR voor brand!

- ⊙ De rookhoutsnippers moeten volledig koud zijn voor ze worden weggegooid. In geen geval mag hete as met het huis-houdelijk afval worden weggegooid. Er bestaat extreem brandgevaar!

De rookhoutsnippers worden aangestoken in de rookschaal. Dit gebeurt echter alleen als u de juiste instellingen op uw apparaat hebt ingesteld.

- Wanneer de rookhoutsnippers worden aangestoken, verschijnt *IGN* op het display. Als een lange rookovertijd is ingesteld, wordt het proces verschillende keren herhaald.
 - Maximale hoeveelheid rookhoutsnippers: Vul de rookschaal **18** maximaal tot vlak onder de rand.
 - Een volle rookschaal gaat ca. 5 uur mee in rookovenstand. U kunt ze dan tijdens het gebruik bijvullen.
 - De geproduceerde rook wordt via de rookuitlaat **10** in de binnenruimte.
 - Als het deksel open is, komt er geen rook uit via de rookuitlaat **10**.
 - Gebruikte rookhoutsnippers kunt u in de rookschaal laten zitten en de volgende keer opnieuw gebruiken.
1. Trek de afdekking **8** er naar boven af.
 2. Trek de rookschaal **18** naar buiten.
 3. Vul de rookschaal tot vlak onder de rand en plaats hem terug.
 4. Plaats de afdekking terug en schuif het helemaal naar beneden. Ze moet volledig gesloten zijn.

9.5 Handmatige instellingen

Als het apparaat is ingeschakeld, zijn de toetsen zichtbaar op het display **11**. U kunt ze gebruiken om de temperatuur- en bak-tijdstellingen op elk moment te wijzigen wanneer het programma geselecteerd of gestart is.

- Met de toetsen **+/- 20** stelt u de temperatuur in:
 - Druk kort voor stappen van 5 °C.
 - Houd deze ingedrukt om snel vooruit/achteruit te gaan.
- Met de toetsen **+/- 23** stelt u de bak-tijd in:
 - Druk kort voor stappen van 1 minuut voor tijden tot 60 minuten. Stappen van 15 minuten voor tijden van meer dan een uur.
 - Houd deze ingedrukt om snel vooruit/achteruit te gaan.
 - Na het loslaten van de knop knippert de weergave ca. 5 seconden, gaat vervolgens branden en wordt de nieuwe tijd afgeteld.
 - Op het display verschijnt *H* voor de ingestelde uren en *MIN* voor de ingestelde minuten.

9.6 Programma's gebruiken

AANWIJZINGEN:

- Let erop dat de gerechten het hete verwarmingselement **3** aan de binnenzijde van het deksel niet aanraken en daar blijven vastplakken.
- U kunt de opwarmfase korter maken of overslaan door op toets  **26** te drukken.

Wanneer u een programma kiest, kunt u bovendien altijd de volgende instellingen wijzigen:

- Temperatuur: insteltoetsen **+/- 20** indrukken
- Baktijd: insteltoetsen **+/- 23** indrukken
- 1. Bereid de levensmiddelen voor en plaats deze op de bakplaat **16** of in de pan **15**.
- 2. Plaats de grillplaat **14** in de heteluchtfriteuse zodat de vetafvoer in de trechter in de heteluchtfriteuse komt.
- 3. Sluit het deksel **2**.
- 4. Druk op de toets  **24** om het apparaat vanuit stand-bymodus in te schakelen. De hele weergave gaat branden.
- Druk herhaaldelijk op de toets  **19** om het gewenste programma te kiezen.
 - Het symbool van het geselecteerde programma gaat knipperen.
 - De toets start/pauze  **25** knippert. (Bij het rookovenprogramma knippert ook de rookoventoets **28**.)
- Druk opnieuw op de toets start/pauze  **25** om het programma te starten. Er begint nu een opwarmfase voor alle programma's behalve rookoven en gedroogd fruit.
 - Het voorverwarmingssymbool  **26** brandt.

- De ingestelde temperatuur en de duur van de opwarmfase worden weergegeven.
 - De opwarmtijd/baktijd wordt afgeteld.
 - Het gekozen programmasymbool **26** brandt.
 - De rookoventoets **28** knippert.
5. Aan het einde van de opwarmfase klinkt een geluidssignaal en verschijnt *ADD FOOD* op het display **11**. De toets start/pauze  **25**, het geselecteerde programmasymbool en de rookoventoets **28** knipperen. Open het deksel **2** en ...
- ... plaats de bereide levensmiddelen direct op de grillplaat **14**.
- ... plaats de bakplaat **16** of de pan **15** met de voorbereide levensmiddelen op de grillplaat **14**.
6. Sluit het deksel **2**. Het garingsproces start automatisch en de resterende baktijd wordt afgeteld op het baktijddisplay **22**. Het geselecteerde programmasymbool gaat branden en de rookoventoets **28** knippert. (Als u op de rookoventoets **28** drukt, verschijnt *IGN* op het display.) Zolang *IGN brandt*, worden de rookovenpellets in de schaal opgewarmd tot ze beginnen te roken. Na ca. 5 minuten verschijnt de volledige weergave weer en wordt de tijd afgeteld. De brandende rookoventoets  **28** geeft aan dat de rookovenfunctie als add-on is geselecteerd.

of

Als u de grillplaat **14** gebruikt, druk dan 2x op de toets start/pauze  **25** om het garingsproces te starten met het deksel **2** open. De resterende baktijd wordt afgeteld op het baktijddisplay **22**. Het geselecteerde programmasymbool gaat branden en de rookoventoets **28** knippert - de rookovenfunctie kan niet worden geactiveerd als het deksel open is.

9.7 Gaarproces onderbreken

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

Pauze met de start-/stop-toets

- Druk op de toets start/pauze  **25**.
 - De toets **25** knippert.
 - Het programmasymbool knippert.
 - De tijd wordt niet meer afgeteld.
- Druk opnieuw op de toets start/pauze  **25** om het kookproces voort te zetten.

Pauze door het openen van het deksel

- Open het deksel **2**.
 - De toets **25** knippert.
 - Het programmasymbool knippert.
 - De tijd wordt niet meer afgeteld.
- Sluit het deksel **2** weer om het bakproces voort te zetten.

9.8 Rookoven

U kunt de rookoven als een apart programma gebruiken of toevoegen aan andere programma's.

Het rookovenprogramma wordt opgeroepen zoals alle andere programma's. Met dit programma kunt u het levensmiddel een heerlijke rookmaak geven.

Het is belangrijk dat u rookhoutsnippers in de rookschaal **18** hebt gelegd voordat u de rookovenfunctie start.

AANWIJZING: de rookovenfunctie werkt alleen met gesloten deksel **2**. Als het deksel wordt geopend terwijl de rookovenfunctie actief is, wordt er geen rook meer geproduceerd. De functie start opnieuw na het sluiten.

Als eigen programma gebruiken

1. Druk op de toets  **19** totdat het rookovensymbool in het programmadisplay **27** knippert en de rookoventoets  **28** knippert.
2. Wijzig indien nodig de instelling voor de tijd met behulp van de toetsen **+/- 23**.
3. Druk op de toets start/pauze  **25** om het rookovenprogramma te starten. *IGN* verschijnt op de weergave. Zolang *IGN* brandt, worden de rookovenpellets in de schaal opgewarmd tot ze beginnen te roken.
Na enkele minuten wordt de volledige weergave getoond en wordt de tijd afgeteld.

Als aanvulling op andere programma's gebruiken

- Druk op de knipperende rookoventoets  **28** terwijl er een ander programma loopt. *IGN* verschijnt op de weergave. Zolang *IGN* brandt, worden de rookovenpellets in de schaal opgewarmd tot ze beginnen te roken. Na een paar minuten wordt de volledige weergave getoond en de tijd afgeteld.

9.9 Einde van het gaarproces

- Wanneer het programma tot aan het einde heeft gelopen, hoort u een geluidssignaal. Op het display verschijnt *done* gedurende enkele seconden.
- De ventilatie blijft 30 seconden verder draaien.
- U hebt een bord of een schaal nodig (evt. voorverwarmd).
- Om de stroomtoevoer naar het apparaat te verbreken, dient u na gebruik de stekker **5** uit het stopcontact te trekken.

1. Open het deksel **2**.
2. Doe de gerechten in het voorbereide bord/de voorbereide schaal.

3. Verwijder de opvangschotel voor het vet **12** en gooi de verzamelde olie weg.
4. Laat het apparaat en de accessoires afkoelen voordat u deze reinigt.

AANWIJZING: als bijvoorbeeld de mate van bruining nog niet voldoet aan uw wens, dan kunt u het gaarproces handmatig veranderen (zie "Handmatige instellingen" op pagina 113). Sluit het deksel **2** en start het kookproces opnieuw. Controleer de mate van bruining na een paar minuten.

9.10 Het bakproces actief beëindigen

- Druk op de toets  **24** terwijl het programma loopt om het programma te beëindigen. Gedurende ca. 10 seconden verschijnt *done* op de display. Vervolgens wordt de volledige weergave opnieuw getoond.
- U kunt opnieuw een programma kiezen.
- Of druk op de toets  **24** om het apparaat naar Stand-by te schakelen.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
 - Op het display **11** is alleen het symbool  **24** te zien.
- Om het apparaat volledig uit te schakelen en van het stroomnet los te koppelen, dient u de stekker **5** uit het stopcontact te trekken.

9.11 Grillen met onderwarmte

 **Biefstuk:** Wanneer het deksel open is, maakt dit programma grillen met onderwarmte mogelijk

- Dit is het juiste programma voor alle levensmiddelen die dichtgeschroeid moeten worden en een onderwarmte nodig hebben, bijv. biefstuk.
- Bij dit programma wordt de baktijd niet onderbroken als het deksel **2** vanaf het begin open is of tijdens het programma wordt geopend.
- Grillen met onderwarmte met het deksel **2** open wordt bijv. aanbevolen bij het grillen van delicate levensmiddelen die vaak worden omgedraaid, zoals biefstuk en groenteschijfjes.
- Wanneer het deksel wordt gesloten, schakelt de oven over van onderwarmte naar bovenwarmte.

10. Bereidingstips

De heteluchtfriteuse combineert veel verschillende functies in één apparaat. U kunt bijvoorbeeld:

- met hete lucht frituren
 - een haantje of braadstuk grillen
 - pizza bakken
 - veel kant-en-klare diepvriesgerechten bereiden (bijv. kippenvleugels, vissticks, kaas- of groentesticks)
 - koekjes of muffins bakken
 - shaslick- of groentepennen grillen
 - appelringen of ander fruit drogen
 - de levensmiddelen een speciale smaak geven met de rookovenfunctie
- In dit hoofdstuk treft u enkele tips en een gaartabel aan met voorbeelden als indicatie voor de hoeveelheid, baktijd en temperatuur.
 - De gegevens in de gaartabel kunnen afwijken van de vooraf ingestelde tijden en temperaturen. Door de verschillende gesteldheid en uitgangstemperatuur van de levensmiddelen kunnen de baktijden niet exact worden aangegeven. De gegevens in de gaartabel zijn richtwaarden.

Vorbereitung van de levensmiddelen

- Alle levensmiddelen moeten voor het frituren zo droog mogelijk zijn. Droog de te frituren etenswaren goed af en verwijder het ijs bij diepgevroren levensmiddelen.
- Verwijder bij diepvriesvoeding zoveel water en ijs als mogelijk, voor u de levensmiddelen in de heteluchtfriteuse doet.
- Zorg er bij gepaneerde levensmiddelen voor dat de paneermeelcoating zo goed mogelijk hecht aan de etenswaren.

Temperatuur en baktijd

- Voor een lekker en gezond resultaat dient u zich bij de keuze van de temperatuur en de baktijd strikt aan de voorschriften op de verpakking te houden.
- Frituur altijd kleine hoeveelheden.
- De bakplaat **16** mag niet hoger dan de markering **MAX 17** worden gevuld.
- Acrylamide is mogelijk kankerverwekkend. Om de vorming van acrylamide zoveel mogelijk te beperken, dient u te sterke bruinkleuring te vermijden.

Voor een gelijkmatige bruining

- Als een gelijkmatige bruining belangrijk is (bijv. bij patat frites of kipnuggets), moeten de levensmiddelen tijdens het bakken 1 - 3 keer worden geschud.
- Gebruik ingrediënten met een gelijkmatige dikte of grootte.

Bakken

Deeg of beslag mag nooit rechtstreeks op de bakplaat 16 worden geplaatst. Na de voorbereiding doet u het deeg of beslag in een bakvorm of een andere hittebestendige vorm (bijv. muffinvormpjes). Die plaatst u dan met het deeg of beslag op de bakplaat **16**.

Verpakkingsgegevens

Als u op de verpakking van diepvriesproducten geen gaartijden voor heteluchtfrites vindt, kunt u de gaartijden voor circulatieluchtovens gebruiken.

10.1 Gaartabel

Levensmiddel	Tips	Hoeveelheid (ca.)	Tijd* (minuten)	Temperatuur*
Patat frites ^{2,3} (diepvries, voorgebakken)	- Programma  - Bakplaat 16 gebruiken	500 g ²	19	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Patat frites ³ (zelfgemaakt, dik)	- Programma  - 1/2 eetlepel olie door-mengen - Bakplaat 16 gebruiken	1000 g	20 - 24	200 °C
Kipdrumsticks ^{2,3} (vers, zonder bot)	- Programma  - Bakplaat 16 gebruiken	1000 g	22 - 28	180 °C
Kipnuggets (diepvriesproduct)	- Programma  - Bakplaat 16 gebruiken	900 g	18 - 22	180 °C
Vissticks (diepvriesproduct)	- Programma  - Bakplaat 16 gebruiken	280 g	8 - 10	200 °C
Courgette ^{2,3}	- Programma  - Pan 15 gebruiken - In plakjes snijden - Voeg 1 eetlepel olie toe in de pan - Kook met het deksel open	650 g	17 - 20	200 °C
Aardappelpannenkoeken	- Programma  - Bakplaat 16 gebruiken	900 g	20	180 °C
Kippenvleugels (diepvriesproduct)	- Programma  - Bakplaat 16 gebruiken	1000 g	15 - 20	200 °C
Ribeye-biefstuk	- Programma  - Grillplaat 14 gebruiken - Gril met het deksel open - Eventueel een vleesthermometer gebruiken	3 biefstukken, ca. 3 cm dik	7 - 9	240 °C

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

Alle gegevens zijn bij benadering. De tijden kunnen variëren afhankelijk van het type en de dikte van het levensmiddel.

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

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

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

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

10.2 Tabel met vleessoorten, gaarstanden en de bijbehorende kerntemperaturen

Bij braadstukken zijn de baktijd en de gaartemperatuur afhankelijk van het gewicht en van welk stuk vlees u gebruikt. De kerntemperatuur biedt een goede indicatie. Deze kunt u bepalen met een vleesthermometer.

	Gaarstanden				
	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	Well Done
Hert	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Rund	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Varken	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Lam	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Kip	X	X	X	X	85 °C
Vis	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Recepten

Het apparaat is aangesloten op het stroomnet en ingeschakeld. De grillplaat is geplaatst en de volledige weergave is zichtbaar. Het deksel is gesloten. De beschrijving in de recepten begint met de programmakeuze.

11.1 Gegrilde balsamicochampignons

Selecteer het grillprogramma 
Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

400 g champignons, gehalveerd
1 eetlepel olie
2 gehakte teentjes knoflook
60 ml balsamicoazijn
zout en peper
2 eetlepels gehakte verse peterselie
houten spiesjes, 30 minuten in water geweekt

Bereiding

1. Meng de olie, balsamico, knoflook, zout en peper in een grote schaal. Voeg de gehalveerde champignons toe en roer tot de champignons bedekt zijn met de marinade. Dek af en laat 15 minuten trekken.
2. Spies de champignons.
3. Selecteer het grillprogramma. Stel de tijd in op 6 minuten. De temperatuur blijft 240 °C.
4. Start het programma. Het voorverwarmen begint.
5. Aan het einde van het voorverwarmen verschijnt *ADD FOOD* op het display. Open het deksel en leg de spiesjes naast elkaar op de grillplaat.
6. Sluit het deksel om te beginnen met bakken. De tijd wordt afgeteld.
7. Draai na 3 minuten de paddenstoelen-spiesjes om en sluit het deksel weer.

8. Zodra de baktijd voorbij is, opent u het deksel en haalt u de spiesjes uit het apparaat. Doe ze in een serveerschaal en bestrooi ze met verse peterselie.

11.2 Gerookte runderspareribs

De baktijd hangt af van de grootte en dikte van de ribbetjes. Het doel is om de ribbetjes op een interne temperatuur van ongeveer 90 °C te brengen, zodat ze mals en broos worden.

Selecteer het rookovenprogramma 
Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

2 kg runderribbetjes

Kruidenmix:

1 eetlepel knoflookpoeder
1 theelepel gemalen mosterdzaadjes of mosterdpoeder
1 eetlepel gerookt paprikapoeder
1 eetlepel gemalen zwarte peper
2 theelepels zout

Om te borstelen:

60 ml runderbouillon
60 ml water
2 eetlepels worcestershiresaus

Bereiding

1. Doe alle ingrediënten voor de kruidenmix in een kleine schaal en roer tot ze goed gemengd zijn. Wrijf de ribbetjes in met het kruidenmengsel tot ze een laagje hebben.
2. Trek de rookschaal uit het apparaat. Gebruik de kleine lepel om de rookhout-snippers in de rookschaal te doen tot hij net onder de rand gevuld is. Duw de rookschaal terug in het apparaat en plaats de schuifknop terug.
3. Leg de ribbetjes op de grillplaat en sluit het deksel.

4. Selecteer het rookovenprogramma. Stel de tijd in op 5 uur. De temperatuur blijft 120 °C.
5. Start het rookovenprogramma. *IGN* verschijnt gedurende enkele minuten op de weergave. Dit betekent dat de rookhout-snippers worden aangestoken. U zult *IGN* vaker zien in de loop van de 5 uur. Dat is normaal.
Draai de ribbetjes desgewenst na 1,5 uur om.
6. Doe de bouillon, het water en de worcestershiresaus in een schaal en meng ze. Bestrijk de ribbetjes tijdens het laatste uur van de rookoventijd meerdere keren met een dun laagje van dit mengsel.
7. Het garingsproces is voltooid wanneer de ribbetjes ca. 90 °C aangeven op een braadthermometer die in het dikste gedeelte van de ribbetjes wordt gestoken. Schakel vervolgens het apparaat uit, laat het deksel gesloten en laat de ribbetjes ca. 45 minuten rusten.

TIP: als u andere levensmiddelen wilt bereiden in uw heteluchtfriteuse, kunt u de ribbetjes ook opwarmen in een voorverwarmde oven. Zet de temperatuur in de oven lager als u de ribbetjes erin doet.

8. Snijd tussen de botten door in stukken voor het opdienen.

11.3 Zalmburgers

Selecteer het grillprogramma 

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

Zalmburgers:

700 g zalmfilets (zonder vel en graten)

1 kleine ui, fijngehakt

100 g paneermeel

geraspte schil van een halve citroen

1 theelepel paprikapoeder

1 eiwit

zout en zwarte peper naar smaak

extra:

4 hamburgerbroodjes

blaadjes sla

plakjes ui

mayonaise

Bereiding

1. Doe alle ingrediënten voor de zalmburgers in een keukenmachine en maak ze fijn tot ze goed gemengd zijn.
2. Verdeel het mengsel in 4 balletjes en druk ze voorzichtig plat.
3. Selecteer het grillprogramma. Stel de tijd in op 5 - 7 minuten. De temperatuur blijft 240 °C.
4. Start het programma. Het voorverwarmen begint.
5. Aan het einde van het voorverwarmen verschijnt **ADD FOOD** op het display. Open het deksel en leg de zalmburgers naast elkaar op de grillplaat.
6. Sluit het deksel om te beginnen met bakken. De tijd wordt afgeteld.
7. Draai de zalmburgers halverwege de baktijd om en sluit het deksel weer.
8. Maak de hamburgerbroodjes klaar met mayonaise, slablaadjes en uisnippers.
9. Zodra de baktijd voorbij is, opent u het deksel, haalt u de burgers uit het apparaat en verdeelt u ze over de broodjes.

TIPS:

- De grilltijd hangt sterk af van de dikte van de zalmburgers. U kunt de zalmburgers natuurlijk ook op Californische wijze aanbraden. Daarbij blijft de binnenkant een beetje rauw.
- U kunt de zalmburgers ook zonder broodje serveren.
- Gegratineerde zalmsaus of wasabimayonaise smaken ook goed bij dit gerecht.

11.4 Smokey kippenbouten

Selecteer het grillprogramma en vervolgens

de rookovenfunctie  + 

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

8 kippendijen met bot en vel

Marinade:

1 1/2 eetlepel gerookt paprikapoeder

1 eetlepel uienpoeder

1/2 theelepel chilipoeder

1 eetlepel sojasaus

1 theelepel gedroogde oregano of tijm of beide

1/2 eetlepel gemalen zwarte peper

30 ml zonnebloemolie

Bereiding

1. Doe alle ingrediënten voor de marinade in een grote schaal en roer tot ze goed gemengd zijn. Voeg de kippendijen toe aan de schaal en meng ze tot ze met de marinade bedekt zijn. Dek af met huishoudfolie en zet 30 minuten in de koelkast.
2. Trek de rookschaal uit het apparaat. Gebruik de kleine lepel om de rookhout-snippers in de rookschaal te doen tot hij net onder de rand gevuld is. Duw de rookschaal terug in het apparaat en plaats de schuifknop terug.

3. Selecteer het grillprogramma. Stel de tijd in op 22 minuten. De temperatuur blijft 240 °C.
4. Schakel de rookovenfunctie in.
5. Start het programma. Het voorverwarmen begint.
6. Aan het einde van het voorverwarmen verschijnt *ADD FOOD* op het display. Open het deksel en leg de kippendijen naast elkaar op de grillplaat.
7. Sluit het deksel. Op de weergave verschijnt *IGN*. De rookhoutsnippers worden aangestoken. Zodra de weergave uitgaat, wordt de tijd afgeteld en begint het bakken.
8. Draai de kippendijen halverwege de baktijd om en sluit het deksel weer.
9. Zodra de baktijd voorbij is, opent u het deksel en haalt u de kippendijen uit het apparaat. Laat ca. 5 minuten rusten.

TIPS:

- 8 grotere kippendijen passen misschien niet in één keer op de grill. In dat geval moet u twee keer grillen.
- De baktijd kan iets variëren afhankelijk van de grootte van de kippendijen.

11.5 Gamba's met citroen en peper

Selecteer het grillprogramma 

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

Gamba's met citroen en peper:

500 g reuzegarnalen, gepeld en ontaderd

2 eetlepels zonnebloemolie

schil en sap van 1 citroen

zout en peper

Salade:

gehakte ijsbergsla

croutons

Dressing:

- 120 ml mayonaise
- 2 eetlepels geraspte Parmigiano Reggiano
- 2 theelepels Dijonmosterd
- 1 teentje knoflook, gehakt
- 1 eetlepel citroensap
- 1 theelepel Worcestershiresaus
- zout en peper

Bereiding

1. Meng de olie, citroensap, geraspte citroenschil, zout en peper in een schaal. Voeg de garnalen toe en meng.
2. Selecteer het grillprogramma. Stel de tijd in op 7 - 9 minuten. De temperatuur blijft 240 °C.
3. Start het programma. Het voorverwarmen begint.
4. Aan het einde van het voorverwarmen verschijnt *ADD FOOD* op het display. Open het deksel en leg de spiesjes naast elkaar op de grillplaat.
5. Sluit het deksel om te beginnen met bakken. De tijd wordt afgeteld.
6. Draai de garnalen halverwege de tijd om en sluit het deksel weer.
7. Zodra de baktijd voorbij is, opent u het deksel en haalt u de garnalen uit het apparaat.
8. Doe alle ingrediënten voor de dressing in een schaal en klop ze door elkaar.
9. Verdeel de salade en croutons over de borden en giet de dressing erover. Voeg ten slotte de gegrilde garnalen toe en dien op.

TIP: U kunt andere ingrediënten toevoegen zoals kerstomaatjes, komkommer of avocado en naar smaak verschillende dressings gebruiken.

11.6 Smokey gemengde patat frites met kruidenmayonaise

Selecteer het heteluchtprogramma en vervolgens de rookovenfunctie '🔥' + 🕒
Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten voor de mayonaise

- 1 eierdooier
- 1 theelepel mosterd
- 125 ml zonnebloemolie
- 1 theelepel fijngehakte peterselie
- 1 theelepel fijngehakte kervel
- 1 eetlepel citroensap
- zout, peper

Ingrediënten voor de patat frites

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

Bereiding

1. Om de kruidenmayonaise te maken, doet u de eierdooier en mosterd in een hoge beker en mengt u het mengsel met een staafmixer.
2. Giet tijdens het mengen de olie er langzaam bij tot er een romig, homogeen mengsel ontstaat.
3. Voeg kruiden toe en breng op smaak met zout, peper en citroensap.
4. Schil de aardappelen en zoete aardappelen, was ze en dep ze droog.
5. Snijd de aardappelen en zoete aardappelen in reepjes van ongeveer 1 cm dik en meng ze met de olie in een schaal.
6. Selecteer het luchtverwarmingsprogramma en verander de tijd in 20 minuten. De temperatuur blijft op 200 °C.
7. Schakel de rookovenfunctie in.
8. Start het programma. Het voorverwarmen begint.
9. Aan het einde van het voorverwarmen verschijnt *ADD FOOD* op het display. Plaats de frituurmand op de grillplaat,

leg de aardappelen in de mand en sluit het deksel.

10. Op de weergave verschijnt *IGN*. De rookhoutsnippers worden aangestoken. Zodra de weergave uitgaat, wordt de tijd afgeteld en begint het bakken.
11. Schud de patat frites ca. elke 5 minuten goed.
12. Zout de patat frites en serveer met de kruidenmayonaise.

11.7 Biefstuk op z'n Provençaals

Selecteer het grillprogramma 
Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Meng de kruiden, zout, peper en olijfolie en marineer de biefstukken hierin.
2. Schakel het grillprogramma in. Stel de tijd in op 12 - 14 minuten. De temperatuur blijft 240 °C.
3. Open het deksel en start het programma. Het voorverwarmen begint.
4. Aan het einde van het voorverwarmen verschijnt *ADD FOOD* op het display. Leg de biefstukken naast elkaar op de grillplaat.
5. Laat het deksel open en start het garingproces door op de start/pauzetuut te drukken. De tijd wordt afgeteld.
6. Grill de biefstukken met het deksel open tot de gewenste gaargraad is bereikt. Draai ze regelmatig om.
7. Serveer met kruidenstokbrood, salade of groenten.

11.8 Kip op z'n Jamaicaans

Selecteer het heteluchtprogramma 
Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Was en droog de kip.
2. Pel en hak de knoflook fijn.
3. Meng voor de marinade de sojasaus, olijfolie, citroensap, kruidenmix, knoflook, gember en chilivlokken in een schaal.
4. Wrijf de kip in met de marinade en laat een nacht marineren in de koelkast.
5. Selecteer het heteluchtprogramma. Stel de tijd op 40 minuten en de temperatuur op 180 °C in.
6. Start het programma. Het voorverwarmen begint.
7. Aan het einde van het voorverwarmen verschijnt *ADD FOOD* op het display. Open het deksel en leg de gemarineerde kip op de grillplaat.
8. Sluit het deksel om te beginnen met bakken. De tijd wordt afgeteld.
9. Draai de kip halverwege de tijd om en sluit het deksel weer.
10. Aan het eind kunt u met een vleesthermometer controleren of de kip gaar is. Ze moet ongeveer 80 °C aangeven op het dikste punt.
11. Serveer de kip met een salade.

11.9 Spiesjes van courgette en aubergine

Selecteer het grillprogramma 
Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Meng de kruiden, specerijen en olie in een schaal.
2. Snijd de courgettes en aubergines in 2 cm dikke plakjes en snijd de uien in vieren.
3. Voeg de groenten toe aan het kruiden-oliemengsel.
4. Wissel de groenten af op de spiesjes.
5. Open het deksel en selecteer het grillprogramma. Stel de tijd in op 15 minuten. De temperatuur blijft 240 °C.
6. Start het programma. Het voorverwarmen begint.
7. Aan het einde van het voorverwarmen verschijnt **ADD FOOD** op het display. Leg de spiesjes naast elkaar op de grillplaat.
8. Laat het deksel open en start het garingproces door op de start/pauze-toets te drukken. De tijd wordt afgeteld.
9. Draai de spiesen regelmatig om.

11.10 Chocladetaartjes met zachte kern

Selecteer het bakprogramma 
Ingrediënten voor 8 - 10 taartjes

Ingrediënten

75 g pure chocolade
3 eieren
75 g boter
75 g suiker
50 g bloem

Bereiding

1. Hak de chocolade fijn en smelt hem in een waterbad.
2. Voeg de boter toe en laat ook deze smelten.
3. Klop de eieren en suiker schuimig.
4. Zeef de bloem over het mengsel en roer tot een glad beslag.
5. Spatel het chocolade-botermengsel erdoorheen.
6. Giet het beslag in muffinvormpjes en plaats ze in de pan.
7. Selecteer het bakprogramma. Stel de tijd op 7 - 10 minuten en de temperatuur op 160 °C in.
8. Start het programma. Het voorverwarmen begint.
9. Aan het einde van het voorverwarmen verschijnt **ADD FOOD** op het display. Open het deksel en plaats de pan op de grillplaat.
10. Sluit het deksel om te beginnen met bakken. De tijd wordt afgeteld.
11. Bak de chocoladetaartjes en geniet er warm van.

12. Reinigen



GEVAAR voor brandwonden!

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊗ Trek de stekker **5** uit het stopcontact voordat u de heteluchtfriteuse reinigt.
- ⊗ De heteluchtfriteuse mag niet in water ondergedompeld worden.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊗ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊗ De verwarmingselementen **3** en **13** mogen niet met een vochtige doek worden afgenomen.

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

Accessoires

- Verwijder de grove levensmiddelenresten.
- Grillplaat **14**, bakplaat **16**, pan **15** en opvangschotel voor vet **12** kunnen in de vaatwasmachine gereinigd worden.

AANWIJZING: u kunt deze onderdelen ook met de hand met warm water en afwasmiddel afwassen. Spoel grondig met schoon water na.

- Week ingebrande voedselresten van tevoren in.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

Behuizing

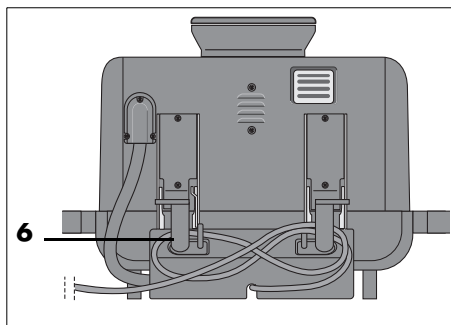
- Veeg de behuizing aan de buitenzijde af met een bevochtigde doek met een beetje mild schoonmaakmiddel.
- Droog deze af met een theedoek.

Binnenruimte

1. Reinig de binnenruimte van het deksel **2** met een zachte spons, een beetje water en mild schoonmaakmiddel.
2. Wis meerdere keren met een vochtige microvezeldoek na, die u tussendoor uitspoelt en uitwringt.
3. Droog deze af met een theedoek.

13. Bewaren

- Voor u de heteluchtfriteuse opbergt ...
... moet de stekker **5** uit het stopcontact worden getrokken,
... moet het apparaat afgekoeld zijn; en
... moeten alle onderdelen volledig schoon en droog zijn.
- Het aansluitsnoer **5** kunt u rond de kabelopwikkeling **6** aan de achterzijde van het apparaat wikkelen.



14. Weggoaien

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

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



Verpakking

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

15. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⦿ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting.
Gerechten na de aanbevolen tijd nog niet klaar	• Was de hoeveelheid te groot of waren de stukken te dik? • Was de temperatuur of de baktijd te laag ingesteld?
Sterke rook- en geurontwikkeling	• Zijn er levensmiddelen aanwezig op het verwarmingselement 3 die bij het opwarmen verbranden? De bakplaat 16 mag niet hoger dan de markering MAX 17 worden gevuld. • Is de baktijd te lang ingesteld?
ADD FOOD	• Open na de opwarmfase het deksel 2 en voeg levensmiddelen toe.
ADD PAN	• Grillplaat 14 plaatsen
done	• Baktijd verstrekken. Verwijder de gekookte levensmiddelen.

16. Technische gegevens

Model:	SHLFS 2200 A1
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beschermings- klasse:	I
Beschermings- graad:	IPX4 (bescherming tegen spatwater)
Vermogen:	2200 W

Gebruikte symbolen

	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
~	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.
	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

17. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,
U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het kooppbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 474698_2407** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **474698_2407** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 474698_2407

Spis treści

1. Przegląd	133
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	134
3. Zasady bezpieczeństwa	135
4. Zakres dostawy	139
5. Uruchomienie	139
6. Budowa dotykowego wyświetlacza	141
7. Lista dostępnych programów	142
8. Zastosowanie akcesoriów	143
9. Obsługa	144
9.1 Podłączanie do prądu	144
9.2 Wyświetlacz dotykowy	144
9.3 Włączanie/wyłączanie	144
9.4 Misa wędzarnicza	145
9.5 Ustawienia ręczne	145
9.6 Korzystanie z programów	146
9.7 Przerwywanie procesu smażenia/pieczenia	147
9.8 Wędzarnia	147
9.9 Koniec procesu smażenia	148
9.10 Zakończenie aktywnego procesu smażenia	148
9.11 Grillowanie przy użyciu dolnej grzałki	148
10. Wskazówki dot. przyrządzania	149
10.1 Tabela smażenia/pieczenia	150
10.2 Tabela z rodzajami mięsa, poziomami wysmażenia i odpowiadającymi im temperaturami rdzenia	151
11. Przepisy	152
11.1 Grillowane pieczarki z sosem balsamicznym	152
11.2 Wędzone żeberka wołowe	152
11.3 Burger z łososia	153
11.4 Wędzone udka z kurczaka	154
11.5 Krewetki z cytryną i pieprzem	155
11.6 Wędzone frytki mieszane z majonezem ziołowym	155
11.7 Stek po prowansalsku	156
11.8 Kurczak po jamajsku	156
11.9 Szaszłyki z cukinii i bakłażana	157
11.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem	157
12. Czyszczenie	158
13. Przechowywanie	159
14. Utylizacja	159
15. Rozwiązywanie problemów	160
16. Dane techniczne	160
17. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	161

1. Przegląd

- 1 Uchwyt pokrywki
- 2 Pokrywka
- 3 Element grzejny (w górnej części pokrywki)
- 4 Otwór wylotu powietrza
- 5 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 6 Podstawa do nawijania przewodu (z tyłu urządzenia)
- 7 Uchwyty
- 8 Osłona misy wędzarniczej
- 9 Śruby do mocowania uchwytów
- 10 Wylot dymu
- 11 Wyświetlacz dotykowy / wyświetlacz ze wskaźnikami i przyciskami czujników
- 12 Tacka ociekowa na tłuszcz
- 13 Element grzejny (pod płytą grillową)
- 14 Płyta grillowa
- 15 Blaszka do smażenia (plancha)
- 16 Kosz do smażenia
- 17 **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia misy frytkownicy
- 18 Misa wędzarnicza

Niewidoczne na rysunku: łyżka do porcjowania zrębków wędzarniczych

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy beztłuszczowej z wędzarnią stołową.

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

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

Życzymy Państwu dużo radości podczas korzystania z nowej frytkownicy beztłuszczowej z wędzarnią stołową!

Symbol na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



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



Urządzenia nie wolno używać w pomieszczeniach zamkniętych i/lub przeznaczonych do zamieszkania, np. w budynkach, namiotach, przyczepach kempingowych, przyczepach mieszkalnych lub na łodziach. Istnieje niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla.

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Frytkownica z wędzarnią stołową jest przeznaczona do smażenia/pieczona produktów spożywczych w gorącym powietrzu w temp. maks. 240°C.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Frytkownica może być używana wyłącznie w suchym miejscu na zewnątrz.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie

- Zrębki wędzarnicze muszą być całkowicie zimne przed utylizacją. W żadnym wypadku nie należy wyrzucać gorącego popiołu razem z odpadami domowymi.
- Urządzenia nie wolno przechowywać ani eksploatować w temperaturze poniżej 5°C. Upewnić się, że urządzenie nie jest pozostawione na zewnątrz w warunkach mrozu.
- Nie należy pozostawiać urządzenia na deszczu.
- Frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.
- Frytkownica beztłuszczowa nie nadaje się do użytku w pomieszczeniach.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W razie potrzeby użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących ostrzeżeń:



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

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

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

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

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby wykazujące brak doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną pouczone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- ⊙ Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania tylko na zewnątrz. W przypadku korzystania z urządzenia na zewnątrz...
 - ... należy podłączyć je do gniazdka z przewodem ochronnym.
 - ... musi ono być zasilane przez gniazdko z wyłącznikiem różnicowo-prądowym (RCD) o wymiarowym prądzie wyłączającym o wartości nie większej niż 30 mA. Odpowiednich wskazówek może udzielić wykwalifikowany instalator sieci elektrycznych. Montaż należy zlecić wyłącznie elektrykowi.
 - ... przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem objawów uszkodzenia. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.



- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia takich jak otwór wylotu powietrza z tyłu lub płyta grillowa. Podczas pracy urządzenia wolno dotykać tylko elementów obsługowych.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ W razie nieprawidłowego używania może dojść do urazów ciała.
- ⊙ **Wyczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem**(patrz „Czyszczenie” na stronie 158).
- ⊙ Nie należy używać węgla drzewnego lub innych rodzajów opału.
Wyjątek: W misie wędzarniczej można stosować specjalnie zaprojektowane zrębki wędzarnicze.
- ⊙ W żadnym wypadku w misie wędzarniczej nie można stosować innych materiałów lub dodatków niż tylko specjalne zrębki wędzarnicze. Do rozpalań lub ponownego rozpalań nie używać spirytusu ani benzyny!
- ⊙ Misa wędzarnicza nie może być używana w pomieszczeniach zamkniętych.
- ⊙ Używaj wyłącznie zrębków wędzarniczych, które są przeznaczone do przygotowywania żywności.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla ptaków!

- ⊙ Ptaki są znacznie mniejsze od ludzi i oddychają szybciej, a powietrze jest rozprzeczane w ich organizmie w inny sposób. Z tego względu wdychanie nawet najmniejszych ilości dymu wydzielającego się podczas użytkowania urządzenia może być dla ptaków bardzo niebezpieczne. Na czas używania urządzenia w jego pobliżu nie powinny znajdować się ptaki.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenie nie może stać na deszczu.
- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.
- ⊙ Urządzenie, przewód zasilający oraz wtyczka sieciowa nie powinny być zanurzone w wodzie i w innych cieczach.
- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę sieciową. Przed ponownym włączeniem należy sprawdzić urządzenie.
- ⊙ Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, a dopiero później wyjąć urządzenie. W takim przypadku urządzenia nie wolno używać i należy zlecić jego sprawdzenie przez specjalistyczny serwis.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie należy użytkować urządzenia, jeżeli na urządzeniu lub na kablu przyłączeniowym widoczne są uszkodzenia lub jeżeli urządzenie wcześniej upadło.
- ⊙ Wtyczkę sieciową można włączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ W przypadku korzystania z przedłużacza musi on odpowiadać parametrom technicznym opisywanego urządzenia.
- ⊙ Nie podłączać urządzenia do listwy zasilającej. Może dojść do przeciążenia.
- ⊙ Przewód zasilający i ewentualny przedłużacz należy poprowadzić w taki sposób, aby nie stwarzać niebezpieczeństwa jego nadeptania, szarpnięcia lub potknięcia się o niego.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do prawidłowo zainstalowanego, dobrze dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie będzie zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być dobrze dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Podczas ustawiania urządzenia zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenia nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu należy wyjąć wtyczkę sieciową.
- ⊙ Aby wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.

- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - po każdym użyciu,
 - w przypadku wystąpienia usterki,
 - w przypadku nieużywania urządzenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia,
 - podczas burzy.
- ⊙ Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia. Zlecać wykonywanie napraw tylko autoryzowanemu warsztatowi lub centrum serwisowemu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

- ⊙ Zrębki wędzarnicze muszą być całkowicie zimne przed utylizacją. W żadnym wypadku nie należy wyrzucać gorącego popiołu razem z odpadami domowymi. Istnieje ekstremalne niebezpieczeństwo pożaru!
- ⊙ Podłączanego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- ⊙ Należy zawsze obserwować frytkownicę podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub dźwiękach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno zakrywać ani ustawiać na miękkich przedmiotach (np. ręcznikach).
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniaздkami naściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Frytkownicy należy używać wyłącznie na stabilnej, równej, antypoślizgowej, suchej i niepalnej powierzchni roboczej, aby zapobiec jej przewróceniu, zsunięciu się lub zapaleniu powodującemu dalsze uszkodzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia!

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

OSTRZEŻENIE przed szkodami materiałnymi!

- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) ani w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno przechowywać ani eksploatować w temperaturze poniżej 5°C. Upewnić się, że urządzenie nie jest pozostawione na zewnątrz w warunkach mrozu.
- ⊙ Podkładka pod urządzeniem musi być sucha.
- ⊙ Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejnego na górze komory wewnętrznej i przyklejać się do niego.
- ⊙ Nie przepełniać kosza frytkownicy. Należy postępować zgodnie z orientacyj-

nymi wartościami znajdującymi się w niniejszej instrukcji.

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

4. Zakres dostawy

- 1 frytkownica beztłuszczowa z wędzarnią
- 1 płyta grillowa **14**
- 1 kosz do smażenia **16**
- 1 blaszka do smażenia (plancha) **15**
- 1 tacka ociekowa na tłuszcz **12** (po lewej stronie urządzenia)
- 1 misa wędzarnicza **18** na zrębki wędzarnicze (po prawej stronie urządzenia)
- 2 uchwyty **7**
- 4 śruby **9** do mocowania uchwytów
- 1 łyżka do porcjowania zrębków wędzarniczych
- 1 pełna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

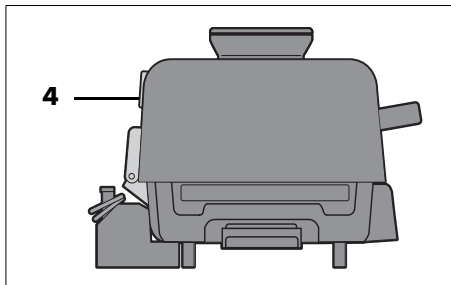
5. Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

Z tyłu urządzenia znajduje się otwór wylotu powietrza **4**. W trakcie pracy z otworu wylotu powietrza **4** wydostaje się gorąca para.



- ⊙ Nigdy nie zakrywać otworów wylotu powietrza **4**.
- ⊙ Nie używać frytkownicy beztłuszczowej w pomieszczeniach zamkniętych.
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.
- ⊙ Za urządzeniem musi być wystarczająco dużo miejsca, aby można było całkowicie otworzyć pokrywkę **2**.

WSKAZÓWKĄ: Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elemencie grzejnym **3** / **13** i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

- Zdjąć z urządzenia folie ochronne i paski samoprzylepne, ale nie usuwać tabliczki znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia.
- Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.

- Oczyszczyć urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia przed pierwszym użyciem (patrz „Czyszczenie” na stronie 158).
- Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.

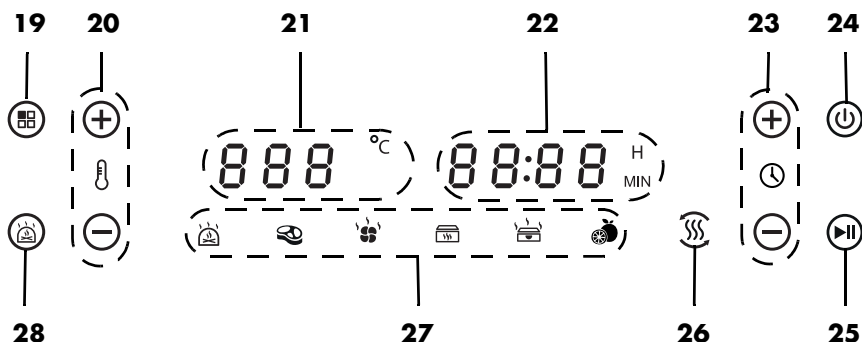
Montaż uchwytów

Przed pierwszym użyciem należy zamontować uchwyty **7**.

Urządzenie może być przenoszone wyłącznie za uchwyty boczne.

1. W razie potrzeby wyciągnąć wtyczkę sieciową **5**.
2. Otworzyć pokrywkę **2** i wyjąć wszystkie luźne części z urządzenia.
3. Zamknąć ponownie pokrywkę.
4. Przygotować śruby **9** i uchwyty **7**.
5. Ostrożnie całkowicie obrócić urządzenie i umieścić je na pokrywce **2**.
6. Włożyć uchwyt. Należy pamiętać, że końce uchwytów mają inny kształt i można je włożyć do uchwytu na urządzeniu tylko w jeden sposób.
7. Dokręcić uchwyt i powtórzyć proces z drugim uchwytem **7**. Uchwyty nie mogą się chwiać, ale muszą być mocno przytwierdzone do urządzenia.
8. Ponownie obrócić urządzenie.

6. Budowa dotykowego wyświetlacza



- 19** Przycisk: krótkie naciśnięcie, przełącza na następny program
Długie naciśnięcie: szybkie przewijanie wyświetlanego programu
(patrz „Lista dostępnych programów” na stronie 142)
- 20 +/–** Przyciski: zwiększanie/zmniejszanie temperatury 40–240°C
- 21** Wskaźnik temperatury programów
oraz ustawionej temperatury podczas eksploatacji
- 22** Wyświetlanie czasu: w minutach (MIN) i godzinach (H)
Aby uruchomić program: ustawienie domyślne
W trakcie eksploatacji: wyświetlacz pozostałego czasu pracy
- 23 +/–** Przyciski: zwiększanie/zmniejszanie czasu od 1 minuty do 12 godzin
- 24** Przycisk: Włączanie/wyłączanie
- 25** Uruchomienie/wstrzymanie programu
- 26** Symbol podgrzewania: świeci się, gdy urządzenie jest w trakcie podgrzewania
Przycisk: pominięcie podgrzewania
- 27** Symbole programowania (patrz „Lista dostępnych programów” na stronie 142)
- 28** Symbol wędzarni: świeci się, gdy wędzarnia jest aktywna
miga, gdy wędzarnia może zostać włączona
Przycisk: podłączenie wędzarni

7. Lista dostępnych programów

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

Symbol na wyświetlaczu dotykowym	Program/zastosowanie	Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres regulacji)	Domyślnie ustawiony czas (dostępny zakres regulacji) w minutach lub godzinach
	Program wędzarni Wędzarnia	120°C (120–210°C) (tylko po uruchomieniu programu)	4 godz. (10 min–12 godz.)
		- tylko grzanie od góry - bez autom. rozgrzewania	
	Program grillowania Steki, kotlety, ale także warzywa na patelnię grillową	240°C (180–240°C)	10 min (1–30 min)
		- grzanie od góry przy zamkniętej pokrywie - grzanie od dołu przy otwartej pokrywie - z autom. rozgrzewaniem	
	Program smażenia bez-tłuszczowego Frytkownica beztłuszczowa	200°C (125–200°C)	22 min (1 min–1 godz.)
		- tylko grzanie od góry - z autom. rozgrzewaniem	
	Program smażenia Pieczeń z chrupiącą skórą, pieczeń wieprzowa, pieczeń z mięsa mielonego	180°C (125–200°C)	25 min (1 min–1 godz.)
		- tylko grzanie od góry - z autom. rozgrzewaniem	
	Program pieczenia Babeczki, ciasta i wypieki	160°C (125–200°C)	30 min (1 min–1 godz.)
		- tylko grzanie od góry - z autom. rozgrzewaniem	
	Program suszenia Suszenie owoców i warzyw, np. krążków jabłka	50°C (40–90°C)	2 godz. (2 godz.–12 godz.)
		- tylko grzanie od góry - bez autom. rozgrzewania	

8. Zastosowanie akcesoriów

Element dodatkowego wyposażenia	Funkcja/przeznaczenie
Płyta grillowa 14	• Jest zawsze wkładana do frytkownicy. W przeciwnym wypadku na wyświetlaczu pojawi się ADD PAN. • Odprowadza tłuszcz. Przygotowywanie potraw z zamkniętą pokrywką: Ciepło dociera tylko z góry. Dobrze nadaje się do przygotowywania grubych kawałków mięsa i mięsa mrożonego. Przygotowywanie potraw z otwartą pokrywką: Dobrze nadaje się na przykład do grillowania chudych kawałków mięsa. Ciepło dociera tylko od dołu.
Blaszka do smażenia (plancha) 15	• Postawić na płycie grillowej 14. Przygotowywanie potraw z zamkniętą pokrywką: Dobrze nadaje się do grillowania potraw bez obracania, np. pizzy lub gdy wymagane jest niewielkie obracanie, np. ryb. Przygotowywanie potraw z otwartą pokrywką: Dobrze nadaje się do grillowania delikatnych potraw, które są często obracane, takich jak plastry warzyw lub do pieczenia.
Kosz do smażenia 16	• Postawić na płycie grillowej 14. • Przez otwory w koszu 16 może przechodzić gorące powietrze. To pozwala na równomierny rozkład ciepła. • Do frytek, półksiężyców, frytek z batatów, warzyw w kawałkach itp. • Kosz do smażenia 16 wypełniać frytkami luźno do oznaczenia MAX 17 (maksymalna ilość: 1000 g). WSKAZÓWKA: W przypadku surowych składników dodać ok. ½ łyżki oleju (np. słonecznikowego lub rzepakowego). To pozwala zapobiec przyklejaniu się produktów do kosza 16 i poprawia smak potrawy. W przypadku frytek mrożonych i podobnych produktów mrożonych nie jest to wymagane, ponieważ są one już wstępnie przygotowane.

9. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza **4**.
- ⊙ Do chwytania plachy **15** i kosza do smażenia **16** używać rękawic kuchennych lub łapek do garnków.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza **4** wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ Nie wolno przemieszczać ani transportować włączonej frytkownicy beztluszczowej.
- ⊙ Podczas przenoszenia beztluszczowej frytkownicy, chwycić tylko za boczne uchwyty **7**.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

9.1 Podłączanie do prądu

- Po przygotowaniu urządzenia włożyć wtyczkę sieciową **5** do gniazdka ze stykiem ochronnym spełniającym wymagania podane na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.
 - Wszystkie wskaźniki na wyświetlaczu dotykowym **11** zaświecą się na krótko.
 - Płyta grillowa **14** musi być włożona, w przeciwnym razie świeci się **ADD PAN** na wyświetlaczu dotykowym **11**.
 - Słyszalny będzie podwójny sygnał dźwiękowy.

- Świeci się symbol przycisku włączania/wyłączania **⏻ 24**. Podświetlony symbol oznacza tryb gotowości.

9.2 Wyświetlacz dotykowy

Na wyświetlaczu dotykowym **11** znajdują się symbole pokazujące tylko funkcje, np. symbol podgrzewania **🔥 26**.

Inne symbole (również) stanowią przyciski, np. przycisk włączanie/wyłączanie **⏻ 25**. Dla ujednolicenia i zwiększenia czytelności one również będą nazywane w niniejszej instrukcji przyciskami.

9.3 Włączanie/wyłączanie

- Nacisnąć przycisk **⏻ 24**, aby włączyć urządzenie i wyjść z trybu gotowości.
 - Na wyświetlaczu **11** wyświetlane są symbole programu **27** i wszystkie przyciski.
 - Przycisk wędzarni **28** miga.
 - Temperatura nie jest wyświetlana, a czas jest wyświetlany jako **00:00**.
 - Jeśli przez 5 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie powróci do trybu czuwania.
- Naciśnięcie przycisku **⏻ 24** podczas trwania programu spowoduje jego zakończenie, a na wyświetlaczu pojawi się na kilka sekund komunikat *done*. Następnie ponownie pojawi się ekran startowy. Nacisnąć ponownie przycisk **⏻ 24**, aby przełączyć urządzenie w tryb czuwania.
- Po ustawieniu programu należy go uruchomić w ciągu następnych 5 minut, naciskając przycisk **⏻ 25**. Jeśli tak się nie stanie, urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

9.4 Misa wędzarnicza



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru!

- ⊙ Zrębki wędzarnicze muszą być całkowicie zimne przed użyciem. W żadnym wypadku nie należy wyrzucać gorącego popiołu razem z odpadami domowymi. Istnieje ekstremalnie niebezpieczeństwo pożaru!

Zrębki wędzarnicze są zapalane w misie wędzarniczej. Dzieje się tak jednak tylko wtedy, gdy na urządzeniu wprowadzono odpowiednie ustawienia.

- Podczas zapalania zrębków wędzarniczych na wyświetlaczu pojawia się **IGN**. Jeśli ustawiono długi czas wędzenia, proces jest powtarzany kilka razy.
 - Maksymalna ilość zrębków do wędzenia: Napełnić misę wędzarniczą **18** maksymalnie do poziomu tuż poniżej krawędzi.
 - Pełna misa wędzarnicza wystarcza na ok. 5 godzin w trybie wędzenia. Można ją następnie uzupełniać w trakcie eksploatacji.
 - Wytworzony dym jest uwalniany do komory wewnętrznej przez wylot dymu **10**.
 - Gdy pokrywa jest otwarta, dym nie wydobywa się przez wylot dymu **10**.
 - Zużyte zrębki wędzarnicze można pozostawić w misie wędzarniczej i użyć ich ponownie następnym razem.
1. Pociągnąć osłonę **8** do góry.
 2. Wyciągnąć misę wędzarniczą **18**.
 3. Napełnić misę wędzarniczą do poziomu tuż poniżej krawędzi i założyć ją ponownie.
 4. Założyć z powrotem osłonę i przesunąć ją do końca w dół. Musi być ona całkowicie zamknięta.

9.5 Ustawienia ręczne

Gdy urządzenie jest włączone, przyciski są widoczne na wyświetlaczu **11**. Przy ich pomocy można w każdym momencie zmieniać ustawienia temperatury i czasu smażenia potrawy po wybraniu lub uruchomieniu programu.

- Za pomocą przycisków **+/- 20** można ustawić temperaturę:
 - Krótkie naciśnięcie powoduje wzrost o 5°C. Przytrzymanie przycisk wciśnięty w celu szybkiej zmiany czasu smażenia w górę lub w dół.
- Za pomocą przycisków **+/- 23** można ustawić czas smażenia:
 - Krótko naciskać w krokach co 1 minutę, aby ustawić czas do 60 minut. W krokach co 15 minut dla czasów dłuższych niż jedna godzina.
 - Przytrzymać przycisk wciśnięty w celu szybkiej zmiany czasu smażenia w górę lub w dół.
 - Po zwolnieniu przycisku wyświetlacz miga przez około 5 sekund, a następnie zapala się i odliczany jest nowy czas.
 - Na wyświetlaczu świeci się **H** dla ustawionych godzin i **MIN** dla ustawionych minut.

9.6 Korzystanie z programów

WSKAZÓWKI:

- Należy upewnić się, że przygotowywane potrawy nie dotyczą gorącego elementu grzejnego **3** po wewnętrznej stronie pokrywki i nie przywierają do niego.
- Fazę nagrzewania można skrócić lub przedłużyć, naciskając przycisk  **26**.

Po wybraniu programu można również w dowolnym momencie zmienić następujące ustawienia:

- Temperatura: naciskając przyciski **+/- 20**
 - Czas smażenia: naciskając przyciski **+/- 23**
- Produkty spożywcze należy przygotować i umieścić w koszu do smażenia **16** lub na blaszce **15**.
 - Umieścić płytę grillową **14** we frytkownicy tak, aby odpływ tłuszczu sięgał do lejka we frytkownicy.
 - Zamknąć pokrywkę **2**.
 - Nacisnąć przycisk  **24**, aby włączyć urządzenie i wyjść z trybu gotowości. Cały wyświetlacz świeci się.
 - Nacisnąć kilkakrotnie przycisk  **19**, aby wybrać żądany program.
 - Symbol wybranego programu miga.
 - Przycisk włączanie/wyłączanie  **25** miga.
(W programie wędzenia również miga przycisk wędzenia **28**.)
 - Nacisnąć ponownie przycisk włączanie/wyłączanie  **25**, aby uruchomić program. Faza podgrzewania rozpoczyna się teraz dla wszystkich programów z wyjątkiem wędzenia i suszonych owoców.
 - Symbol podgrzewania  **26** świeci się.

- Wyświetlana jest ustawiona temperatura i czas trwania fazy podgrzewania.
- Czas podgrzewania/smażenia jest odliczany w dół.
- Symbol wybranego programu **26** świeci się.
- Przycisk wędzarni **28** miga.

- Po zakończeniu fazy podgrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu **11** pojawi się komunikat **ADD FOOD**.

Przycisk włączanie/wyłączanie  **25**, symbol wybranego programu i przycisk wędzenia **28** migają.

Otworzyć pokrywkę **2** i...

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

... umieścić kosz do smażenia **16** lub blaszkę **15** z przygotowaną potrawą na płycie grillowej **14**.

- Zamknąć pokrywkę **2**. Proces smażenia rozpoczyna się automatycznie, a pozostały czas smażenia jest odliczany na wyświetlaczu czasu smażenia **22**. Symbol wybranego programu świeci się, a przycisk wędzenia **28** miga.

(Po naciśnięciu przycisku wędzenia **28**, na wyświetlaczu pojawi się **IGN**.) Dopóki świeci się **IGN**, zrebki wędzarnicze w misie są podgrzewane, aż zaczną dymić. Po około 5 minutach ponownie pojawi się pełny wyświetlacz i rozpocznie się odliczanie czasu. Podświetlony przycisk wędzenia  **28** wskazuje, że funkcja wędzenia została wybrana jako dodatek.

albo

Jeśli używana jest płyta grillowa **14**, należy nacisnąć dwukrotnie przycisk włączanie/wyłączanie  **25**, aby rozpocząć proces smażenia przy otwartej pokrywce **2**. Pozostały czas gotowania jest odliczany na wyświetlaczu czasu

smażenia **22**. Symbol wybranego programu świeci się, a przycisk wędzenia **28** miga – funkcji wędzenia nie można aktywować, gdy pokrywka jest otwarta.

9.7 Przerwywanie procesu smażenia/pieczenia

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

Przerwa za pomocą przycisku start/stop

- Nacisnąć przycisk włączanie/wyłączanie  **25**.
 - Przycisk **25** miga.
 - Symbol programu miga.
 - Zatrzymuje się odliczanie czasu.
- Nacisnąć ponownie przycisk włączanie/wyłączanie  **25**, aby kontynuować proces smażenia.

Przerwa przez otwarcie pokrywki

- Otworzyć pokrywkę **2**.
 - Przycisk **25** miga.
 - Symbol programu miga.
 - Zatrzymuje się odliczanie czasu.
- Zamknąć ponownie pokrywkę **2**, aby kontynuować proces smażenia.

9.8 Wędzarnia

Wędzarnię można uruchomić jako osobny program lub dodać ją do innych programów.

Program wędzenia jest wywoływany jak wszystkie inne programy. Dzięki temu programowi można nadać potrawom wyjątkowy wędzony smak.

Ważne jest, aby przed uruchomieniem funkcji wędzenia umieścić zębki wędzarnicze w misie wędzarniczej **18**.

WSKAZÓWKA: Funkcja wędzenia działa tylko przy zamkniętej pokrywce **2**. Jeśli pokrywka zostanie otwarta, gdy funkcja wędzenia jest aktywna, dym nie będzie już wytwarzany. Funkcja uruchamia się ponownie po zamknięciu pokrywki.

Korzystanie jako program własny

1. Naciskać przycisk  **19**, aż na wyświetlaczu programu **27** zacznie migać symbol wędzenia, a przycisk wędzenia  **28** także miga.
2. W razie potrzeby zmienić ustawienie godziny za pomocą przycisków **+/- 23**.
3. Nacisnąć przycisk włączanie/wyłączanie  **25**, aby uruchomić program wędzenia. Na wyświetlaczu pojawia się **IGN**. Dopóki świeci się **IGN**, zębki wędzarnicze w misie są podgrzewane, aż zaczną dymić.
Po kilku minutach zostanie wyświetlony cały wyświetlacz i rozpocznie się odliczanie czasu.

Korzystanie jako dodatek do innych programów

- Nacisnąć migający przycisk wędzenia  **28**, gdy uruchomiony jest inny program. Na wyświetlaczu pojawia się **IGN**. Dopóki świeci się **IGN**, zębki wędzarnicze w misie są podgrzewane, aż

zaczną dymić. Po kilku minutach zostanie wyświetlony cały wyświetlacz i rozpocznie się odliczanie czasu.

9.9 Koniec procesu smażenia

- Po wykonaniu programu do końca rozlega się sygnał akustyczny. Na wyświetlaczu pojawia się na kilka sekund komunikat *done*.
 - Wentylacja będzie działać przez 30 sekund.
 - Potrzebny będzie talerz lub miska (w razie potrzeby podgrzana).
 - W celu całkowitego odłączenia od zasilania należy po użyciu wyjąć wtyczkę sieciową **5** z gniazda.
1. Otworzyć pokrywkę **2**.
 2. Umieścić potrawę na przygotowanym talerzu / w przygotowanej misce.
 3. Wyciągnąć tackę ociekową na tłuszcz **12** i usunąć zebrany olej.
 4. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia i elementu wyposażenia należy odczekać do momentu ich całkowitego schłodzenia.

WSKAZÓWKA: jeśli np. stopień zarumienienia nie spełnia jeszcze określonych wymagań, można zmienić ręcznie ustawienia procesu smażenia (patrz „Ustawienia ręczne” na stronie 145). Zamknąć pokrywkę **2** i uruchomić proces smażenia. Po kilku minutach sprawdzić stopień zarumienienia.

9.10 Zakończenie aktywnego procesu smażenia

- Podczas trwania programu naciskając przycisk  **24**, aby zakończyć program. Na wyświetlaczu pojawi się *done* na około 10 sekund. Następnie ponownie wyświetlany jest cały wyświetlacz.
- Można ponownie wybrać program.
- Lub naciskając przycisk  **24**, aby przełączyć urządzenie w tryb czuwania.
 - Słyszalny będzie sygnał dźwiękowy.
 - Na wyświetlaczu **11** widoczny jest tylko symbol  **24**.
- W celu całkowitego wyłączenia urządzenia i odłączenia od prądu należy wyjąć wtyczkę sieciową **5** z gniazda.

9.11 Grillowanie przy użyciu dolnej grzałki

 **Stek:** Gdy pokrywka jest otwarta, program ten umożliwia grillowanie przy użyciu dolnej grzałki

- Jest to odpowiedni program do wszystkich potraw, które wymagają obsmażenia i podgrzania od spodu, np. steków.
- W przypadku tego programu czas smażenia nie jest przerywany, jeśli pokrywka **2** od początku nie będzie zamknięta lub jeśli zostanie otwarta w trakcie programu.
- Grillowanie z dolną grzałką przy otwartej pokrywce **2** jest zalecane na przykład podczas grillowania delikatnych potraw, które muszą być często obracane, takich jak steki lub plastry warzyw.
- Po zamknięciu pokrywki następuje przełączenie z grzania od dołu na grzanie od góry.

10. Wskazówki dot. przyrządzania

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

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

Przygotowanie żywności

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

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

Temperatura i czas smażenia

- W celu otrzymania smacznej i zdrowej potrawy należy dokładnie przestrzegać podanych na opakowaniu zaleceń dotyczących temperatury i czasu smażenia.
- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Poziom napełnienia kosza do frytkownicy **16** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 17**.
- Akrylamid może mieć działanie rakotwórcze. Aby zminimalizować możliwość wydzielania się akrylamidu, należy unikać nadmiernego zarumienienia potraw.

Aby uzyskać równomierne zarumienienie

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

Pieczenie

Ciasta nie wolno wkładać bezpośrednio do kosza frytkownicy 16. Po przygotowaniu ciasto włożyć je do formy do pieczenia lub innego naczynia odporne na wysoką temperaturę (np. foremka na babki). Następnie foremkę z ciastem włożyć do kosza **16**.

Informacje na opakowaniach

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

10.1 Tabela smażenia/pieczenia

Produkt spożywczy	Porady	Ilość (ok.)	Czas* (minuty)	Temperatura*
Frytki ^{2, 3} (produkty mrożone, wstępnie smażone)	- Program - Użyć kosza do smażenia 16	500 g ²	19	190°C
		1000 g ³	35	190°C
Frytki ³ (domowe, grube)	- Program - Wmieszać 1/2 łyżki oleju - Użyć kosza do smażenia 16	1000 g	20–24	200°C
Udka z kurczaka ^{2, 3} (świeże, bez kości)	- Program - Użyć kosza do smażenia 16	1000 g	22–28	180°C
Nuggetsy z kurczaka (głęboko mrożone)	- Program - Użyć kosza do smażenia 16	900 g	18–22	180°C
Paluszki rybne (głęboko mrożone)	- Program - Użyć kosza do smażenia 16	280 g	8–10	200°C
Cukinia ^{2, 3}	- Program - Użyć blaszki do smażenia 15 - Pokroić w plastry - Dodać 1 łyżkę oleju na blaszkę do smażenia - Smażyć z otwartą pokrywką	650 g	17–20	200°C
Placki ziemniaczane	- Program - Użyć kosza do smażenia 16	900 g	20	180°C
Skrzydółka z kurczaka (głęboko mrożone)	- Program - Użyć kosza do smażenia 16	1000 g	15–20	200°C
Stek z antrykotu	- Program - Użyć płyty grillowej 14 - grillować z otwartą pokrywką - Użyć termometru do mierzenia temperatury pieczenia	3 steki o grubości ok. 3 cm	7–9	240°C

* **Tłuszcz** parametry ustawia się ręcznie.

Wszystkie dane są tylko wartościami orientacyjnymi. Czas może się różnić w zależności od rodzaju i grubości potrawy.

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

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

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

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

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

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

	Poziom wysmażenia				
	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	WellDone
Jelenina	X	X	65°C	70°C	75°C
Wołowina	49°C	54°C	60°C	66°C	71°C
Wieprzowina	X	X	63°C	68°C	71°C
Jagnięcina	X	X	63°C	66°C	71°C
Kurczak	X	X	X	X	85°C
Ryby	X	X	X	X	58°C
Burgery	X	X	60°C	66°C	71°C

11. Przepisy

Urządzenie jest podłączone do zasilania i zostało włączone. Płyta grillowa jest włożona i widoczny jest cały wyświetlacz. Pokrywka jest zamknięta. Opis w przepisach rozpoczyna się od wyboru programu.

11.1 Grillowane pieczarki z sosem balsamicznym

Wybrać program grillowania 🍷
Składniki na 4 porcje

Składniki

400 g pieczarek, przekrojone na pół
1 łyżka oleju
2 posiekane ząbki czosnku
60 ml octu balsamicznego
Sól i pieprz
2 łyżki posiekanej świeżej pietruszki
drewniane patyczki do szaszłyków, namoczone w wodzie przez 30 minut

Przygotowanie

1. W dużej misce wymieszać olej, ocet balsamiczny, czosnek, sól i pieprz. Dodać przepołowione grzyby i mieszać, aż grzyby pokryją się marynatą. Przykryć i pozostawić do zaparzenia na 15 minut.
2. Nadziać grzyby na patyczki.
3. Wybrać program grillowania. Ustawić czas na 6 minut. Temperatura pozostaje na poziomie 240°C.
4. Uruchomić program. Rozpoczyna się rozgrzewanie.
5. Po zakończeniu rozgrzewania na wyświetlaczu pojawi się **ADD FOOD**. Otworzyć pokrywę i umieścić szaszłyki obok siebie na płycie grillowej.
6. Zamknąć pokrywę, aby rozpocząć grillowanie. Czas odliczany jest w dół.
7. Po 3 minutach obrócić szaszłyki z pieczarek i ponownie zamknąć pokrywę.

8. Po zakończeniu grillowania otworzyć pokrywę i wyjąć szaszłyki z urządzenia. Przełożyć do naczynia do serwowania i posypać świeżą natką pietruszki.

11.2 Wędzone żeberka wołowe

Czas przyrządzania zależy od wielkości i grubości żeberek. Celem jest doprowadzenie żeberek do temperatury wewnętrznej około 90°C, aby stały się miękkie i kruche.

Wybrać program wędzenia 🍖
Składniki na 4 porcje

Składniki

2 kg żeberek wołowych
Mieszanka przypraw:
1 łyżka czosnku w proszku
1 łyżeczka rozgniecionych ziaren gorczycy lub gorczycy w proszku
1 łyżka wędzonej papryki
1 łyżka mielonego czarnego pieprzu
2 łyżeczki soli

Marynata do posmarowania:

60 ml wywaru wołowego
60 ml wody
2 łyżki sosu Worcestershire

Przygotowanie

1. Umieścić wszystkie składniki mieszanki przypraw w małej misce i wymieszać do połączenia. Natrzeć żeberka mieszanką przypraw, aż zostaną nią pokryte.
2. Wyciągnąć misę wędzarniczą z urządzenia. Użyć małej łyżki, aby umieścić zrebki wędzarnicze w misie wędzarniczej, aż będzie ona wypełniona tuż poniżej krawędzi. Wsunąć misę wędzarniczą z powrotem do urządzenia i ponownie wsunąć prowadnicę.
3. Umieścić żeberka na płycie grillowej i zamknąć pokrywę.

4. Wybrać program wędzenia. Ustawić czas na 5 godzin. Temperatura pozostaje na poziomie 120°C.
5. Uruchomić program wędzenia. Na wyświetlaczu pojawia się na kilka minut *IGN*. Oznacza to, że zřębki wędzarnicze zostały zapalone. W ciągu 5 godzin co jakiś czas wyświetla się komunikat *IGN*. To jest normalne. Można obrócić żeberka po upływie 1,5 godziny.
6. Umieścić bulion, wodę i sos Worcestershire w misce i wymieszać. Posmarować żeberka cienką warstwą tak przygotowanej marynaty kilka razy w ciągu ostatniej godziny wędzenia.
7. Proces pieczenia jest zakończony, gdy żeberka osiągną temperaturę ok. 90°C na termometrze do pieczenia włożonym w najgrubszą część żeberka. Następnie wyłączyć urządzenie, pozostawić pokrywkę zamkniętą i odstawić żeberka na około 45 minut.

PORADA: W przypadku przygotowywania innych potraw we frytkownicy beztluszczowej żeberka można również podgrzać w rozgrzanym piekarniku. Zmniejszyć temperaturę w piekarniku po włożeniu żeberka.

8. Przed podaniem pokroić między kośćmi.

11.3 Burger z łososia

Wybrać program grillowania 

Składniki na 4 porcje

Składniki

Burgery z łososia:

- 700 g filetów z łososia bez skóry (bez ości)
- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 100 g bułki tartej
- starta skórka z połowy cytryny
- 1 łyżeczka papryki
- 1 białko
- sól i czarny pieprz do smaku

Dodatkowo:

- 4 bułki do hamburgerów
- liście sałaty
- plasterki cebuli
- majonez

Przygotowanie

1. Umieścić wszystkie składniki na burgery z łososia w robocie kuchennym i posiekać do połączenia.
2. Podzielić masę na 4 kulki i ostrożnie lepić płaskie kotlety.
3. Wybrać program grillowania. Ustawić czas na 5–7 minut. Temperatura pozostaje na poziomie 240°C.
4. Uruchomić program. Rozpoczyna się rozgrzewanie.
5. Po zakończeniu rozgrzewania na wyświetlaczu pojawi się *ADD FOOD*. Otworzyć pokrywkę i ułożyć burgery z łososia obok siebie na płycie grillowej.
6. Zamknąć pokrywkę, aby rozpocząć grillowanie. Czas odliczany jest w dół.
7. W połowie czasu gotowania odwrócić burgery z łososia i ponownie zamknąć pokrywkę.
8. Przygotować bułki do burgerów z majonezem, liśćmi sałaty i plasterkami cebuli.
9. Po zakończeniu smażenia otworzyć pokrywkę, wyjąć burgery z urządzenia i rozdzielić je do bułek.

PORADY:

- Czas grillowania zależy w dużej mierze od grubości burgerów z łososia. Burgery z łososia można też oczywiście usmażyć w stylu kalifornijskim. Wówczas wnętrze pozostaje lekko surowe.
- Burgery z łososia można również podawać bez bułek.
- Do tego dania dobrze pasuje również sos z łososia lub majonez wasabi.

11.4 Wędzone udka z kurczaka

Wybrać program grillowania, a także funkcję wędzenia  + 
Składniki na 4 porcje

Składniki

8 udek z kurczaka z kością i skórą

Marynata:

1 1/2 łyżki wędzonej papryki

1 łyżka cebuli w proszku

1/2 łyżeczki chili w proszku

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżeczka suszonego oregano lub tymianku lub obu tych przypraw

1/2 łyżki mielonego czarnego pieprzu

30 ml oleju słonecznikowego

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki marynaty umieścić w dużej misce i wymieszać do połączenia. Umieścić udka kurczaka w misce i wymieszać, aż zostaną pokryte marynatą. Przykryć folią spożywczą i wstawić do lodówki na 30 minut.
2. Wyciągnąć misę wędzarniczą z urządzenia. Użyć małej łyżki, aby umieścić zrębki wędzarnicze w misie wędzarniczej, aż będzie ona wypełniona tuż poniżej krawędzi. Wsunąć misę wędzarniczą z powrotem do urządzenia i ponownie wsunąć prowadnicę.

3. Wybrać program grillowania. Ustawić czas na 22 minut. Temperatura pozostaje na poziomie 240°C.
4. Włączyć funkcję wędzenia.
5. Uruchomić program. Rozpoczyna się rozgrzewanie.
6. Po zakończeniu rozgrzewania na wyświetlaczu pojawi się **ADD FOOD**. Otworzyć pokrywkę i ułożyć udka kurczaka obok siebie na płycie grillowej.
7. Zamknąć pokrywkę. Na wyświetlaczu pojawia się **IGN**. Zrębki wędzarnicze zostają zapalone. Po zgaśnięciu wyświetlacza czas jest odliczany i rozpoczyna się grillowanie.
8. W połowie czasu grillowania odwrócić udka kurczaka i ponownie zamknąć pokrywkę.
9. Po zakończeniu grillowania otworzyć pokrywkę i wyjąć udka kurczaka z urządzenia. Pozostawić na około 5 minut przed podaniem.

PORADY:

- 8 większych udek z kurczaka może nie zmieścić się na grillu jednocześnie. W takim przypadku konieczne będzie grillowanie na dwa razy.
- Czas grillowania może się nieznacznie różnić w zależności od wielkości udek z kurczaka.

11.5 Krewetki z cytryną i pieprzem

Wybrać program grillowania 
Składniki na 4 porcje

Składniki

Krewetki z cytryną i pieprzem:

500 g krewetek królewskich, obranych i oczyszczonych

2 łyżki oleju słonecznikowego

Skórka i sok z 1 cytryny

Sól i pieprz

Salatka:

posiekana sałata lodowa

grzanki

Dressing:

120 ml majonezu

2 łyżki startego parmezanu Reggiano

2 łyżeczki musztardy Dijon

1 ząbek czosnku, posiekany

1 łyżka soku z cytryny

1 łyżeczka sosu Worcestershire

Sól i pieprz

Przygotowanie

1. W misce wymieszać oliwę, sok z cytryny, startą skórkę z cytryny, sól i pieprz. Dodać krewetki i wymieszać.
2. Wybrać program grillowania. Ustawić czas na 7–9 minut. Temperatura pozostaje na poziomie 240°C.
3. Uruchomić program. Rozpoczyna się rozgrzewanie.
4. Po zakończeniu rozgrzewania na wyświetlaczu pojawi się *ADD FOOD*. Otworzyć pokrywkę i umieścić szaszłyki obok siebie na płycie grillowej.
5. Zamknąć pokrywkę, aby rozpocząć grillowanie. Czas odliczany jest w dół.
6. W połowie czasu grillowania odwrócić krewetki i ponownie zamknąć pokrywkę.
7. Po zakończeniu grillowania otworzyć pokrywkę i wyjąć krewetki z urządzenia.

8. Wszystkie składniki dressingu umieścić w misce i wymieszać.
9. Rozłożyć sałatkę i grzanki na talerzach i polać dressingiem. Na koniec dodać grillowane krewetki i podawać danie.

PORADA: Można też dodać inne składniki, takie jak pomidorki koktajlowe, ogórek lub awokado i użyć różnych sosów do smaku.

11.6 Wędzone frytki mieszane z majonezem ziołowym

Wybrać program smażenia beztłuszczowego, a także funkcję wędzenia  + 
Składniki na 4 porcje

Składniki na majonez

1 żółtko

1 łyżeczka musztardy

125 ml oleju słonecznikowego

1 łyżeczka drobno posiekanej natki pietruszki

1 łyżeczka drobno posiekanej trybuli

1 łyżka soku z cytryny

sól, pieprz

Składniki na frytki

250 g batatów

250 g nierozgotowujących się ziemniaków
2 łyżki oleju słonecznikowego

Przygotowanie

1. Aby przygotować majonez ziołowy, należy dodać żółtko i musztardę do wysokiej miski i zmiksować mieszaninę za pomocą blendera ręcznego.
2. Podczas miksowania dolewać olej cienkim strumieniem aż do uzyskania kremowej, jednородnej masy.
3. Dodać zioła i doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny.
4. Obrąć, umyć i osuszyć ziemniaki i bataty.

5. Pokroić ziemniaki i bataty w słupki o grubości około 1 cm i wymieszać je z olejem w misce.
6. Wybrać program smażenia beztłuszczowego i zmienić czas na 20 minut – temperatura pozostanie na poziomie 200°C.
7. Włączyć funkcję wędzenia.
8. Uruchomić program. Rozpoczyna się rozgrzewanie.
9. Po zakończeniu rozgrzewania na wyświetlaczu pojawi się **ADD FOOD**. Umieścić kosz frytkownicy na płycie grillowej, włożyć ziemniaki do kosza i zamknąć pokrywę.
10. Na wyświetlaczu pojawia się **IGN**. Zrębki wędzarnicze zostają zapalone. Po zgaśnięciu wyświetlacza czas jest odliczany i rozpoczyna się grillowanie.
11. Dobrze potrząsać frytkami co około 5 minut.
12. Posolić frytki i podawać z majonezem ziołowym.

11.7 Stek po prowansalsku

Wybrać program grillowania 
Składniki na 4 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

1. Wymieszać zioła, sól, pieprz i oliwę z oliwek i zamarynować w tej mieszance steiki.
2. Włączyć program grillowania. Ustawić czas na 12–14 minut. Temperatura pozostaje na poziomie 240°C.

3. Otworzyć pokrywkę i uruchomić program. Rozpoczyna się rozgrzewanie.
4. Po zakończeniu rozgrzewania na wyświetlaczu pojawi się **ADD FOOD**. Umieścić steiki obok siebie na płycie grillowej.
5. Pozostawić pokrywkę otwartą i rozpocząć proces grillowania, naciskając przycisk włączanie/wyłączanie. Czas odliczany jest w dół.
6. Grillować steiki z otwartą pokrywką, aż do osiągnięcia pożądanego stopnia wysmażenia. Regularnie je obracać.
7. Podawać z bagietką ziołową, sałatką lub warzywami.

11.8 Kurczak po jamajsku

Wybrać program smażenia beztłuszczowego 
Składniki na 4 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

1. Umyć i osuszyć kurczaka.
2. Obrąć i posiekać czosnek.
3. Aby przygotować marynatę, należy wymieszać w misce sos sojowy, oliwę z oliwek, sok z cytryny, mieszankę przypraw, czosnek, imbir i płatki chili.
4. Natrzeć kurczaka marynatą i pozostawić na noc w lodówce.
5. Wybrać program smażenia beztłuszczowego. Ustawić czas na 40 minut, a temperaturę na 180°C.
6. Uruchomić program. Rozpoczyna się rozgrzewanie.

7. Po zakończeniu rozgrzewania na wyświetlaczu pojawi się **ADD FOOD**. Otworzyć pokrywkę i umieścić zamarynowanego kurczaka na płycie grillowej.
8. Zamknąć pokrywkę, aby rozpocząć grillowanie. Czas odliczany jest w dół.
9. W połowie czasu grillowania odwrócić kurczaka i ponownie zamknąć pokrywkę.
10. Pod koniec można użyć termometru do pieczenia, aby sprawdzić, czy kurczak jest upieczony. Powinien wskazywać około 80°C w najgrubszym miejscu.
11. Do kurczaka podać sałatkę.

11.9 Szaszłyki z cukinii i bakłażana

Wybrać program grillowania 
Składniki na 4 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

1. Wymieszać zioła, przyprawy i olej w misce.
2. Cukinie i bakłażany pokroić w plastry o grubości 2 cm, a cebule w ćwiartki.
3. Dodać warzywa do mieszanki przypraw i oleju.
4. Naprzemiennie nabijać warzywa na patyczki do szaszłyków.
5. Otworzyć pokrywkę i wybrać program grillowania. Ustawić czas na 15 minut.

Temperatura pozostaje na poziomie 240°C.

6. Uruchomić program. Rozpoczyna się rozgrzewanie.
7. Po zakończeniu rozgrzewania na wyświetlaczu pojawi się **ADD FOOD**. Umieścić szaszłyki obok siebie na płycie grillowej.
8. Pozostawić pokrywkę otwartą i rozpocząć proces grillowania, naciskając przycisk włączanie/wyłączanie. Czas odliczany jest w dół.
9. Regularnie obracać szaszłyki.

11.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem

Wybrać program pieczenia 
Składniki na 8–10 tartaetek

Składniki

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

Przygotowanie

1. Posiekać czekoladę i roztopić ją w kąpieli wodnej.
2. Dodać masło i pozwolić mu się roztopić.
3. Ubić jajka z cukrem na pianę.
4. Przesiać mąkę do masy i wymieszać do uzyskania gładkiego ciasta.
5. Delikatnie wymieszać z masłem i czekoladą.
6. Wlać ciasto do foremek na muffiny i umieścić je na blaszce do smażenia.
7. Wybrać program pieczenia. Ustawić czas pieczenia na 7–10 minut i temperaturę na 160°C.
8. Uruchomić program. Rozpoczyna się rozgrzewanie.

9. Po zakończeniu rozgrzewania na wyświetlaczu pojawi się **ADD FOOD**. Otwórz pokrywę i umieść blaszkę do smażenia na płycie grillowej.
10. Zamknij pokrywę, aby rozpocząć grillowanie. Czas odliczany jest w dół.
11. Upiecz czekoladowe tartaletki i delektować się nimi na ciepło.

12. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy beztłuszczowej należy wyjąć wtyczkę sieciową **5** z gniazdka.
- ⊙ Frytkownicy nie wolno zanurzać w wodzie.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych **3** i **13**.

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

Akcesoria

- Usunąć większe pozostałości produktów spożywczych.
- Płytę grillową **14**, kosz do smażenia **16**, blaszkę do smażenia **15** i taczkę ociekową na tłuszcz **12** można myć w zmywarce.

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

- Przypalone resztki potraw należy wcześniej namoczyć.
- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich odłożeniem lub ponownym użyciem.

Obudowa

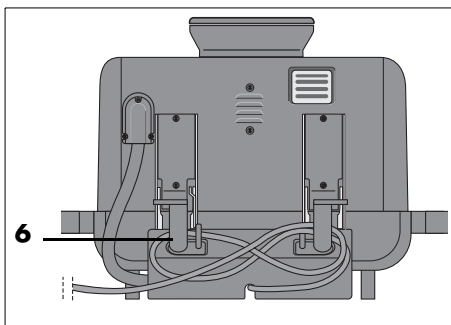
- Przetrzeć obudowę z zewnątrz lekko wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do czyszczenia.
- Osuszyć ściereczką do naczyń.

Komora wewnętrzna

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

13. Przechowywanie

- Przed schowaniem frytkownicy ...
... należy wyciągnąć wtyczkę sieciową **5** z gniazdka,
... urządzenie musi ostygnąć i
... wszystkie elementy muszą być dokładnie wyczyszczone i wysuszone.
- Przewód przyłączeniowy **5** można owinąć wokół podstawy do nawijania przewodu **6** z tyłu urządzenia.



14. Utylizacja

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



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



Opakowanie

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

15. Rozwiązywanie problemów

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błędy	Możliwe przyczyny / działania
Nie działa	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przy-smażenia	• Za duża ilość lub za grube kawałki? • Za niska temperatura smażenia lub za krótki czas smażenia?
Silne wydzie-lanie dymu i zapachu	• Czy na elemencie grzej-nym 3 znajdują się resztki żywności, które przypalają się podczas nagrzewania? Poziom napełnienia kosza do smażenia 16 nie powi-nien przekraczać ozna-czenia MAX 17. • Czy ustawiono zbyt długi czas smażenia?
ADD FOOD	• Po zakończeniu fazy podgrzewania otwo-rzyć pokrywkę 2 i do-dać żywność.
ADD PAN	• Włożyć płytę grillo-wą 14

Błędy	Możliwe przyczyny / działania
done	• Upłynął czas smaże-nia. Wyjąć ugotowaną potrawę.

16. Dane techniczne

Model:	SHLFS 2200 A1
Napięcie sie-ciowe:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Klasa ochrony:	I
Stopień ochro-ny:	IPX4 (ochrona przed za-chlapaniem niewielką ilo-ścią wody)
Moc:	2200 W

Użyte symbole

	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
~	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.
	Używając oznaczenia UKCA, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z brytyjskimi wymogami.
	Symbol identyfikuje producenta produktu.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

17. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

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

Warunki gwarancyjne

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

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

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

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

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

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

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

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

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

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

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 474698_2407** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

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



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **474698_2407**.



Centrum Serwisowe



Serwis Polska

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

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 474698_2407



Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	165
2. Použití k určenému účelu	166
3. Bezpečnostní pokyny	167
4. Obsah balení	170
5. Uvedení do provozu	171
6. Dotykový displej	172
7. Přehled programů	173
8. Použití dílů příslušenství	174
9. Ovládání	175
9.1 Proudová přípojka	175
9.2 Dotykový displej	175
9.3 Zapnutí/vypnutí	175
9.4 Přihrádka na uzení	176
9.5 Manuální nastavení	176
9.6 Použití programů	176
9.7 Přerušení procesu přípravy	177
9.8 Udírna	178
9.9 Konec procesu přípravy	178
9.10 Aktivní ukončení procesu přípravy pokrmů	178
9.11 Grilování se spodním ohřevem	179
10. Tipy na přípravu	179
10.1 Tabulka přípravy	181
10.2 Tabulka s druhy masa, stupni přípravy a odpovídajícími vnitřními teplotami	182
11. Recepty	183
11.1 Grilované balzamikové žampiony	183
11.2 Uzená hovězí žebra	183
11.3 Lososový burger	184
11.4 Grilovaná uzená kuřecí stehna	185
11.5 Krevety s citrónem a pepřem	185
11.6 Uzené míchané hranolky s bylinkovou majonézou	186
11.7 Steak po provensálsku	187
11.8 Kuře po jamajsku	187
11.9 Špízy s cuketou a lilkem	188
11.10 Čokoládové dortíky s tekutou náplní	188
12. Čištění	189
13. Uložení	189
14. Likvidace	190
15. Řešení problémů	190
16. Technické údaje	191
17. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	192

1. Přehled

- 1 Rukojeť víka
- 2 Víko
- 3 Topný článek (na horní straně víka)
- 4 Větrací průduchy
- 5 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 6 Navíjení kabelu (na zadní straně přístroje)
- 7 Rukojeti
- 8 Kryt přihrádky na uzení
- 9 Šrouby pro upevnění rukojetí
- 10 Výstup kouře
- 11 Dotykový displej/displej s ukazateli a senzorovými tlačítky
- 12 Odkapávací miska na tuk
- 13 Topný článek (pod grilovací deskou)
- 14 Grilovací deska
- 15 Pánev (plancha)
- 16 Fritovací koš
- 17 **MAX** Značka maximální výšky plnění fritovacího koše
- 18 Přihrádka na uzení

bez obrázku: Lžíce na porcování udicích hoblin

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vaší nové horkovzdušné fritéze se stolní udírnou.

Pro bezpečné zacházení s výrobkem a zachování celého rozsahu výkonu dbejte následujících pokynů:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Uchovejte si tento návod k použití pro pozdější potřebu.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaší novou horkovzdušnou fritézou se stolní udírnou!

Symboly na přístroji



Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů.



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



Přístroj nepoužívejte v uzavřených a/nebo obytných prostorách, např. v budovách, stanech, karavanech, obytných vozzech nebo na lodích. Hrozí nebezpečí otravy oxidem uhelnatým.

2. Použití k určenému účelu

Horkovzdušná fritéza se stolní udírnou je určena pro tepelnou úpravu potravin v horkém vzduchu při teplotě do 240 °C.

Horkovzdušná fritéza je určena pro domácí použití. Horkovzdušnou fritézu lze používat pouze v suchém venkovním prostředí.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

- Udicí hobliny musí být před likvidací zcela vychladlé. Za žádných okolností nesmí být horký popel likvidován společně s domovním odpadem.
- Přístroj se nesmí skladovat ani provozovat při teplotách nižších než 5 °C. Dbejte na to, aby přístroj nebyl ponechán venku v mrazivém počasí.
- Nenechávejte přístroj na dešti.
- Horkovzdušná fritéza není vhodná pro ohřívání tekutin.
- Horkovzdušná fritéza není vhodná pro použití ve vnitřních prostorách.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily související nebezpečí.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- ⊙ Přístroj je určen jen pro použití ve venkovních prostorách. Při venkovním provozu...
 - ... musí být přístroj zapojen do zásuvky s ochranným vodičem.
 - ... musí být přístroj napájen zásuvkou s proudovým chráničem (RCD) s jmenovitým vybavovacím proudem ne vyšším než 30 mA v elektrickém obvodu. Poradte se se svým elektroinstalatérem. Instalaci pověřte výhradně elektroinstalatérem.
 - ... musí být napájecí vedení pravidelně kontrolováno, zda nevykazuje známky poškození. Pokud je napájecí vedení poškozeno, přístroj už nepoužívejte.



- ⊙ Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch na zadní straně nebo grilovací deska. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na ovládacích prvcích.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu horká pára. Nesahejte do páry.

- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Topné články se nesmí otírat vlhkou utěrkou.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.
- ⊙ **Před prvním použitím přístroj vyčistěte** (viz „Čištění“ na straně 189).
- ⊙ V tomto přístroji se nesmí používat dřevěné uhlí nebo podobná paliva.
Výjimka: V zasunuté přihrádce na uzení lze použít speciálně připravené udicí hoblíny.
- ⊙ V žádném případě v přihrádce na uzení nesmí používat jiné materiály nebo přísady než speciálně připravené udicí hoblíny. K zapalování nebo opětovnému zapalování nepoužívejte líh ani benzín!
- ⊙ Přihrádka na uzení se nesmí používat v uzavřených prostorech.
- ⊙ Používejte pouze udicí hoblíny, které jsou vhodné pro přípravu pokrmů.



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Obalové materiály nejsou dětskými hračkami. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly přístroj stáhnout za napájecí vedení z pracovní plochy.
- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

- ⊙ Elektrospořebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Zvířata proto vždy držte dál od elektrických spotřebičů.



NEBEZPEČÍ pro ptactvo!

- ⊙ Ptáci dýchají rychleji, rozdělují vzduch jinak ve svém těle a jsou výrazně menší než lidé. Proto může být pro ptáky velmi nebezpečné vdechnout i malé množství kouře, které během provozu tohoto přístroje vzniká. Při používání tohoto přístroje by se neměli v jeho blízkosti vyskytovat ptáci.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj nesmí být ponechán na dešti.
- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka se nesmí vkládat do vody nebo jiných kapalin.

- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane kapalina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, okamžitě odpojte síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již nepoužívejte, nechejte ho překontrolovat ve specializované opravně.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj mokřýma rukama.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.
- ⊙ Síťovou zástrčku zapojte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- ⊙ Pokud používáte prodlužovací kabel, musí odpovídat technickým údajům tohoto přístroje.
- ⊙ Nezapojujte přístroj do vícenásobné zásuvky. Mohlo by dojít k přetížení.
- ⊙ Napájecí vedení a případně také prodlužovací kabel položte tak, aby na ně nikdo nemohl stoupnout, zaháknout se o ně nebo zakopnout.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Při instalaci přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za síťovou zástrčku, nikdy za napájecí vedení.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
 - po každém použití
 - pokud došlo k poruše
 - pokud přístroj nepoužíváte
 - před čištěním přístroje
 - při bouři
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy mohou provádět jen specializované opravy, popř. servisní střediska.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

- ⊙ Udicí hobliny musí být před likvidací zcela vychladlé. Za žádných okolností nesmí být horký popel likvidován společně s domovním odpadem. Hrozí extrémní riziko požáru!
- ⊙ Nikdy nenechávejte zapojený přístroj bez dohledu.
- ⊙ Dohlížejte na horkovzdušnou fritézu po celou dobu provozu. Zjistíte tak případné problémy včas podle nenormálních pachů nebo zvuků.
- ⊙ Přístroj nikdy nepřikrývejte nebo nepokládejte na měkké předměty (jako např. na ručníky).
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Provozujte horkovzdušnou fritézu výhradně na pevné, rovné, neklouzavé, suché a nehořlavé pracovní ploše, abyste zamezili jejímu převrácení nebo sklouznutí nebo vzplanutí podložky a vzniku požáru.



NEBEZPEČÍ zranění popálením!

- ⊙ Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje a vnitřního prostoru. Používejte kuchyňské rukavice nebo čípanky.
- ⊙ Používejte kuchyňské rukavice, pokud připravujete pokrmy s vysokou teplotou. Stříkance tuku mohou jinak způsobit popáleniny.
- ⊙ Předtím než budete přístroj čistit nebo ho sklidíte, nechtejte ho zcela vychladnout.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani ji nepřenášejte.
- ⊙ Pokud by se na přístroji vznítíl tuk, **v žádném případě ho nehaste vodou!** Hrozí nebezpečí explozivního hoření nebo úrazu elektrickým proudem. Místo toho přístroj zakryjte, např. hasicí dekou.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. sporákovou desku) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Přístroj se nesmí skladovat ani provozovat při teplotách nižších než 5 °C. Dbejte na to, aby přístroj nebyl ponechán venku v mrazivém počasí.
- ⊙ Dbejte na to, aby podložka pod přístrojem byla suchá.
- ⊙ Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- ⊙ Fritovací koš nepřepíňujte. Respektujte referenční hodnoty v tomto návodu.
- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostřed-

ky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

- ⊙ Nepokládejte na přístroj žádné předměty.

4. Obsah balení

- 1 horkovzdušná fritéza s udrínou
- 1 grilovací deska **14**
- 1 fritovací koš **16**
- 1 pánev (plancha) **15**
- 1 odkapávací miska na tuk **12** (vlevo v přístroji)
- 1 přihrádka na uzení **18** pro udicí hoblíny (vpravo v přístroji)
- 2 rukojeti **7**
- 4 šrouby **9** pro upevnění rukojetí
- 1 lžíce na porcování udicích hoblín
- 1 kompletní návod k použití (na internetu)
- 1 stručný návod (příložen k přístroji)

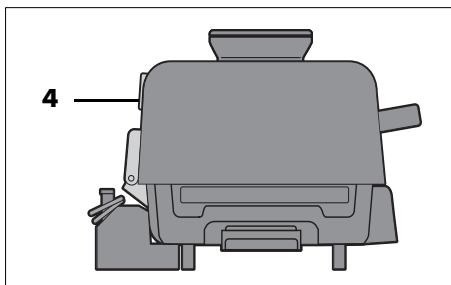
5. Uvedení do provozu

- Odstraňte veškerý obalový materiál.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

Na zadní straně přístroje se nachází větrací průduch **4**. Z větracího průduchu **4** uniká během provozu horká pára.



- ⊙ Větrací průduchy **4** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Horkovzdušnou fritézu nepoužívejte ve vnitřních prostorách.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.
- ⊙ Za přístrojem musí být dostatek místa, aby bylo možné zcela otevřít víko **2**.

UPOZORNĚNÍ: Během počátečního provozu může docházet k mírnému výskytu kouře a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topném článku **3** / **13** a není to chyba výrobku. Zajistěte dostatečné větrání.

- Stáhněte ochranné fólie a lepicí pásy z přístroje, neodstraňujte však výrobní štítek na spodní straně přístroje.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly příslušenství a zda jsou nepoškozené.
- Před prvním použitím přístroj a všechny díly příslušenství vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 189).
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.

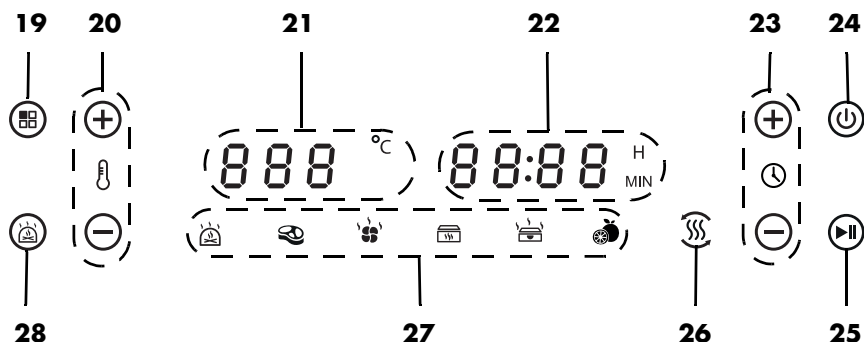
Montáž rukojeti

Před prvním použitím je nutné namontovat rukojeti **7**.

Přístroj se smí přenášet pouze za boční rukojeti.

1. V případě potřeby vytáhněte síťovou zástrčku **5** ze zásuvky.
2. Otevřete víko **2** a vyjměte všechny volné díly z přístroje.
3. Víko opět zavřete.
4. Připravte si šrouby **9** a rukojeti **7**.
5. Opatrně přístroj úplně otočte a postavte ho na víko **2**.
6. Nasadte rukojeť. Upozorňujeme, že konce rukojetí mají odlišný tvar a do uchycení na přístroji je lze zasunout pouze jedním způsobem.
7. Rukojeť pevně zašroubujte a postup opakujte s druhou rukojetí **7**. Rukojeti se nesmí kývat, nýbrž musí být pevně spojeny s přístrojem.
8. Přístroj znovu otočte.

6. Dotykový displej



- 19** Tlačítko: krátké stisknutí, přepne na další program
stisknutí a podržení: rychlé procházení zobrazením programů
(viz „Přehled programů“ na straně 173)
- 20 +/-** Tlačítka: zvýšení/snížení teploty 40–240 °C
- 21** Zobrazení teploty programů
a zobrazení nastavené teploty během provozu
- 22** Zobrazení času: v minutách (MIN) a hodinách (H)
Při spuštění programu: výchozí nastavení
Během provozu: zobrazení zbývajícího času
- 23 +/-** Tlačítka: prodloužení/zkrácení času od 1 minuty do 12 hodin
- 24** Tlačítko: zapnutí/vypnutí
- 25** Spuštění/přerušování programu
- 26** Symbol předehřívání: svítí, když se přístroj předehřívá
Tlačítko: přeskočení předehřívání
- 27** Symboly programů (viz „Přehled programů“ na straně 173)
- 28** Symbol udírny: svítí, když je udírna aktivní.
Bliká, když lze připojit udírnu.
Tlačítko: připojení udírny

7. Přehled programů

Přednastavená teplota a čas v tabulce jsou orientační hodnoty. Teplota a čas se mohou lišit v závislosti na vlastnostech, velikosti a množství potravin a také podle vaší chuti.

Symbol na dotykovém displeji	Program/používání	přednastavená teplota (nastavitelný rozsah)	přednastavený čas (nastavitelný rozsah) v min. nebo hod.
	Program uzení udírna	120 °C (120–210 °C) (pouze po spuštění programu)	4 hod. (10 min.–12 hod.)
		- pouze horní ohřev - bez autom. předehřevu	
	Program grilování steaky, kotlety, ale také zelenina pro grilovací pánve	240 °C (180–240 °C)	10 min. (1–30 min.)
		- horní ohřev se zavřeným víkem - spodní ohřev s otevřeným víkem - s autom. předehřevem	
	Program horkého vzduchu horkovzdušná fritéza	200 °C (125–200 °C)	22 min. (1 min.–1 hod.)
		- pouze horní ohřev - s autom. předehřevem	
	Program pečení masa křupavá pečeně, vepřová pečeně, sekaná	180 °C (125–200 °C)	25 min. (1 min.–1 hod.)
		- pouze horní ohřev - s autom. předehřevem	
	Program pečení pečiva muffiny, moučníky a pečivo	160 °C (125–200 °C)	30 min. (1 min.–1 hod.)
		- pouze horní ohřev - s autom. předehřevem	
	Program pražení sušení ovoce a zeleniny, např. jablečných kroužků	50 °C (40–90 °C)	2 hod. (2 hod.–12 hod.)
		- pouze horní ohřev - bez autom. předehřevu	

8. Použití dílů příslušenství

Díl příslušenství	Funkce/použití
Grilovací deska 14	• Vždy se vkládá do horkovzdušné fritézy. V opačném případě se na displeji zobrazí ADD PAN. • Možnost odtoku tuku. Příprava se zavřeným víkem: Žár přichází pouze shora. Vhodné pro přípravu silných kousků masa a mražených ryb. Příprava s otevřeným víkem: Vhodné ke grilování např. libových kousků masa. Žár přichází pouze zdola.
Pánev (plancha) 15	• Položte na grilovací desku 14. Příprava se zavřeným víkem: Vhodné pro grilování potravin bez otáčení, např. pizzy, nebo potravin, které se otáčí málo, např. ryb. Příprava s otevřeným víkem: Vhodné pro grilování citlivých potravin, které se často otáčejí, např. plátků zeleniny.
Fritovací koš 16	• Položte na grilovací desku 14. • Otvory ve fritovacím koši 16 může dobře cirkulovat horký vzduch. To podporuje rovnoměrné rozložení tepla. • Pro hranolky, americké brambory, batátové hranolky, kousky zeleniny apod. • Fritovací koš 16 naplňte hranolkami pouze volně po značku MAX 17 (maximální množství: 1 000 g). UPOZORNĚNÍ: U syrových ingrediencí přimíchejte cca ½ lžíce oleje (např. slunečnicového nebo řepkového). To zabrání přilepení k fritovacímu koši 16 a zlepšuje chuť. U zmražených hranolek a podobných produktů toto není nutné, jsou už předsmážené.

9. Ovládání



NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch **4** na zadní straně.
- ⊙ K uchopení pánve **15** a fritovacího koše **16** používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu **4** horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani ji nepřenášejte.
- ⊙ Pokud fritézu přenášíte, pak pouze za boční rukojeti **7**.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

9.1 Proudová přípojka

- Po instalaci přístroje zapojte síťovou zástrčku **5** do zásuvky s ochranným kontaktem, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.
 - Všechny údaje na dotykovém displeji **11** se krátce rozsvítí.
 - Grilovací deska **14** musí být vložena, jinak se na dotykovém displeji **11** rozsvítí **ADD PAN**.
 - Ozve se dvojitý pípnutí.
 - Symbol vypínače **⏻ 24** svítí. Svítící symbol signalizuje pohotovostní režim.

9.2 Dotykový displej

Na dotykovém displeji **11** jsou symboly, které zobrazují jen funkce, např. symbol přehřívání ☹ **26**.

Jiné symboly znázorňují (také) stisknutelné tlačítko, např. tlačítko pro spuštění/přerušení programu ☺ **25**. Stisknutelná tlačítka jsou v tomto návodu pro lepší čitelnost označována jen jako tlačítka.

9.3 Zapnutí/vypnutí

- Stiskněte tlačítko **⏻ 24** pro přepnutí přístroje do pohotovostního režimu.
 - Na displeji **11** se zobrazí symboly programů **27** a všechna tlačítka.
 - Tlačítko uzení **28** bliká.
 - Teplota se nezobrazuje a čas se zobrazuje jako **00:00**.
 - Pokud po dobu 5 minut nestisknete žádné tlačítko, přístroj se přepne zpět do pohotovostního režimu.
- Pokud během spuštěného programu stisknete tlačítko **⏻ 24**, program se ukončí a na displeji se na několik sekund zobrazí **done**. Poté se znovu objeví úvodní displej. Znovu stiskněte tlačítko **⏻ 24** pro přepnutí přístroje do pohotovostního režimu.
- Po nastavení programu je třeba ho spustit během následujících 5 minut stisknutím tlačítka ☺ **25**. Pokud se tak nestane, přejde přístroj do pohotovostního režimu.

9.4 Příhrádka na uzení



NEBEZPEČÍ požáru!

- ⊙ Udicí hobliny musí být před likvidací zcela vychladlé. Za žádných okolností nesmí být horký popel likvidován společně s domovním odpadem. Hrozí extrémní riziko požáru!

V příhradce na uzení se zapálí udicí hobliny. K tomu však dojde pouze v případě, že jste na přístroji provedli příslušná nastavení.

- Během zapalování udicích hoblin se na displeji zobrazí **IGN**. Pokud je nastavena dlouhá doba uzení, proces se několikrát opakuje.
 - Maximální množství udicích hoblin: Naplňte příhrádku na uzení **18** nanejvýš těsně pod okraj.
 - Plná příhrádka na uzení vydrží v režimu uzení přibližně 5 hodin. Během provozu je můžete doplňovat.
 - Vzniklý kouř se uvolňuje do vnitřní části výstupem kouře **10**.
 - Pokud je víko otevřené, výstupem kouře **10** neprochází žádný kouř.
 - Použité udicí hobliny lze ponechat v příhradce na uzení a využít je příště znovu.
1. Vysuňte kryt **8** směrem nahoru.
 2. Vytáhněte příhrádku na uzení **18**.
 3. Naplňte příhrádku na uzení až po okraj a opět ji nasadte.
 4. Nasadte kryt a posuňte ho až úplně dolů. Musí být zcela zavřený.

9.5 Manuální nastavení

Zatímco je přístroj zapnutý, tlačítka jsou viditelná na displeji **11**. Můžete je použít ke změně nastavení teploty a doby přípravy kdykoli, když je program zvolen nebo spuštěn.

- Pomocí tlačítek **+/- 20** nastavíte teplotu:
 - Krátkým stisknutím pro nastavení v krocích po 5 °C. Přidržením pro rychlý posun vpřed/vzad.
- Pomocí tlačítek **+/- 23** nastavíte dobu přípravy:
 - Krátkým stisknutím pro nastavení v krocích po 1 minutě pro časy do 60 minut. Kroky po 15 minutách pro časy delší než hodina.
 - Přidržením pro rychlý posun vpřed/vzad.
 - Po uvolnění tlačítka displej přibližně 5 sekund bliká, poté se rozsvítí a začne se odpočítávat nový čas.
 - Na displeji svítí **H** pro nastavené hodiny a **MIN** pro nastavené minuty.

9.6 Použití programů

UPOZORNĚNÍ:

- Dbejte na to, aby se pokrmý nedotýkaly horkého topného článku **3** na vnitřní straně víka a nepřilepily se tam.
- Fázi zahřívání můžete zkrátit nebo vynechat stisknutím tlačítka **26**.

Při výběru programu můžete kdykoli změnit i následující nastavení:

- Teplota: Stiskněte nastavovací tlačítka **+/- 20**
 - Doba přípravy: Stiskněte nastavovací tlačítka **+/- 23**
1. Připravte si potraviny a vložte je do fritovacího koše **16** nebo do pánve **15**.

2. Vložte grilovací desku **14** do horkovzdušné fritézy tak, aby odtok tuku dosáhl do nálevky v horkovzdušné fritéze.
3. Zavřete víko **2**.
4. Stiskněte tlačítko **⏻ 24** pro přepnutí přístroje do pohotovostního režimu. Rozsvítí se celý displej.
 - Opakovaným stisknutím tlačítka **Ⓜ 19** vyberte požadovaný program.
 - Symbol zvoleného programu začne blikat.
 - Tlačítko pro spuštění/přerušen programu **⏻ 25** bliká.
(U programu pro uzení bliká také tlačítko uzení **28**.)
 - Opětovným stisknutím tlačítka pro spuštění/přerušen programu **⏻ 25** spustíte program. U všech programů kromě uzení a sušení ovoce nyní začíná fáze zahřívání.
 - Rozsvítí se symbol předehřívání **🔥 26**.
 - Zobrazuje se nastavená teplota a doba fáze zahřívání.
 - Doba zahřívání/doba přípravy se odpočítává k nule.
 - Rozsvítí se symbol zvoleného programu **26**.
 - Tlačítko uzení **28** bliká.
5. Na konci fáze zahřívání se ozve zvukový signál a na displeji **11** se zobrazí **ADD FOOD**.
Tlačítko pro spuštění/přerušen programu **⏻ 25**, symbol zvoleného programu a tlačítko uzení **28** blikají.
Otevřete víko **2** a ...
... vložte připravené potraviny přímo na grilovací desku **14**.
... postavte fritovací koš **16** nebo pánev **15** s připravenými potravinami na grilovací desku **14**.
6. Zavřete víko **2**. Proces přípravy se automaticky spustí a na ukazateli doby přípravy **22** se automaticky odpočítává k nule zbývající doba přípravy. Rozsvítí se symbol zvoleného programu a tlačítko

ko uzení **28** bliká. (Pokud stisknete tlačítko uzení **28**, zobrazí se na displeji **IGN**.) Dokud symbol **IGN** svítí, zahřívají se udičí hoblíny v přihrádce, dokud nezačnou doutnat. Přibližně po 5 minutách se opět zobrazí celý displej a čas se začne odpočítávat. Rozsvícené tlačítko uzení **Ⓜ 28** signalizuje, že byla jako doplněk zvolena funkce uzení.

nebo

Pokud používáte grilovací desku **14**, stiskněte dvakrát tlačítko pro spuštění/přerušen programu **⏻ 25**, abyste zahájili proces přípravy s otevřeným víkem **2**. Na ukazateli doby přípravy **22** se odpočítává zbývající doba. Svítí symbol zvoleného programu a tlačítko uzení **28** bliká – funkci uzení nelze aktivovat, když je víko otevřené.

9.7 Přerušení procesu přípravy

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

Pozastavení pomocí tlačítka pro spuštění/přerušen programu

- Stiskněte tlačítko pro spuštění/přerušen programu **⏻ 25**.
 - Tlačítko **25** bliká.
 - Symbol programu bliká.
 - Čas se přestane odpočítávat.
- Pro pokračování procesu přípravy stiskněte znovu tlačítko pro spuštění/přerušen programu **⏻ 25**.

Pozastavení otevřením víka

- Otevřete víko **2**.
 - Tlačítko **25** bliká.
 - Symbol programu bliká.
 - Čas se přestane odpočítávat.
- Víko **2** opět zavřete a pokračujte v procesu přípravy pokrmu.

9.8 Udirna

Udirnu můžete spustit jako samostatný program nebo ji připojit k jiným programům. Program uzení se vyvolává stejným způsobem jako ostatní programy. Pomocí tohoto programu můžete pokrmům dodat úžasnou kouřovou chuť.

Je důležité, abyste před spuštěním funkce uzení vložili do přihrádky na uzení **18** udici hoblíny.

UPOZORNĚNÍ: Funkce uzení je aktivní pouze se zavřeným víkem **2**. Pokud je víko při spuštění funkce uzení otevřeno, kouř se již nevytváří. Po zavření se funkce znovu spustí.

Použití jako vlastní program

1. Stisknete tlačítko  **19**, dokud nezačne na ukazateli programů blikat symbol uzení **27** a nezačne blikat tlačítko uzení  **28**.
2. V případě potřeby změňte nastavení času pomocí tlačítek **+/- 23**.
3. Stisknutím tlačítka pro spuštění/přerušení programu  **25** spustíte program uzení. Na displeji se zobrazí *IGN*. Dokud symbol *IGN* svítí, zahřívají se udici hoblíny v přihrádce, dokud nezačnou doutnat. Po několika minutách se zobrazí celý displej a začne se odpočítávat čas.

Použití jako doplněk k jiným programům

- Stisknete blikající tlačítko uzení  **28**, zatímco je spuštěn jiný program. Na displeji se zobrazí *IGN*. Dokud symbol *IGN* svítí, zahřívají se udici hoblíny v přihrádce, dokud nezačnou doutnat. Po několika minutách se zobrazí celý displej a začne se odpočítávat čas.

9.9 Konec procesu přípravy

- Když program doběhne do konce, zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí *done*.
- Větrání pokračuje ještě dalších 30 sekund.
- Budete potřebovat talíř nebo misku (v případě potřeby nahřáté).
- Pro odpojení přístroje ze sítě vytáhněte po použití síťovou zástrčku **5**.

1. Otevřete víko **2**.
2. Dejte pokrmy na připravený talíř / do připravené misky.
3. Vytáhněte odkapávací misku na tuk **12** a zlikvidujte zachycený olej.
4. Nechejte přístroj a příslušenství vychladnout předtím, než ho budete čistit.

UPOZORNĚNÍ: Neodpovídá-li např. stupeň zhnědnutí vašemu přání, můžete proces přípravy změnit manuálně (viz „Manuální nastavení“ na straně 176). Zavřete víko **2** a znovu spustíte proces přípravy. Po několika minutách zkontrolujte stupeň zhnědnutí.

9.10 Aktivní ukončení procesu přípravy pokrmů

- V průběhu programu stisknete tlačítko  **24** pro ukončení programu. Na displeji se přibližně na 10 sekund zobrazí *done*. Poté se opět zobrazí celý displej.
- Můžete znovu zvolit libovolný program.
- Nebo stisknete tlačítko  **24** a přepnete přístroj do pohotovostního režimu.
 - Ozve se zvukový signál.
 - Na displeji **11** je vidět pouze symbol  **24**.
- Pro úplné vypnutí přístroje a jeho odpojení od elektrické sítě vytáhněte síťovou zástrčku **5**.

9.11 Grilování se spodním ohřevem

☞ Steak: Při otevřeném víku umožňuje tento program grilování s dolním ohřevem.

- Tento program je vhodný pro všechny potraviny, které je třeba zprudka opéct a které vyžadují spodní ohřev, např. steaky.
- U tohoto programu se doba přípravy nepřerušuje, pokud je víko **2** otevřeno od začátku nebo se otevře během programu.
- Grilování se spodním ohřevem při otevřeném víku **2** doporučujeme například při grilování citlivých potravin, které se často otáčejí, jako jsou steaky nebo plátky zeleniny.
- Po zavření víka se funkce přepne ze spodního ohřevu na horní ohřev.

10. Tipy na přípravu

Horkovzdušná fritéza spojuje mnoho různých funkcí v jednom přístroji. Můžete například:

- fritovat horkým vzduchem
 - grilovat kuře nebo pečení
 - péct pizzu
 - připravovat mnoho mražených hotových pokrmů (např. kuřecí křídla, rybí prsty, sýrové nebo zeleninové tyčinky)
 - péct sušenky nebo muffiny
 - grilovat šašliky nebo zeleninové špízy
 - sušit jablečné kroužky nebo jiné ovoce
 - použít funkci uzení, abyste jídlu dodali zvláštní chuť.
- V této kapitole naleznete několik tipů a tabulku přípravy s příklady pro orientaci pro množství, dobu přípravy a teplotu.
 - Údaje v tabulce přípravy se mohou lišit od přednastavených časů a teplot. Kvůli rozdílným vlastnostem a počáteční teplotě jídla není možné uvést přesné údaje o dobách přípravy. Údaje v tabulce přípravy jsou orientační hodnoty.

Příprava potravin

- Všechny potraviny musí být pro fritování co nejsušší. Potraviny k fritování osušte, popř. odstraňte led z mražených potravin.
- Před vložením zmražené potraviny do horkovzdušné fritézy odstraňte tolik vody a ledu, kolik je jen možné.
- U obalovaných potravin dbejte na to, aby trojbal na potravinech dobře držel.

Teplota a doba přípravy

- Pro chutný a zdravý výsledek byste se měli při rozhodování o teplotě a době přípravy řídit velmi přesně údaji na obalu.
- Fritujte najednou jen malá množství.
- Fritovací koš **16** nesmíte plnit výš než po značku **MAX 17**.
- Akrylamid je pravděpodobně rakovinotvorný. Abyste udrželi tvorbu akrylamidu na co nejnižší úrovni, vyhněte se příliš silnému zhnědnutí.

Pro rovnoměrné zhnědnutí

- Pokud mají potraviny (např. hranolky nebo kuřecí nugety) rovnoměrně zhnědnout, musíte je během fritování 1x až 3x protřepat nebo otočit.
- Používejte přísady rovnoměrné tloušťky nebo velikosti.

Pečení

Těsto v žádném případě nesmíte dávat přímo do fritovacího koše 16. Připravené těsto dejte do formy na pečení nebo jiné žáruvzdorné formy (např. formičky na muffiny). Ty poté postavte s těstem do fritovacího koše **16**.

Obalové informace

Pokud na obalu mražených potravin naleznete dobu přípravy pro horkovzdušné fritézy, orientujte se podle časů pro konvekční trouby.

10.1 Tabulka přípravy

Potravina	Tipy	Množství (cca)	Čas* (minuty)	Teplota*
Hranolky ^{2,3} (mražené, před smažením)	- Program  - použijte fritovací koš 16	500 g ²	19	190 °C
		1 000 g ³	35	190 °C
Hranolky ³ (domácí, silné)	- Program  - přidejte 1/2 lžíce oleje - použijte fritovací koš 16	1 000 g	20–24	200 °C
Kuřecí stehna ^{2,3} (čerstvá, bez kostí)	- Program  - použijte fritovací koš 16	1 000 g	22–28	180 °C
Kuřecí nugety (mražené)	- Program  - použijte fritovací koš 16	900 g	18–22	180 °C
Rybí prsty (mražené)	- Program  - použijte fritovací koš 16	280 g	8–10	200 °C
Cukety ^{2,3}	- Program  - použijte pánev 15 - nakrájejte na plátky - do pánve přidejte 1 lžíci oleje - připravujte při otevřeném víku	650 g	17–20	200 °C
Bramboráky	- Program  - použijte fritovací koš 16	900 g	20	180 °C
Kuřecí křídla (mražená)	- Program  - použijte fritovací koš 16	1 000 g	15–20	200 °C
Rib-eye steaky	- Program  - použijte grilovací desku 14 - grilujte při otevřeném víku - v případě potřeby použijte teploměr na maso	3 steaky, silné cca 3 cm	7–9	240 °C

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

Všechny údaje jsou pouze orientační. Doba se může lišit v závislosti na typu a tloušťce potraviny.

Horní indexy čísel ^{1,2,3} znamenají:

¹: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

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

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

10.2 Tabulka s druhy masa, stupni přípravy a odpovídajícími vnitřními teplotami

U kousků pečeně závisí doba přípravy a teplota přípravy na váze a na tom, jaký kus masa použijete. Dobrou orientací je vnitřní teplota, kterou můžete zjistit teploměrem na maso.

	Stupně přípravy				
	Rare	Medium rare	Medium	Medium Well	WellDone
Jelení	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Hovězí	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Vepřové	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Jehněčí	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Kuřecí	X	X	X	X	85 °C
Ryby	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Recepty

Přístroj je připojen k síti a je zapnutý. Grilovací deska je vložena a je vidět celý displej. Víko je zavřené. Popis v receptech začíná volbou programu.

11.1 Grilované balzamikové žampiony

Zvolte program grilování 
Suroviny na 4 porce

Suroviny

400 g žampionů, rozpůlených
1 lžice oleje
2 nasekané stroužky česneku
60 ml balzamikového octa
sůl a pepř
2 lžice nasekané čerstvé petrželky
dřevěné špejle namočené na 30 minut ve vodě

Příprava

1. Ve velké míse smíchejte olej, balzamikový ocet, česnek, sůl a pepř. Přidejte rozpůlené žampiony a míchejte, dokud se žampiony nepromíchají s marinádou. Přikryjte a nechte 15 minut marinovat.
2. Žampiony napíchněte na špejle.
3. Zvolte program grilování. Nastavte čas na 6 minut. Teplota zůstane na 240 °C.
4. Spustíte program. Začne předehřívání.
5. Na konci předehřívání se na displeji zobrazí **ADD FOOD**. Otevřete víko a položte špízy vedle sebe na grilovací desku.
6. Zavřete víko a začněte grilovat. Čas se odpočítává.
7. Po třech minutách žampionové špízy obraťte a víko opět zavřete.
8. Po uplynutí doby grilování otevřete víko a vyjměte špízy z přístroje. Položte je na talíř a posypte čerstvou petrželkou.

11.2 Uzená hovězí žebra

Doba přípravy závisí na velikosti a tloušťce žeber. Cílem je dosáhnout vnitřní teploty přibližně 90 °C, aby byla žebra křehká a měkká.

Zvolte program uzení 
Suroviny na 4 porce

Suroviny

2 kg hovězích žeber

Směs koření:

1 polévková lžice sušeného česneku
1 lžička drcených hořčičných semínek nebo sušené hořčice
1 lžice uzené papriky
1 lžice mletého černého pepře
2 lžičky soli

Na potřeni:

60 ml hovězího vývaru
60 ml vody
2 lžice worcestrové omáčky

Příprava

1. Všechny ingredience na směs koření nasypte do malé misky a promíchejte, dokud se nespojí. Žebra potřete směsí koření, dokud nejsou obalená.
2. Vysuňte přihrádku na uzení z přístroje. Malou lžičkou přidávejte do přihrádky na uzení udicí hobliny, dokud nebude naplněna těsně pod okraj. Zasuňte přihrádku na uzení zpět do přístroje a nasadte kryt.
3. Položte žebra na grilovací desku a zavřete víko.
4. Zvolte program uzení. Nastavte čas na 5 hodin. Teplota zůstane na 120 °C.
5. Spustíte program uzení. Na displeji se na několik minut zobrazí **IGN**. To znamená, že se zapalují udicí hobliny. Během 5 hodin se bude **IGN** zobrazovat častěji. To je normální. Pokud chcete, po 1,5 hodině žebra obraťte.

6. Vývar, vodu a worcestrovou omáčku dejte do mísy a promíchejte. Během posledních hodin uzení žebra několikrát potřete tenkou vrstvou této směsi.
 7. Proces uzení je dokončen, když žebra na teploměru na maso zapíchnutém do nejsilnější části žebírek zaznamenají teplotu přibližně 90 °C. Poté přístroj vypněte, nechte víko zavřené a nechte žebra přibližně 45 minut odpočívat.
- TIP:** Pokud chcete v horkovzdušné fritéze připravovat i jiné pokrmy, můžete žebírka ohřát v předehřáté troubě. Při vkládání žebírek do trouby snižte teplotu.
8. Před podáváním je nakrájejte na plátky mezi kostmi.

11.3 Lososový burger

Zvolte program grilování 
Suroviny na 4 porce

Suroviny

Lososové placičky:

700 g filetů z lososa bez kůže (bez kostí)
1 malá cibule nakrájená nadrobno
100 g strouhanky
nastrouhaná kůra z půlky citronu
1 lžička papriky
1 bílek
sůl a černý pepř podle chuti

dále:

4 bulky na hamburgery
listy hlávkového salátu
plátky cibule
majonéza

Příprava

1. Všechny suroviny na lososové placičky vložte do kuchyňského robotu a rozsekejte je dohromady.
2. Směs rozdělte na 4 kuličky a opatrně je stlačte na plocho.

3. Zvolte program grilování. Nastavte čas na 5 až 7 minut. Teplota zůstane na 240 °C.
4. Spustíte program. Začne předehřívání.
5. Na konci předehřívání se na displeji zobrazí **ADD FOOD**. Otevřete víko a položte lososové placičky vedle sebe na grilovací desku.
6. Zavřete víko a začnete grilovat. Čas se odpočítává.
7. V polovině doby přípravy lososové placičky obraťte a opět zavřete víko.
8. Připravte si bulky na hamburgery s majonézou, listy salátu a plátky cibule.
9. Po skončení grilování otevřete víko, vyjměte placičky z přístroje a rozdělte je na bulky.

TIPY:

- Doba grilování závisí především na tloušťce lososových placiček. Lososové placičky můžete samozřejmě také opékat po kalifornsku. V tomto případě zůstane vnitřek mírně syrový.
- Lososové placičky můžete také podávat bez bulky.
- Dobře k nim chutná také hořčičná omáčka nebo wasabi majonéza.

11.4 Grilovaná uzená kuřecí stehna

Zvolte program grilování a rovněž funkci

uzení ☞ + ☞

Suroviny na 4 porce

Suroviny

8 kuřecích stehen s kostí a kůží

Marináda:

1 1/2 lžic uzené papriky

1 lžice sušené cibule

1/2 lžičky chilli

1 lžice sójové omáčky

1 lžička sušeného oregana nebo tymiánu
nebo obojího

1/2 lžice mletého černého pepře

30 ml slunečnicového oleje

Příprava

1. Všechny suroviny na marinádu dejte do velké mísy a dobře promíchejte.
Do mísy přidejte kuřecí stehna a míchejte, dokud se neobalí marinádou.
Přikryjte je potravinovou fólií a dejte na 30 minut do chladničky.
2. Vysuňte přihrádku na uzení z přístroje. Malou lžičkou přidávejte do přihrádky na uzení udicí hoblíny, dokud nebude naplněna těsně pod okraj. Zasuňte přihrádku na uzení zpět do přístroje a nasadte kryt.
3. Zvolte program grilování. Nastavte čas na 22 minut. Teplota zůstane na 240 °C.
4. Zapněte funkci uzení.
5. Spusťte program. Začne předehřívání.
6. Na konci předehřívání se na displeji zobrazí **ADD FOOD**. Otevřete víko a položte kuřecí stehna vedle sebe na grilovací desku.
7. Zavřete víko. Na displeji se zobrazí **IGN**. Udici hoblíny se zapálí. Jakmile symbol zhasne, začne odpočítávání času a příprava pokrmu.
8. V polovině doby přípravy kuřecí stehna obraťte a opět zavřete víko.

9. Na konci doby přípravy pokrmu otevřete víko a vyjměte kuřecí stehna z přístroje. Nechte je přibližně 5 minut odpočívat.

TIPY:

- Na gril se nemusí vejít 8 větších kuřecích stehen najednou. V takovém případě bude nutné grilovat na dvakrát.
- Doba přípravy se může mírně lišit v závislosti na velikosti kuřecích stehen.

11.5 Krevety s citrónem a pepřem

Zvolte program grilování ☞

Suroviny na 4 porce

Suroviny

Krevety s citrónem a pepřem:

500 g královských krevet, oloupaných a zbavených kostí

2 lžice slunečnicového oleje

kůra a šťáva z 1 citronu

sůl a pepř

Salát:

nakrájený ledový salát

krutony

Zálivka:

120 ml majonézy

2 lžice strouhaného parmezánu

2 lžičky dijonské hořčice

1 stroužek česneku, nasekaný

1 lžice citrónové šťávy

1 lžička worcestrové omáčky

sůl a pepř

Příprava

1. V míse smíchejte olej, citronovou šťávu, nastrouhanou citronovou kůru, sůl a pepř. Přidejte krevety a promíchejte.
2. Zvolte program grilování. Nastavte čas na 7 až 9 minut. Teplota zůstane na 240 °C.
3. Spusťte program. Začne předehřívání.

4. Na konci předehřívání se na displeji zobrazí **ADD FOOD**. Otevřete víko a položte špízy vedle sebe na grilovací desku.
5. Zavřete víko a začněte grilovat. Čas se odpočítává.
6. V polovině doby přípravy krevety obraťte a opět zavřete víko.
7. Po uplynutí doby grilování otevřete víko a vyjměte krevety z přístroje.
8. Všechny suroviny na zálivku dejte do mísy a promíchejte je.
9. Rozdělte salát a krutony na talíře a přelijte je zálivkou. Nakonec přidejte grilované krevety a podávejte.
2. Během mixování přilévejte tenkým proudem olej, dokud nevznikne krémová, homogenní směs.
3. Přidejte bylinky a dochutěte solí, pepřem a citronovou šťávou.
4. Brambory a batáty oloupejte, umyjte a osušte.
5. Brambory a batáty nakrájejte na tyčinky silné asi 1 cm a smíchejte je v míse s olejem.
6. Zvolte program horkého vzduchu a změňte čas na 20 minut – teplota zůstane na 200 °C.
7. Zapněte funkci uzení.
8. Spustěte program. Začne předehřívání.
9. Na konci předehřívání se na displeji zobrazí **ADD FOOD**. Umístěte fritovací koš na grilovací desku, vložte do něj brambory a zavřete víko.

TIP: Můžete přidat další ingredience, například baby rajčátka, okurku nebo avokádo, a použít různé zálivky podle chuti.

11.6 Uzené míchané hranolky s bylinkovou majonézou

Zvolte program horkého vzduchu a rovněž funkci uzení  + 
Suroviny na 4 porce

Suroviny na majonézu

1 vaječný žloutek
1 lžička hořčice
125 ml slunečnicového oleje
1 lžička jemně nasekané petrželky
1 lžička jemně nasekaného kerblíku
1 lžíce citronové šťávy
sůl, pepř

Suroviny na hranolky

250 g batátů
250 g brambor
2 lžíce slunečnicového oleje

Příprava

1. Pro přípravu bylinkové majonézy dejte žloutek a hořčici do vysoké nádoby a směs rozmixujte tyčovým mixérem.

10. Na displeji se zobrazí **IGN**. Udicí hobliny se zapálí. Jakmile symbol zhasne, začne odpočítávání času a příprava pokrmu.
11. Hranolky zhruba každých 5 minut dobře protřepejte.
12. Hranolky osolte a podávejte s bylinkovou majonézou.

11.7 Steak po provensálsku

Zvolte program grilování 
Suroviny na 4 porce

Suroviny

- 4 hovězí steaky (po 175 g)
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžička sušeného tymiánu
- 1 lžička sušeného rozmarýnu
- 1 lžička sušeného oregana
- ½ lžičky sušeného estragonu
- sůl a pepř

Příprava

1. Smíchejte bylinky, sůl, pepř a olivový olej a steaky ve směsi marinujte.
2. Zapněte program grilování. Nastavte čas na 12 až 14 minut. Teplota zůstane na 240 °C.
3. Otevřete víko a spusťte program. Začne předehřívání.
4. Na konci předehřívání se na displeji zobrazí *ADD FOOD*. Položte steaky vedle sebe na grilovací desku.
5. Nechte víko otevřené a spusťte proces přípravy pokrmu stisknutím tlačítka pro spuštění/přerušení programu. Čas se odpočítává.
6. Steaky grilujte s otevřeným víkem, dokud nedosáhnou požadovaného stupně propečení. Pravidelně je obračejte.
7. Podávejte s bylinkovou bagetou, salátem nebo zeleninou.

11.8 Kuře po jamajsku

Zvolte program horkého vzduchu 
Suroviny na 4 porce

Suroviny

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

Příprava

1. Kuře omyjte a osušte.
2. Oloupejte a nakrájejte nadrobno česnek.
3. Na marinádu smíchejte v míse sójovou omáčku, olivový olej, citrónovou šťávu, směs koření, česnek, zázvor a chilli vločky.
4. Potřete kuře marinádou a nechte ho přes noc marinovat v lednici.
5. Zvolte program horkého vzduchu. Nastavte čas na 40 minut a teplotu na 180 °C.
6. Spusťte program. Začne předehřívání.
7. Na konci předehřívání se na displeji zobrazí *ADD FOOD*. Otevřete víko a položte marinované kuře na grilovací desku.
8. Zavřete víko a začněte grilovat. Čas se odpočítává.
9. V polovině doby přípravy kuře obraťte a opět zavřete víko.
10. Na konci můžete pomocí teploměru na maso zkontrolovat, zda je kuře propečené. V nejsilnějším místě by mělo mít teplotu kolem 80 °C.
11. Kuře podávejte se salátem.

11.9 Špízy s cuketou a lilkem

Zvolte program grilování 
Suroviny na 4 porce

Suroviny

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

Příprava

1. Smíchejte v míse bylinky, koření a olej.
2. Cuketu a lilky nakrájejte na plátky o šířce 2 cm a cibuli na čtvrtky.
3. Zeleninu přidejte do směsi koření a oleje.
4. Zeleninu střídavě napichujte na špejle.
5. Otevřete víko a zvolte program grilování. Nastavte čas na 15 minut. Teplota zůstane na 240 °C.
6. Spusťte program. Začne předehřívání.
7. Na konci předehřívání se na displeji zobrazí **ADD FOOD**. Položte špízy vedle sebe na grilovací desku.
8. Nechte víko otevřené a spusťte proces přípravy pokrmu stisknutím tlačítka pro spuštění/přerušení programu. Čas se odpočítává.
9. Špízy pravidelně otáčejte.

11.10 Čokoládové dortíky s tekutou náplní

Zvolte program pečení pečiva 
Suroviny na 8 až 10 dortíků

Suroviny

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

Příprava

1. Čokoládu nasekejte a rozpustte ve vodní lázni.
2. Přidejte máslo a také ho nechte rozpustit.
3. Vyšlehejte vejce s cukrem.
4. Na směs prosejte mouku a promíchejte, aby vzniklo hladké těsto.
5. Opatrně vmíchejte směs čokolády a másla.
6. Naplňte těsto do formiček na muffiny a vložte je do pánve.
7. Zvolte program pečení pečiva. Nastavte čas na 7 až 10 minut a teplotu na 160 °C.
8. Spusťte program. Začne předehřívání.
9. Na konci předehřívání se na displeji zobrazí **ADD FOOD**. Otevřete víko a položte pánev na grilovací desku.
10. Zavřete víko a začněte grilovat. Čas se odpočítává.
11. Čokoládové dortíky upečte a podávejte je teplé.

12. Čištění



NEBEZPEČÍ popálení!

- Před manipulací s přístrojem nebo jeho čištěním nechte přístroj vychladnout.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- Před čištěním horkovzdušné fritézy odpojte síťovou zástrčku **5** ze zásuvky.
- Horkovzdušná fritéza se nesmí vkládat do vody.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Topné články **3** a **13** se nesmí otírat vlhkou utěrkou.

UPOZORNĚNÍ: Upozorňujeme, že po vysušení mohou být v dutinách přístroje stále ještě kapky vody. Všechny díly nechte důkladně uschnout na vzduchu.

Díly příslušenství

- Odstraňte hrubé zbytky potravin.
- Grilovací desku **14**, fritovací koš **16**, pánev **15** a odkapávací misku na tuk **12** můžete umývat v myčce.

UPOZORNĚNÍ: Tyto části můžete také umýt v ruce teplou vodou a čisticím prostředkem. Poté je pečlivě opláchněte čistou vodou.

- Připálené zbytky potravin předtím nechte odmočit.
- Všechny díly nechte úplně vyschnout předtím, než je sklidíte nebo budete opět používat.

Kryt

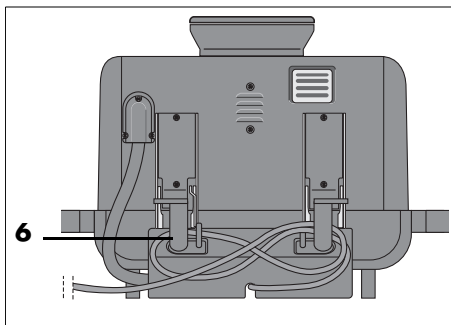
- Očistěte kryt zvenku lehce navlhčenou utěrkou s trochou jemného čisticího prostředku.
- Osušte je utěrkou.

Vnitřní prostor

1. Vyčistěte vnitřní prostor víka **2** měkkou houbičkou a vodou s jemným čisticím prostředkem.
2. Několikrát ho otřete vlhkou utěrkou z mikrovlákna, občas ji propláchněte a vyždímejte.
3. Osušte je utěrkou.

13. Uložení

- Předtím než horkovzdušnou fritézu sklidíte...
 - ... musí být síťová zástrčka **5** vytažená,
 - ... musí být přístroj vychladlý a
 - ... musí být všechny díly zcela čisté a suché.
- Napájecí vedení **6** můžete navinout na navíjení kabelu **6** na zadní straně přístroje.



14. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

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

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



Obal

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

15. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná jde jen o malý problém, který můžete vyřešit sami.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení.
Pokrm není po doporučené době ještě hotový	• Bylo množství příliš velké nebo kousky příliš silné? • Byla nastavena příliš nízká teplota nebo doba přípravy?
Silná tvorba kouře nebo zápachu	• Nachází se na topném článku 3 zbytky potravin, které se při zahřívání pálí? Fritovací koš 16 nesmíte plnit výš než po značku MAX 17. • Byla nastavena příliš dlouhá doba přípravy pokrmu?
ADD FOOD	• Otevřete víko 2 po fázi nahřívání a přidejte potraviny.
ADD PAN	• Vložte grilovací desku 14.
done	• Doba přípravy pokrmu uplynula. Odeberte připravené pokrmy.

16. Technické údaje

Model:	SHLFS 2200 A1
Síťové napětí:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Třída ochrany:	I
Stupeň ochrany:	IPX4 (ochrana proti stříkající vodě)
Výkon:	2 200 W

Použité symboly

	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
~	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.
	Značka UKCA je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků pro UK.
	Symbol označuje výrobce produktu.

Technické změny vyhrazeny.

17. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,
na tento přístroj jste získali 3 letou záruku
od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku
vám vůči prodávajícímu náleží zákonná
práva. Tato zákonná práva nejsou naší
níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uchovejte
si prosím dobře originál účtenky. Tento pod-
klad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data kou-
pě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní
chyba, výrobek vám podle naší volby zdar-
ma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme
částku odpovídající kupní ceně. Předpokla-
dem pro poskytnutí záruky je to, že během
tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj
a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popi-
sem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní
došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte
opravený nebo nový výrobek. Opravou
nebo výměnou výrobku nezačíná nová zá-
ruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky nepro-
dlužuje. To platí také pro náhradní a opra-
vované díly. Případné škody a vady
vyskytující se již při nákupu musíte ihned po
rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení zá-
ruční lhůty jsou případné opravy zpoplatně-
né.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných
směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním
byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu
a výrobní chybu.

**Ze záruky jsou vyloučeny díly pod-
léhající rychlému opotřebení, které
jsou vystaveny běžnému opotřebe-
ní, a poškození křehkých dílů, např.
vypínačů, osvětlení nebo skleně-
ných dílů.**

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek
používán poškozený a nevhodně nebo tak
byl udržován. Pro vhodné použití výrobku
musíte přesně dodržovat všechny pokyny
uvedené v návodu k použití. Bezpodmíneč-
ně se musíte vyvarovat účelům použití a ma-
nipulaci, od kterých jste v návodu k použití
zrazováni nebo před kterými jste varováni.
Výrobek je určen pouze k soukromému, ni-
koliv komerčnímu použití. Při neoprávněném
a nevhodném použití, použití síly a při zása-
zích, které nebyly provedeny autorizova-
ným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho
požadavku dbejte prosím následujících po-
kynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy
číslo výrobku **IAN: 474698_2407** a
účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním
štítku, na rytině, na titulní straně vašeho
návodu (dole vlevo) nebo na nálepce
na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné
vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené
servisní středisko **telefonicky** nebo
e-mailem.
- Výrobek považovaný za defektní může-
te s přiloženým dokladem o nákupu
(účtenky) a uvedením, v čem spočívá
závada, a kdy se objevila, zdarma za-
slat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **474698_2407** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 474698_2407



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	195
2. Účel použitia.....	196
3. Bezpečnostné pokyny	197
4. Obsah balenia	200
5. Uvedenie do prevádzky	201
6. Prehľad dotykového displeja	202
7. Prehľad programov	203
8. Použitie dielov príslušenstva	204
9. Obsluha	205
9.1 Pripojenie k elektrickému prúdu	205
9.2 Dotykový displej	205
9.3 Zapnutie/vypnutie.....	205
9.4 Údiaca miska	206
9.5 Manuálne nastavenia	206
9.6 Používanie programov.....	206
9.7 Prerušenie procesu prípravy	207
9.8 Udiarnička	207
9.9 Koniec procesu prípravy	208
9.10 Aktívne ukončenie procesu prípravy	208
9.11 Grilovanie so spodným ohrevom.....	208
10. Typy na prípravu.....	209
10.1 Tabuľka prípravy jedál.....	210
10.2 Tabuľka s druhmi mäsa, stupňami prepečenia a príslušnými teplotami jadra	211
11. Recepty	212
11.1 Grilované balzamikové šampiňóny	212
11.2 Údené hovädzie rebrá.....	212
11.3 Lososové burgery	213
11.4 Údené kuracie stehná	213
11.5 Krevety s citrónom a korením.....	214
11.6 Údené miešané hranolčky s bylinkovou majonézou	215
11.7 Steak na provensálsky spôsob	215
11.8 Kura na jamajský spôsob	216
11.9 Špízy z cukety a baklažánu	216
11.10 Čokoládová tortička s tekutým stredom	217
12. Čistenie.....	217
13. Uskladnenie	218
14. Likvidácia	218
15. Riešenie problémov	219
16. Technické údaje	219
17. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	220

1. **Prehľad**

- 1** Držadlo na veku
- 2** Veko
- 3** Vyhrievací prvok (na hornej strane veka)
- 4** Vetracie otvory
- 5** Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 6** Navinutie kábla (na zadnej strane prístroja)
- 7** Rukoväti
- 8** Kryt údiacej misky
- 9** Skrutky na upevnenie rukovätí
- 10** Výpust dymu
- 11** Dotykový displej/displej s indikátormi a tlačidlami senzora
- 12** Miska na zachytávanie tuku
- 13** Vyhrievací prvok (pod grilovacou platňou)
- 14** Grilovacia platňa
- 15** Panvica (plancha)
- 16** Fritovacia vložka
- 17 MAX** Značka pre maximálnu výšku naplnenia fritovacej vložky
- 18** Údiaca miska

Bez zobrazenia: Lyžica na porciovanie triesok na údenie

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k vašej novej teplovzdušnej fritéze so stolovou udiarničkou.

Na bezpečné zaobchádzanie s výrobkom a oboznámenie sa s celým rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na použitie si uschovajte, ak by ste neskôr potrebovali ďalšie informácie.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s vašou novou teplovzdušnou fritézou so stolovou udiarničkou!

Symboly na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotknutím sa horúceho povrchu.



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



Prístroj nepoužívajte v uzavretých a/alebo obytných priestoroch, napr. v budovách, stanoch, karavanoch, mobilných domoch alebo na lodiach. Hrozí smrteľné nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým.

2. Účel použitia

Teplovzdušná fritéza so stolovou udiarničkou je určená na prípravu potravín v horúcom vzduchu pri maximálnej teplote 240 °C.

Teplovzdušná fritéza je koncipovaná na domáce používanie. Teplovzdušná fritéza sa smie používať len v suchom vonkajšom prostredí.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

- Triesky na údenie musia pred likvidáciou úplne vychladnúť. V žiadnom prípade sa nesmie popol likvidovať v komunálnom odpade.
- Prístroj sa nesmie skladovať ani používať pri teplote nižšej ako 5 °C. Dbajte o to, aby prístroj v žiadnom prípade nezostal vonku v mraze.
- Prístroj nenechávajte na daždi.
- Teplovzdušná fritéza nie je vhodná na zahrievanie tekutín.
- Teplovzdušná fritéza nie je vhodná na použitie v interiéri.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

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



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

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

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

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

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- ⊙ Prístroj je určený len na použitie vonku. Pri prevádzke vonku...
 - ... musí byť prístroj pripojený na zásuvku s ochranným vodičom.
 - ... Prístroj musí byť napájaný cez zásuvku s prúdovým chráničom (RCD) s menovitým vypínacím prúdom v elektrickom obvode nie vyšším ako 30 mA. Požiadajte o radu elektroinštalatéra. Montážou poverte výlučne elektroinštalatéra.
 - ... pripojovacie vedenie sa musí pravidelne kontrolovať, či nevykazuje známky poškodení. Ak je pripojovacie vedenie poškodené, prístroj sa už nesmie používať.



- ⊙ Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Ne dotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru na zadnej strane alebo grilovacej platne. Počas prevádzky sa dotýkajte len obslužných prvkov prístroja.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.

- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Vyhrievacie prvky sa nesmú utierať namokro.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ V prípade nesprávneho použitia môžu nastať poranenia.
- ⊙ **Pred prvým použitím prístroj vyčistite**(pozri „Čistenie“ na strane 217).
- ⊙ V tomto prístroji sa nesmie používať drevené uhlie alebo podobné horľaviny.
Výnimka: Vo vlozenej údiacej miske sa môžu používať špeciálne na to určené triesky na údenie.
- ⊙ V žiadnom prípade sa v údiacej miske nesmú používať iné materiály alebo prísady, ako špeciálne na to určené triesky na údenie. Na zapálenie alebo opätovné zapálenie nepoužívajte alkohol ani benzín!
- ⊙ Údiaca miska sa nesmie používať v uzavretých priestoroch.
- ⊙ Používajte len triesky na údenie, ktoré sú vhodné na prípravu potravín.



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby deti nemohli prístroj stiahnuť za pripojovací kábel z pracovnej plochy.
- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabránite priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO pre vtáky!

- ⊙ Vtáky dýchajú rýchlejšie, vzduch sa v ich tele rozvádza inak a sú podstatne menšie ako ľudia. Pre vtáky môže byť preto veľmi nebezpečné, ak vdýchnu čo i len najmenšie množstvo dymov, uvoľňujúcich sa pri prevádzke tohto prístroja. Ak používate tento prístroj, nemali by byť v blízkosti vtáky.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj by nemal stáť na daždi.
- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.
- ⊙ Prístroj, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.

- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Ak by aj napriek tomu prístroj niekedy spadol do vody, potom okamžite vytiahnite zástrčku a až následne vyberte prístroj von. V takom prípade prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho skontrolovať v odbornom servise.
- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokrými rukami.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Zástrčku zastrčte do zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Keď používate predlžovací kábel, musí spĺňať technické údaje tohto prístroja.
- ⊙ Prístroj zapájajte len do samotnej zásuvky, nie do zásuvky, do ktorej sa dajú zapojiť viaceré zariadenia. Mohlo by totiž dôjsť k preťaženiu.
- ⊙ Pripojovací kábel a prípadný predlžovací kábel uložte tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa alebo oň zakopnúť.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Pri inštalácii prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nezacvikol alebo nestlačil.

- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri vytáňovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za pripojovacie vedenie.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky:
 - po každom použití,
 - v prípade poruchy,
 - ak prístroj nepoužívate,
 - pred čistením prístroja,
 - počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajte žiadne zmeny na výrobku. Opravy nechajte vykonávať len v odbornej opravovni, resp. v servisnom stredisku.



NEBEZPEČENSTVO – nebezpečenstvo požiaru!

- ⊙ Triesky na údenie musia pred likvidáciou úplne vychladnúť. V žiadnom prípade sa nesmie popol likvidovať v komunálnom odpade. Hrozí extrémne nebezpečenstvo požiaru!
- ⊙ Zapojený prístroj nikdy nenechávajte bez dozoru.
- ⊙ Počas prevádzky majte teplovzdušnú fritézu vždy pod dohľadom. Takto si problém môžete hneď všimnúť vďaka nezvyčajnému zápachu alebo zvuku.
- ⊙ Prístroj nikdy nezakrývajte, ani ho neumiestňujte na mäkké podklady (napr. utierky).
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu prevádzkujte výhradne na pevnej, rovnej, nešmykľavej, suchej a nehorľavej pracovnej ploche, aby ste zabránili jej prevráteniu, sklznutiu alebo vznieteniu podložky a v dôsledku toho poškodeniu.



NEBEZPEČENSTVO poranení popálením!

- ⊙ Nedotýkajte sa horúceho povrchov prístroja a vnútorného priestoru. Používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Používajte kuchynskú rukavicu, keď pripravujete jedlá s vysokou teplotou. Vystrekujúci tuk môže inak spôsobiť popálenia.
- ⊙ Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehýbte ňou ani ju neprenášajte.
- ⊙ Ak sa na prístroji vznieti tuk, **v žiadnom prípade ho nehasťte vodou!** Hrozí nebezpečenstvo výbuchu alebo zásahu elektrickým prúdom. Namiesto toho prístroj zakryte, napr. hasiacou dekou.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. dosky sporáka) alebo do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Prístroj sa nesmie skladovať ani používať pri teplote nižšej ako 5 °C. Dbajte o to, aby prístroj v žiadnom prípade nezostal vonku v mraze.
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.
- ⊙ Dbajte o to, aby sa jedlá nedotýkali horúceho vyhrievacieho prvku na hornej strane vnútorného priestoru a nenalepili sa tam.
- ⊙ Fritovací kôš nepreplňajte. Dodržiavajte orientačné hodnoty v tomto návode.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa

úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäknúť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

- ⊙ Na prístroj nekladte žiadne predmety.

4. Obsah balenia

- 1 teplovzdušná fritéza s udiarničkou
- 1 grilovacia platňa **14**
- 1 fritovacia vložka **16**
- 1 panvica (plancha) **15**
- 1 miska na zachytávanie tuku **12** (vľavo na prístroji)
- 1 údiaca miska **18** na triesky na údenie (vpravo na prístroji)
- 2 rukoväti **7**
- 4 skrutky **9** na upevnenie rukovätí
- 1 lyžica na porciovanie triesok na údenie
- 1 kompletný návod na obsluhu (na internete)
- 1 stručný návod (je priložený k prístroju)

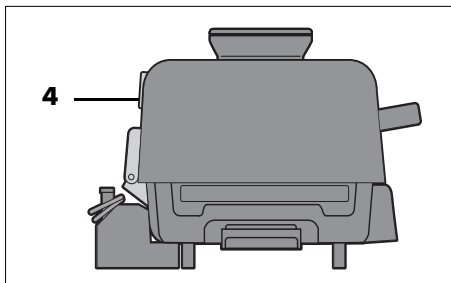
5. Uvedenie do prevádzky

- Odstráňte všetok obalový materiál.



NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

Na zadnej strane prístroja sa nachádza vetrací otvor **4**. Z vetracieho otvoru **4** uniká počas prevádzky horúca para.



- ⊙ Vetracie otvory **4** nikdy nezakrývajte.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nepoužívajte v interiéri.
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.
- ⊙ Za prístrojom musí byť toľko miesta, aby bolo možné veko **2** kompletne otvoriť.

UPOZORNENIE: Počas prevádzky môže dochádzať k miernemu vývinu dymu a zápalu. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na vyhrievacom prvku **3/ 13** a nie je to chyba výrobcu. Zabezpečte dostatočné vetranie.

- Z prístroja odstráňte ochranné fólie a lepiacu pásku, avšak neodstraňujte typový štítok na spodnej strane prístroja.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
- Pred prvým použitím prístroj a všetky diely príslušenstva vyčistite (pozri „Čistenie“ na strane 217).
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú, teplovzdornú podložku.

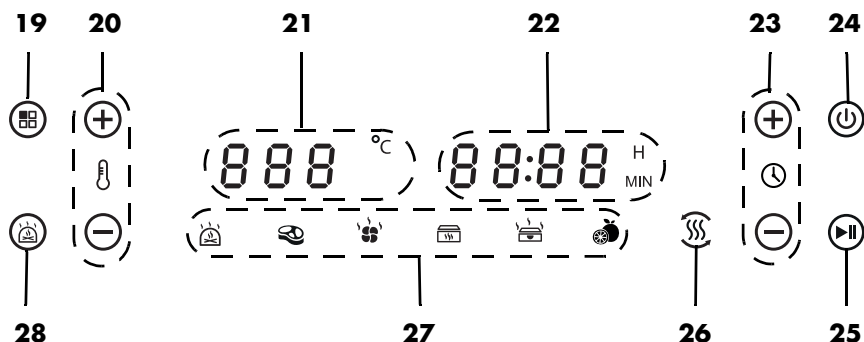
Montáž rukoväti

Pred prvým použitím musíte namontovať rukoväť **7**.

Prístroj sa môže nosiť len za bočné rukoväti.

1. Vytiahnite zástrčku **5**.
2. Otvorte veko **2** a z prístroja odstráňte všetky voľné diely.
3. Veko znovu zatvorte.
4. Pripravte si skrutky **9** a rukoväť **7**.
5. Prístroj opatrne úplne otočte a postavte ho na veko **2**.
6. Nasadte jednu rukoväť. Upozorňujeme, že konce rukovätí sú tvarované inak a do uchytenia na prístroji sa dajú vložiť len jedným spôsobom.
7. Rukoväť pevne priskrutkujte a postup zopakujte s druhou rukoväťou **7**. Rukoväti sa nesmú kývať, ale musia byť pevne pripravené k prístroju.
8. Prístroj znovu otočte.

6. Prehľad dotykového displeja



- 19** Tlačidlo: krátke stlačenie prepne na nasledujúci program
dlhé stlačenie: rýchle rolovanie v programoch
(pozri „Prehľad programov“ na strane 203)
- 20 +/-** Tlačidlá: zvýšenie/zníženie teploty 40 – 240 °C
- 21** Zobrazenie teploty programov
a v prevádzke zobrazenie nastavenej teploty
- 22** Zobrazenie času: v minútach (MIN) a hodinách (H)
Na spustenie programu: prednastavenie
V prevádzke: zobrazenie zvyšnej doby chodu
- 23 +/-** Tlačidlá: predĺženie/skrátenie času od 1 minúty do 12 hodín
- 24** Tlačidlo: zapnutie/vypnutie
- 25** Spustenie/pozastavenie programu
- 26** Symbol predhrievania: svieti, keď sa prístroj predhrieva
Tlačidlo: preskočenie predhrievania
- 27** Symboly programov (pozri „Prehľad programov“ na strane 203)
- 28** Symbol udiarničky: svieti, keď je udiarnička aktívna
bliká, keď sa udiarnička môže zapnúť
Tlačidlo: zapnutie udiarničky

7. Prehľad programov

Prednastavené hodnoty teploty a času v tabuľke sú orientačné hodnoty. Teplota a čas sa môžu líšiť v závislosti od typu, veľkosti a množstva potravín, ako aj od vašej chuti.

Symbol na dotykovom displeji	Program/použitie	Prednastavená teplota (rozsah nastavenia)	Prednastavený čas (rozsah nastavenia) v min alebo h
	Program udiarničky Udiarnička	120 °C (120 – 210 °C) (až po spustení programu)	4 h (10 min – 12 h)
		- len horný ohrev - bez autom. predhriatia	
	Grilovací program Steaky, kotlety, ale aj zelenina pre grilovací panvicu	240 °C (180 – 240 °C)	10 min (1 – 30 min)
		- horný ohrev so zatvoreným vekom - spodný ohrev s otvoreným vekom - s autom. predhriatím	
	Teplovzdušný program Teplovzdušná fritéza	200 °C (125 – 200 °C)	22 min (1 min – 1 h)
		- len horný ohrev - s autom. predhriatím	
	Program vyprážania Chrumkavé pečené mäso, pečené bravčové mäso, fašírka	180 °C (125 – 200 °C)	25 min (1 min – 1 h)
		- len horný ohrev - s autom. predhriatím	
	Program pečenia Muffiny, koláče a pečivo	160 °C (125 – 200 °C)	30 min (1 min – 1 h)
		- len horný ohrev - s autom. predhriatím	
	Program sušenia Sušenie ovocia a zeleniny, napr. jablkové krúžky	50 °C (40 – 90 °C)	2 h (2 h – 12 h)
		- len horný ohrev - bez autom. predhriatia	

8. Použitie dielov príslušenstva

Diel príslušenstva	Funkcia/použitie
Grilovacia platňa 14	• Vždy sa vkladá do teplovzdušnej fritézy. Ak to tak nie je, zobrazí sa <i>ADD PAN</i> na displeji. • Umožňuje odtok tukov. Príprava so zatvoreným vekom: Ohrev prichádza len zhora. Dobre sa hodí na prípravu hrubých kusov mäsa a mrazeného mäsa. Príprava s otvoreným vekom: Hodí sa na grilovanie, napr. chudších kúskov mäsa. Ohrev prichádza len zdola.
Panvica (planča) 15	• Položte na grilovaciu platňu 14. Príprava so zatvoreným vekom: Hodí sa na grilovanie jedál bez otáčania, napr. pizza, alebo keď sa vyžaduje malé otáčanie, napr. ryby. Príprava s otvoreným vekom: Vhodné na grilovanie citlivých jedál, ktoré sa často otáčajú, ako sú plátky zeleniny, alebo na pečenie.
Fritovacia vložka 16	• Položte na grilovaciu platňu 14. • Cez otvory vo fritovacej vložke 16 môže dobre cirkulovať horúci vzduch. To podporuje rovnomerné rozvádzanie tepla. • Na zemiakové hranolčeky, americké zemiaky, hranolčeky zo sladkých zemiakov, nakrájanú zeleninu atď. • Fritovaciu vložku 16 voľne naplňte hranolčkami po značku MAX 17 (maximálne množstvo: 1000 g). UPOZORNENIE: Do surových prísad primiešajte cca ½ lyžice oleja (napr. slnečnicového alebo repkového). To zabráni prilepeniu na fritovaciu vložku 16 a zlepšuje chuť. Pri mrazených hranolčkoch a podobných výrobkoch to nie je potrebné, pretože tieto sú už predsmážané.

9. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO popálení!

- Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru **4** na zadnej strane.
- Používajte rukavicu alebo lapku na chytenie panvice **15** a fritovacej vložky **16**.
- Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru **4** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehybte ňou ani ju neprenášajte.
- Pri prenášaní teplovzdušnej fritézy používajte len bočné rukoväti **7**.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

9.1 Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je postavený, zastrčte zástrčku **5** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.
 - Všetky ukazovatele na dotykovom displeji **11** sa nakrátko rozsvietia.
 - Grilovacia platňa **14** musí byť nasadená, inak na dotykovom displeji **11** svieti **ADD PAN**.
 - Počúť dvojnásobný zvukový signál.
 - Svieti symbol tlačidla zapnutia/vypnutia **24**. Svietiaci symbol signalizuje pohotovostný režim.

9.2 Dotykový displej

Na dotykovom displeji **11** sú symboly, ktoré zobrazujú len funkcie, napr. symbol prehrievania ☹ **26**.

Iné symboly predstavujú (aj) tlačidlo, napr. tlačidlo spustenie/pozastavenie ☹ **25**. Ikonky sú v tomto návode kvôli lepšej čitateľnosti označené ako tlačidlá.

9.3 Zapnutie/vypnutie

- Stlačte tlačidlo **24**, aby ste prístroj zapli z pohotovostného režimu.
 - Na displeji **11** sa zobrazia symboly programov **27** a všetky tlačidlá.
 - Bliká tlačidlo udiarničky **28**.
 - Teplota sa nezobrazuje a čas sa zobrazuje s **00:00**.
 - Ak sa 5 minút nestlačí žiadne tlačidlo, prístroj sa opäť prepne do pohotovostného režimu.
- Ak počas prebiehajúceho programu stlačíte tlačidlo **24**, program sa ukončí a na displeji sa na niekoľko sekúnd zobrazí **done**. Následne sa znovu úvodný displej. Znovu stlačte tlačidlo **24**, aby ste prístroj prepli do pohotovostného režimu.
- Po nastavení programu sa tento musí spustiť do 5 minút stlačením ☹ **25**. Ak sa tak nestane, prejde prístroj do pohotovostného režimu.

9.4 Údiaca miska



NEBEZPEČENSTVO požiaru!

- ⊙ Triesky na údenie musia pred likvidáciou úplne vychladnúť. V žiadnom prípade sa nesmie popol likvidovať v komunálnom odpade. Hrozí extrémne nebezpečenstvo požiaru!

V údiacej miske sa zapália triesky na údenie. To sa však stane len vtedy, ak ste na prístroji vykonali zodpovedajúce nastavenia.

- Počas zapálenia triesok na údenie sa na displeji zobrazí **IGN**. Ak je nastavený dlhý čas údenia, proces sa viackrát zopakuje.
 - Maximálne množstvo triesok na údenie: Naplňte údiacu misku **18** maximálne mierne pod okraj.
 - Plná údiaca miska stačí na cca 5 hodín v režime údenia. Potom ju môžete počas prebiehajúcej prevádzky znovu naplniť.
 - Vznikajúci dym sa vpúšťa cez výpusť dymu **10** do vnútorného priestoru.
 - Keď je veko otvorené, cez výpusť dymu **10** nevychádza žiadny dym.
 - Použitie triesky na údenie môžu zostať v údiacej miske a opätovne sa použiť na budúce.
1. Stiahnite kryt **8** nahor.
 2. Vytiahnite údiacu misku **18**.
 3. Naplňte údiacu misku mierne pod okraj a znovu ju vložte.
 4. Znova nasadte kryt a úplne ho zasuňte nadol. Musí byť kompletne zatvorený.

9.5 Manuálne nastavenia

Kým je prístroj zapnutý, sú na displeji **11** viditeľné tlačidlá. To vám umožní zmeniť nastavenia teploty a času prípravy kedykoľvek, keď je program zvolený alebo spustený.

- Tlačidlami **+/- 20** nastavíte teplotu:
 - Krátkymi stlačeniami sa mení po 5 °C. Dlhým podržaním sa teplota mení rýchlo dopredu/dozadu.
- Tlačidlami **+/- 23** nastavíte čas prípravy:
 - Krátke stlačenia na zmenu po 1 minúte pre časy do 60 minút. Zmeny po 15 minútach pre časy nad jednu hodinu.
 - Dlhým podržaním sa teplota mení rýchlo dopredu/dozadu.
 - Po pustení displej cca 5 sekúnd bliká, potom sa rozsvieti a odpočítava sa nový čas.
 - Na displeji svieti **H** pre nastavené hodiny a **MIN** pre nastavené minúty.

9.6 Používanie programov

UPOZORNENIA:

- Dbajte o to, aby sa jedlá nedotýkali horúceho vyhrievacieho prvku **3** na vnútornej strane veka a nenalepili sa tam.
- Fázu zohrievania môžete skrátiť alebo preskočiť stlačením tlačidla  **26**.

Keď zvolíte nejaký program, môžete navyše kedykoľvek zmeniť nasledujúce nastavenie:

- Teplota: Stláčajte nastavovacie tlačidlá **+/- 20**
 - Čas prípravy: Stláčajte nastavovacie tlačidlá **+/- 23**
1. Pripravte si potraviny a dajte ich do fritovacej vložky **16** alebo panvice **15**.
 2. Umiestnite grilovaciu platňu **14** do teplovzdušnej fritézy tak, aby odtok tuku siahal do lievika v teplovzdušnej fritéze.

3. Zatvorte veko **2**.
4. Stlačte tlačidlo  **24**, aby ste prístroj zapli z pohotovostného režimu. Sviety celý displej.
 - Opakovane stlačte tlačidlo  **19**, aby ste vybrali požadovaný program.
 - Bliká symbol zvoleného programu.
 - Bliká tlačidlo spustenie/pozastavenie  **25**.
(V programe udiarničky navyše bliká tlačidlo udiarničky **28**.)
 - Znovu stlačte tlačidlo spustenie/pozastavenie  **25** na spustenie programu. Vo všetkých programoch, okrem udiarničky a sušeného ovocia, sa teraz začne fáza zohrievania.
 - Sviety symbol predhrievania  **26**.
 - Zobrazuje sa nastavená teplota a doba fázy zahrievania.
 - Odpočítava sa čas zohrievania/prípravy.
 - Sviety symbol zvoleného programu **26**.
 - Bliká tlačidlo udiarničky **28**.
5. Na konci fázy zohrievania zaznie zvukový signál a na displeji **11** sa zobrazí **ADD FOOD**.
Bliká tlačidlo spustenie/pozastavenie  **25**, symbol zvoleného programu a tlačidlo udiarničky **28**.
Otvorte veko **2** a ...
... dajte pripravené potraviny priamo na grilovaciu platňu **14**.
... postavte fritovaciu vložku **16** alebo panvicu **15** s pripravenými potravinami na grilovaciu platňu **14**.
6. Zatvorte veko **2**. Príprava sa spustí automaticky a ukazovateli času prípravy **22** sa odpočítava zostávajúci čas prípravy. Sviety symbol zvoleného programu a bliká tlačidlo udiarničky **28**.
(Keď stlačte tlačidlo udiarničky **28**, na displeji sa zobrazí **IGN**.) Kým sviety **IGN**, zohrievajú sa *pelety na údenie v miske*, kým *nezačnú dymiť*. Po cca 5 minútach sa opäť zobrazí plný displej a

čas sa odpočítava. Svietace tlačidlo udiarničky  **28** indikuje, že bola doplnujúco zvolená funkcia udiarničky.

alebo

Keď používate grilovaciu platňu **14**, stlačte 2x tlačidlo spustenie/pozastavenie  **25**, aby ste spustili prípravu s otvoreným vekom **2**. Na ukazovateli času prípravy **22** sa odpočítava zostávajúci čas prípravy. Sviety symbol zvoleného programu a bliká tlačidlo udiarničky **28** – s otvoreným vekom nie je možné aktivovať funkciu udiarničky.

9.7 Prerušenie procesu prípravy

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

Prestávka s tlačidlom štart/stop

- Stlačte tlačidlo spustenie/pozastavenie  **25**.
 - Bliká tlačidlo **25**.
 - Bliká symbol programu.
 - Čas sa už neodpočítava.
- Znovu stlačte tlačidlo spustenie/pozastavenie  **25** na pokračovanie v procese prípravy.

Prestávka otvorením veka

- Otvorte veko **2**.
 - Bliká tlačidlo **25**.
 - Bliká symbol programu.
 - Čas sa už neodpočítava.
- Veko **2** znovu zatvorte na pokračovanie v procese prípravy.

9.8 Udiarnička

Udiarničku môžete nechať bežať ako vlastný program alebo ju zapnúť pri iných programoch.

Program udiarničky sa vyvolá rovnako, ako všetky ostatné programy. Pomocou tohto

programu môžete dať potravinám úžasne údenú vôňu.

Dôležité je, aby ste pred spustením funkcie udiarničky dali do údiacej misky **18** triesky na údenie.

UPOZORNENIE: Funkcia udiarničky pracuje len so zatvoreným vekom **2**. Keď sa pri aktívnej funkcii udiarničky veko otvorí, už sa nevytvára dym. Po zatvorení sa funkcia opäť spustí.

Použitie ako vlastný program

1. Stlačte tlačidlo  **19**, kým nezačne blikať symbol udiarničky na ukazovateli programov **27** a bliká symbol udiarničky  **28**.
2. Ak si želáte, zmeníte nastavenie času tlačidlami **+/- 23**.
3. Na spustenie programu udiarničky stlačte tlačidlo spustenie/pozastavenie  **25**. Na displeji sa zobrazí **IGN**. Kým svieti **IGN**, zohrievajú sa pelety na údenie v miske, kým nezačnú dymiť. Po niekoľkých minútach sa zobrazí kompletný displej a čas sa odpočítava.

Použitie ako doplnok k iným programom

- Stlačte blikajúce tlačidlo udiarničky  **28** počas chodu iného programu. Na displeji sa zobrazí **IGN**. Kým svieti **IGN**, zohrievajú sa pelety na údenie v miske, kým nezačnú dymiť. Po niekoľkých minútach sa zobrazí plný displej a čas sa odpočítava.

9.9 Koniec procesu prípravy

- Keď sa program dostal až na koniec, zaznie akustický signál. Na displeji sa zobrazí na niekoľko sekúnd **done**.
- Vetranie beží ďalej ešte 30 sekúnd.

- Potrebujete tanier alebo misu (môže byť predhriata).
- Na odpojenie prístroja zo siete vytiahnite po použití zástrčku **5**.

1. Otvorte veko **2**.
2. Pokrmu dajte na pripravený tanier/do pripravenej misy.
3. Vytiahnite misku na zachytávanie tuky **12** a zlikvidujte nazbieraný olej.
4. Pred čistením nechajte prístroj a príslušenstvo vychladnúť.

UPOZORNENIE: Ak stupeň zhnednutia ešte nie je taký, aký chcete, môžete čas prípravy manuálne zmeniť (pozri „Manuálne nastavenia“ na strane 206). Zatvorte veko **2** a znovu spustíte proces prípravy. Po pár minútach skontrolujte stupeň zhnednutia.

9.10 Aktívne ukončenie procesu prípravy

- Počas chodu programu stlačte tlačidlo  **24**, aby ste program ukončili. Na displeji sa cca 10 sekúnd zobrazí **done**. Následne je viditeľný celý displej.
- Znovu môžete zvoliť program.
- Alebo stlačte tlačidlo  **24** na prepnutie prístroja do pohotovostného režimu.
 - Počúť zvukový signál.
 - Na displeji **11** je viditeľný len symbol  **24**.
- Na úplné vypnutie a odpojenie prístroja zo siete vytiahnite zástrčku **5**.

9.11 Grilovanie so spodným ohrevom

 **Steak:** S otvoreným vekom umožňuje tento program grilovanie so spodným ohrevom

- Toto je správny program pre všetky potraviny, ktoré je sprudka opieť a vyžadujú spodný ohrev, napr. steaky.
- Pri tomto programe sa čas prípravy nepreruší, ak je veko **2** otvorené od začiatku alebo sa otvorí počas programu.
- Grilovanie so spodným ohrevom s otvoreným vekom **2** sa odporúča na grilovanie citlivých potravín, ktoré sa často otáčajú, ako steaky alebo plátky zeleniny.
- Keď sa veko zatvorí, prepne sa zo spodného ohrevu na horný ohrev.

10. Tipy na prípravu

Teplotovzdušná fritéza spája v jednom prístroji mnohé rozličné funkcie. Môžete ňou napríklad:

- fritovať s horúcim vzduchom
- grilovať kura alebo pečené mäso
- piecť pizzu
- pripravovať množstvo zmrazených hotových jedál (napr. kuracie krídelká, rybie prsty, syrové alebo zeleninové tyčinky)
- piecť kekсы
- grilovať ražne na šašlik alebo zeleninu
- sušiť jablkové krúžky alebo iné ovocie
- vďaka funkcii udiarničky dať potravinám osobitnú vôňu
- V tejto kapitole nájdete niekoľko tipov a tabuľku prípravy s príkladmi na orientáciu v množstve, čase prípravy a teplote.
- Údaje v tabuľke prípravy sa môžu odlišovať od prednastavených časov a teplôt. Na základe rozličných vlastností a východiskovej teploty potravín nie je možné presne uviesť časy prípravy. Údaje v tabuľke prípravy predstavujú orientačné hodnoty.

Príprava potravín

- Všetky potraviny musia byť na fritovanie podľa možnosti suché. Fritované potra-

viny osušte, resp. pri mrazených potravinách z nich odstráňte ľad.

- Pri hlbokomrazených potravinách odstráňte čo najviac vody a ľadu, skôr ako ich dáte do teplovzdušnej fritézy.
- Pri obalovaných potravinách dbajte na to, aby strúhanka čo najviac priliehala na potravinu.

Teplota a čas prípravy

- Na dosiahnutie chutného a zdravého výsledku by ste mali veľmi presne dodržiavať teplotu a čas prípravy uvedené na obale.
- Na jedenkrát fritujte len menšie množstvá potravín.
- Fritovacia vložka **16** sa nesmie naplniť viac ako po značku **MAX 17**.
- Akrylamid je možný karcinogén. Aby sa akrylamid tvoril čo najmenej, vyvarujte sa prílišnému zhnednutiu.

Na rovnomerné zhnednutie

- Ak si potravina (napr. hranolčeky alebo kuracie nugetky) vyžaduje rovnomerné zhnednutie, musí sa počas fritovania 1 – 3x pretrepať alebo otočiť.
- Používajte prísady s rovnomernou hrúbkou a veľkosťou.

Pečenie

Cesto sa v žiadnom prípade nesmie dať priamo do fritovacej vložky 16.

Po príprave dajte cesto do formy na pečenie alebo inej teplovzdornej formy (napr. formičky na muffiny). Túto potom postavte s cestom do fritovacej vložky **16**.

Informácie na obale

Keď na obale hlbokomrazeného tovaru ne nájdete informácie o dobách prípravy pre teplovzdušné fritézy, orientujte sa podľa časov pre teplovzdušnú rúru.

10.1 Tabuľka prípravy jedál

Potraviny	Typy	Množstvo (cca)	Čas* (minúty)	Teplota*
Hranolčky ^{2,3} (mrazené, presmažené)	- Program 	500 g ²	19	190 °C
	- Použite fritovaciú vložku 16	1000 g ³	35	190 °C
Hranolčky ³ (robené doma, hrubé)	- Program  - Primiešajte 1/2 polievkovej lyžice oleja - Použite fritovaciú vložku 16	1000 g	20 – 24	200 °C
Kuracie stehná ^{2,3} (čerstvé, bez kostí)	- Program  - Použite fritovaciú vložku 16	1000 g	22 – 28	180 °C
Kuracie nugetky (mrazené)	- Program  - Použite fritovaciú vložku 16	900 g	18 – 22	180 °C
Rybie prsty (mrazené)	- Program  - Použite fritovaciú vložku 16	280 g	8 – 10	200 °C
Cuketa ^{2,3}	- Program  - Použite panvicu 15 - Nakrájajte na plátky - Dajte do panvice 1 lyžicu oleja - Pripravujte s otvoreným vekom	650 g	17 – 20	200 °C
Haruľa	- Program  - Použite fritovaciú vložku 16	900 g	20	180 °C
Kuracie krídelká (mrazené)	- Program  - Použite fritovaciú vložku 16	1000 g	15 – 20	200 °C
Ribeye steak	- Program  - Použite grilovaciu platňu 14 - Grilujte s otvoreným vekom - Alebo použite teplomer na pečenie	3 steaky, hrubé cca 3 cm	7 – 9	240 °C

* **Tuk** nastavené údaje sa nastavujú manuálne.

Všetky údaje sú približné. Časy sa môžu líšiť v závislosti od druhu a hrúbky potravín.

Čísla horného indexu ^{1,2,3} znamenajú:

¹: Po polovici času prípravy pretrepte alebo obráťte.

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

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

10.2 Tabuľka s druhmi mäsa, stupňami prepečenia a príslušnými teplotami jadra

Pri pečení závisí čas a teplota prípravy od hmotnosti a od toho, aký kus mäsa použijete. Dobrú orientáciu poskytuje teplota jadra, ktorú môžete zistiť teplomerom na pečenie.

	Stupne prepečenia				
	Rare	Medium rare	Medium	Medium Well	WellDone
Jelenie mäso	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Hovädzie mäso	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Bravčové mäso	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Jahňacina	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Hydina	X	X	X	X	85 °C
Ryba	X	X	X	X	58 °C
Hamburger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Recepty

Sieť je pripojený k sieti a bol zapnutý. Je vložená grilovacia platňa a je viditeľný celý displej. Veko je zatvorené. Popis v receptoch začína výberom programu.

11.1 Grilované balzamikové šampiňóny

Zvoľte grilovací program 

Prísady na 4 porcie

Prísady

400 g šampiňónov, rozpolené

1 lyžica oleja

2 nasekané strúčiky cesnaku

60 ml balzamikového octu

Soľ a korenie

2 lyžice nasekaného čerstvého petržlenu

Drevené špajle, namočené vo vode na

30 minút

Príprava

1. Vo veľkej mise zmiešajte olej, balzamikový ocot, cesnak, soľ a korenie. Pridajte rozpolené šampiňóny a premiešajte, kým nebudú šampiňóny prekryté marinádou. Prikryte a nechajte 15 minút poštáť.
2. Hríby napichajte na špajle.
3. Zvoľte grilovací program. Nastavte čas na 6 minút. Teplota zostane na 240 °C.
4. Spustíte program. Začne predhrievanie.
5. Na konci predhrievania sa na displeji zobrazí **ADD FOOD**. Otvorte veko a položte špajle vedľa seba na grilovaciu platňu.
6. Príprava začne po zatvorení veka. Čas sa odpočítava.
7. Po 3 minútach špajle so šampiňónmi obráťte a veko znovu zatvorte.
8. Po skončení času prípravy veko otvorte a vyberte špajle z prístroja. Dajte na servírovací tanier a posypte čerstvým petržlenom.

11.2 Údené hovädzie rebra

Doba prípravy závisí od veľkosti a hrúbky rebier. Cieľom je dosiahnuť vnútornú teplotu rebier približne 90 °C, aby boli krehké a mäkké.

Zvoľte program udiarničky 

Prísady na 4 porcie

Prísady

2 kg hovädzích rebier

Zmes korenín:

1 lyžica sušeného cesnaku

1 lyžička drvených horčičných semienok alebo horčičného prášku

1 lyžica údenej papriky

1 lyžica mletého čierneho korenia

2 lyžičky soli

Na potieranie:

60 ml hovädzieho vývaru

60 ml vody

2 lyžice worcesterskej omáčky

Príprava

1. Všetky přísady na zmes korenia dajte do malej misky a premiešajte, kým sa nespoja. Rebierka potrite zmesou korenia, kým nebudú obalené.
2. Vytiahnite údiacu misku z prístroja. Pomocou malej lyžice dajte triesky na údenie do údiacej misky, kým táto nebude naplnená tesne pod okraj. Vložte údiacu misku znovu do prístroja a znovu vložte posúvač.
3. Položte rebierka na grilovaciu platňu a zatvorte veko.
4. Zvoľte program udiarničky. Nastavte čas na 5 hodín. Teplota zostane na 120 °C.
5. Spustíte program udiarničky. Na displeji sa na niekoľko minút zobrazí **IGN**. To znamená, že sa triesky na údenie zapalujú. V priebehu 5 hodín uvidíte **IGN** častejšie. To je normálne. Ak chcete, rebierka otočte po 1,5 hodine.

6. Do misy dajte vývar, vodu a worcesterskú omáčku a premiešajte. Počas poslednej hodiny údenia rebrá niekoľkokrát potrite tenkou vrstvou tejto zmesi.
 7. Proces prípravy je ukončený, keď majú rebierka na teplomere na pečenie zastrčenom do najhrubšej časti rebierok cca 90 °C. Potom prístroj vypnite, veko nechajte zatvorené a rebierka nechajte cca 45 minút odpočívať.
- TIP:** Ak chcete v teplovzdušnej fritíze pripravovať aj iné jedlá, rebierka môžete ohriať aj v predhriatej rúre. Keď rebierka vložíte do rúry, znížte v nej teplotu.
8. Pred podávaním ho nakrájajte na plátky medzi kosťami.

11.3 Lososové burgery

Zvoľte grilovací program 
Prísady na 4 porcie

Prísady

Lososové placky:

700 g filé z lososa bez kože (bez kostí)
1 malá cibuľa, nadrobno nasekaná
100 g strúhanky
Nastrúhaná kôra z polovice citróna
1 lyžička papriky
1 bielok
Soľ a čierne korenie podľa chuti

Navyše:

4 hamburgerové žemle
Listy šalátu
Plátky cibule
Majonéza

Príprava

1. Všetky přísady na lososové placky vložte do kuchynského robota a spracujte, kým sa nespoja.
2. Zmes rozdeľte na 4 guľky a opatrne ich stlačte.
3. Zvoľte grilovací program. Nastavte čas na 5 – 7 minút. Teplota zostane na 240 °C.

4. Spustíte program. Začne predhrievanie.
5. Na konci predhrievania sa na displeji zobrazí **ADD FOOD**. Otvorte veko a položte lososové placky vedľa seba na grilovaciu platňu.
6. Príprava začne po zatvorení veka. Čas sa odpočítava.
7. V polovici času prípravy lososové placky otočte a znovu zatvorte veko.
8. Pripravte si burgerové žemle s majonézou, šalátovými listami a plátkami cibule.
9. Po skončení času prípravy otvorte veko, vyberte placky z prístroja a rozdeľte na žemle.

TIPY:

- Čas grilovania veľmi závisí od hrúbky lososových placiek. Lososové placky môžete samozrejme opieť aj v kalifornskom štýle. Pritom zostane vnútro mierne surové.
- Lososové placky môžete podávať aj bez žemlí.
- K tomuto pokrmu sa hodí aj omáčka gravlax alebo wasabi majonéza.

11.4 Údené kuracie stehná

Zvoľte grilovací program a navyše funkciu udiarničky  + 
Prísady na 4 porcie

Prísady

8 kuracích stehien s kosťami a kožou

Marináda:

1 1/2 lyžice údenej papriky
1 lyžica sušenej cibule
1/2 lyžičky sušeného čili
1 lyžica sójovej omáčky
1 lyžička sušeného oregana alebo tymianu alebo obidvoje
1/2 lyžice mletého čierneho korenia
30 ml slnečnicového oleja

Príprava

1. Všetky prísady na marinádu dajte do veľkej misy a premiešajte, kým sa nespoja. Pridajte kuracie stehná do misy a premiešajte, kým nebudú pokryté marinádou. Zakryte potravinovou fóliou a vložte na 30 minút do chladničky.
2. Vytiahnite údiacu misu z prístroja. Pomocou malej lyžice dajte triesky na údenie do údiacej misy, kým táto nebude naplnená tesne pod okraj. Vložte údiacu misu znovu do prístroja a znovu vložte posúvač.
3. Zvoľte grilovací program. Nastavte čas na 22 minút. Teplota zostane na 240 °C.
4. Zapnite funkciu udiarničky.
5. Spustíte program. Začne predhrievanie.
6. Na konci predhrievania sa na displeji zobrazí **ADD FOOD**. Otvorte veko a položte kuracie stehná vedľa seba na grilovaciu platňu.
7. Zatvorte veko. Na displeji sa zobrazí **IGN**. Triesky na údenie sa zapália. Keď ukazovateľ zhasne, čas sa začne odpočítavať a začne príprava.
8. V polovici času prípravy kuracie stehná otočte a znovu zatvorte veko.
9. Po skončení času prípravy veko otvorte a vyberte kuracie stehná z prístroja. Nechajte ich cca 5 minút odpočívať.

TIPY:

- 8 väčších kuracích stehien sa na gril nemusí zmestiť naraz. V takom prípade musíte grilovať na dvakrát.
- Podľa veľkosti kuracích stehien sa môže čas prípravy trochu líšiť.

11.5 Krevety s citrónom a korením

Zvoľte grilovací program 

Prísady na 4 porcie

Prísady

Krevety s citrónom a korením:

500 g tigrích kreviet, olúpaných a očistených

2 polievkové lyžice slnečnicového oleja

Kôra a šťava z 1 citróna

Soľ a korenie

Šalát:

Nasekaný ľadový šalát

Krutóny

Dressing:

120 ml majonézy

2 lyžice strúhaného Parmigiano Reggiano

2 lyžičky dijonskej horčice

1 strúčik cesnaku, nasekaný

1 polievková lyžica citrónovej šťavy

1 lyžička worcesterskej omáčky

Soľ a korenie

Príprava

1. V miske zmiešajte olej, citrónovú šťavu, nastrúhanú citrónovú kôru, soľ a korenie. Pridajte krevety a premiešajte.
2. Zvoľte grilovací program. Nastavte čas na 7 – 9 minút. Teplota zostane na 240 °C.
3. Spustíte program. Začne predhrievanie.
4. Na konci predhrievania sa na displeji zobrazí **ADD FOOD**. Otvorte veko a položte špajle vedľa seba na grilovaciu platňu.
5. Príprava začne po zatvorení veka. Čas sa odpočítava.
6. V polovici času prípravy krevety otočte a znovu zatvorte veko.
7. Po skončení času prípravy veko otvorte a vyberte krevety z prístroja.
8. Všetky prísady na dressing dajte do misy a premiešajte, kým sa nespoja.

9. Rozdeľte šalát a krutóny na tanieru a zalejte ich dresingom. Nakoniec pridajte grilované krevety a podávajte.

TIP: Môžete pridať ďalšie prísady, ako sú baby paradajky, uhorky alebo avokádo, a podľa chuti použiť rôzne dresingy.

11.6 Údené miešané hranolčky s bylinkovou majonézou

Zvoľte teplovzdušný program a navyše funkciu udiarničky  + .
Prísady na 4 porcie

Prísady na majonézu

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

Prísady na hranolčky

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

Príprava

1. Na bylinkovú majonézu dajte žltok a horčicu do vysokého pohára a túto zmes mixujte tyčovým mixérom.
2. Počas mixovania prilievajte tenkým prúdom olej, kým nevznikne krémová homogénna hmota.
3. Pridajte bylinky a dochuťte soľou, korením a citrónovou šťavou.
4. Zemiaky a sladké zemiaky ošúpte, umyte a osušte.
5. Zemiaky a sladké zemiaky nakrájajte na tyčinky hrubé asi 1 cm a v miske zmiešajte s olejom.

6. Zvoľte teplovzdušný program a čas zmeňte na 20 minút, teplota zostane na 200 °C.
7. Zapnite funkciu udiarničky.
8. Spustíte program. Začne predhrievanie.
9. Na konci predhrievania sa na displeji zobrazí **ADD FOOD**. Položte fritovací koš na grilovaciu platňu, do koša dajte zemiaky a zatvorte veko.
10. Na displeji sa zobrazí **IGN**. Triesky na údenie sa zapália. Keď ukazovateľ zhasne, čas sa začne odpočítavať a začne príprava.
11. Približne každých 5 minút hranolčky dobre pretrepte.
12. Hranolčky posolte a podávajte ich s bylinkovou majonézou.

11.7 Steak na provensálsky spôsob

Zvoľte grilovací program .
Prísady na 4 porcie

Prísady

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

Príprava

1. Zmiešajte bylinky, soľ, korenie a olivový olej a marinujte v tom steaky.
2. Zapnite grilovací program. Nastavte čas na 12 – 14 minút. Teplota zostane na 240 °C.
3. Otvorte veko a spustíte program. Začne predhrievanie.
4. Na konci predhrievania sa na displeji zobrazí **ADD FOOD**. Položte steaky vedľa seba na grilovaciu platňu.

5. Veko nechajte otvorené a spustíte prípravu stlačením tlačidla spustenie/pozastavenie. Čas sa odpočítava.
6. Steaky grilujte s otvoreným vekom, kým nedosiahnu požadovaný stupeň prepečenia. Pravidelne ich obracajte.
7. Podávajte k nim bylinkovú bagetu, šalát alebo zeleninu.

11.8 Kura na jamajský spôsob

Zvoľte teplovzdušný program 

Prísady na 4 porcie

Prísady

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

Príprava

1. Kura umyte a osušte.
2. Ošúpte cesnak a nadrobno ho narežte.
3. Na prípravu marinády zmiešajte v miske sójovú omáčku, olivový olej, citrónovú šťavu, zmes korenia, cesnak, zázvor a čili vložky.
4. Kuracie mäso potrite marinádou a nechajte cez noc marinovať v chladničke.
5. Zvoľte teplovzdušný program. Nastavte čas na 40 minút a teplotu na 180 °C.
6. Spustíte program. Začne predhrievanie.
7. Na konci predhrievania sa na displeji zobrazí **ADD FOOD**. Otvorte veko a položte marinované kura na grilovaciu platňu.
8. Príprava začne po zatvorení veka. Čas sa odpočítava.
9. V polovici času kura otočte a znovu zatvorte veko.

10. Na konci môžete teplomerom na pečenie skontrolovať, či je kura prepečená. Na najhrubšom mieste by mal zobrazovať 80 °C.

11. Ku kuraťu podávajte šalát.

11.9 Špízy z cukety a baklažánu

Zvoľte grilovací program 

Prísady na 4 porcie

Prísady

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

Príprava

1. V miske zmiešajte bylinky, koreniny a olej.
2. Cuketu a baklažán nakrájajte na 2 cm hrubé plátky a cibuľu na štvrtiny.
3. Pridajte zeleninu do zmesi korenín a oleja.
4. Zeleninu striedavo napichávajte na špajle.
5. Otvorte veko a zvoľte grilovací program. Nastavte čas na 15 minút. Teplota zostane na 240 °C.
6. Spustíte program. Začne predhrievanie.
7. Na konci predhrievania sa na displeji zobrazí **ADD FOOD**. Položte špajle vedľa seba na grilovaciu platňu.
8. Veko nechajte otvorené a spustíte prípravu stlačením tlačidla spustenie/pozastavenie. Čas sa odpočítava.
9. Špajle pravidelne obracajte.

11.10 Čokoládová tortička s tekutým stredom

Zvoľte program pečenia 
Prísady na 8 – 10 tortičiek

Prísady

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

Príprava

1. Čokoládu nasekajte a roztopte ju vo vodnom kúpeli.
2. Pridajte maslo a tiež ho nechajte roztopiť.
3. Vajcia a cukor vyšľahajte do spenenia.
4. Na zmes preosejte múku a vymiešajte hladké cesto.
5. Primiešajte čokoládovo-maslovú zmes.
6. Naplňte cesto do formičiek na muffiny a postavte ich na panvicu.
7. Zvoľte program pečenia. Nastavte čas na 7 – 10 minút a teplotu na 160 °C.
8. Spustíte program. Začne predhrievanie.
9. Na konci predhrievania sa na displeji zobrazí **ADD FOOD**. Otvorte veko a postavte panvicu na grilovaciu platňu.
10. Príprava začne po zatvorení veka. Čas sa odpočítava.
11. Upečte čokoládové tortičky a vychutnajte si ich teplé.

12. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊗ Pred premiestnením alebo čistením prístroja ho nechajte vychladnúť.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊗ Vytiahnite zástrčku **5** zo zásuvky, skôr ako budete teplovzdušnú fritézu čistiť.
- ⊗ Teplovzdušná fritéza sa nesmie ponoriť do vody.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊗ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊗ Vyhrievacie prvky **3** a **13** sa nesmú utierať namokro.

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

Diely príslušenstva

- Odstráňte hrubé zvyšky potravín.
- Grilovacia platňa **14**, fritovacia vložka **16**, panvica **15** a miska na zachytávanie tuku **12** sa môžu umývať v umývačke riadu.

UPOZORNENIE: Tieto diely môžete umyť ručne teplou vodou s trochou prostriedku na umývanie. Potom ich dôkladne opláchnite čistou vodou.

- Pripečené zvyšky jedla predtým namočte.
- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

Teleso

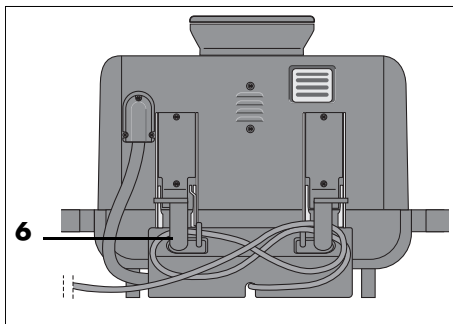
- Teleso zvonku umyte navlhčenou handrou s malým množstvom jemného umývacieho prostriedku.
- Utrite dosucha utierkou na riad.

Vnútorňý priestor

1. Vyčistíte vnútro veka **2** mäkkou špongiou, malým množstvom vody a jemným prostriedkom na umývanie.
2. Niekoľkokrát vyutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna, ktorú medzitým preperte a vyžmýkajte.
3. Utrite dosucha utierkou na riad.

13. Uskladnenie

- Skôr ako teplovzdušnú fritézu odložíte ...
... musí sa vytiahnuť zástrčka **5**,
... prístroj musí byť vychladnutý a
... všetky diely musia byť úplne čisté a suché.
- Pripojovacie vedenie **5** môžete navinúť na navinutie kábla **6** na zadnej strane prístroja.



14. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť



odovzdaný do osobitného

zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú

označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.

Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti

materiálu, ako hodiace sa na

recykláciu. Recyklácia pomáha

znižovať spotrebu surovín a

zaťaženie životného prostredia.



Obal

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

15. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa prístroj nepokúšajte svojpomocne opravovať.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Žiadne Funkcia	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie.
Po odporúčanom čase fritovania ešte jedlá nie sú hotové	• Nebolo množstvo príliš veľké alebo kúsky príliš hrubé? • Nebola teplota alebo čas prípravy nastavené príliš nízko?
Silný dym a zápach	• Nenachádzajú sa na vyhrievacom prvku 3 zvyšky potravín, ktoré pri zohrievaní horia? Fritovacia vložka 16 sa nesmie naplniť viac ako po značku MAX 17. • Nebol nastavený príliš dlhý čas prípravy?
ADD FOOD	• Po fáze zahrievania otvorte veko 2 a pridajte potraviny.
ADD PAN	• Vložte grilovaciu platňu 14
done	• Čas prípravy uplynul. Vyberte hotovo pripravenú potravinu.

16. Technické údaje

Model:	SHLFS 2200 A1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	I
Druh ochrany:	IPX4 (ochrana proti striekajúcej vode)
Výkon:	2200 W

Použité symboly

	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
~	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.
	Značka UKCA predstavuje vyhlásenie o zhode spoločnosti HOYER Handel GmbH pre UK.
	Symbol označuje výrobcu produktu.

Technické zmeny vyhradené.

17. Záruka spoločnosti **HOYER Handel GmbH**

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiállová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísnych smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborne. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácií

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 474698_2407** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

474698_2407 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 474698_2407



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Indice

1. Vista general	223
2. Uso adecuado	224
3. Indicaciones de seguridad	225
4. Volumen de suministro	229
5. Puesta en servicio	229
6. Resumen de la pantalla táctil	231
7. Resumen de los programas	232
8. Uso de los accesorios	233
9. Uso	234
9.1 Conexión eléctrica	234
9.2 La pantalla táctil	234
9.3 Encendido y apagado	234
9.4 Cubeta para ahumar	235
9.5 Ajustes manuales	235
9.6 Utilizar los programas	235
9.7 Interrumpir el proceso de cocción	237
9.8 Ahumador	237
9.9 Fin del proceso de cocción	237
9.10 Finalizar activamente el proceso de cocción	238
9.11 Asar a la parrilla con calor por abajo	238
10. Consejos de preparación	238
10.1 Tabla de cocción	240
10.2 Tabla con tipos de carne, niveles de cocción y las temperaturas internas correspondientes	241
11. Recetas	242
11.1 Champiñones a la parrilla con vinagre de Módena	242
11.2 Costillar ahumado de ternera	242
11.3 Hamburguesas de salmón	243
11.4 Muslos de pollo ahumados	244
11.5 Langostinos a la pimienta y al limón	245
11.6 Combinado de patatas fritas ahumadas con mayonesa a las finas hierbas	245
11.7 Filete a la provenzal	246
11.8 Pollo a la jamaicana	246
11.9 Brochetas de calabacines y berenjenas	247
11.10 Tartaletas de chocolate con centro fundido	247
12. Limpieza	248
13. Conservación	249
14. Eliminación	249
15. Solución de problemas	250
16. Datos técnicos	250
17. Garantía de HOYER Handel GmbH	251

1. Vista general

- 1** Mango de la tapa
- 2** Tapa
- 3** Elemento calefactor (en la parte superior de la tapa)
- 4** Orificios de aire de escape
- 5** Cable de conexión con enchufe
- 6** Guardacable (en la parte posterior del aparato)
- 7** Asas
- 8** Tapa de la cubeta para ahumar
- 9** Tornillos para la fijación de las asas
- 10** Salida de humo
- 11** Pantalla táctil/pantalla con indicadores y teclas de sensor
- 12** Bandeja de recogida de grasa
- 13** Elemento calefactor (debajo de la placa de parrilla)
- 14** Placa de parrilla
- 15** Sartén (plancha)
- 16** Recipiente para freír
- 17 MAX** Marca de nivel de llenado máximo del recipiente para freír
- 18** Cubeta para ahumar

Sin ilustración: cuchara para dividir en porciones las virutas para ahumar

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por la compra de su nueva freidora de aire caliente con ahumador de mesa.

Para un manejo seguro del producto y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en servicio el producto por primera vez, lea estas instrucciones de servicio detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en estas instrucciones de servicio.**
- **Conserve estas instrucciones de servicio como información para el futuro.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte las instrucciones de servicio. Las instrucciones de servicio forman parte del producto.**

Esperamos que disfrute de su nueva freidora de aire caliente con ahumador de mesa.

Símbolos en el aparato



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



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



No utilice el aparato en espacios cerrados y/o habitables como, p. ej., edificios, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas o barcos. Existe peligro de muerte por intoxicación por monóxido de carbono.

2. Uso adecuado

La freidora de aire caliente con ahumador de mesa está diseñada para cocer alimentos en aire caliente a una temperatura máxima de hasta 240 °C.

La freidora de aire caliente está concebida para el uso doméstico. La freidora de aire caliente tan solo puede utilizarse en exteriores secos.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

- Las virutas para ahumar deben haberse enfriado por completo antes de eliminarlas. En ningún caso pueden desecharse cenizas calientes con la basura doméstica.
- El aparato no debe almacenarse ni utilizarse a una temperatura inferior a 5 °C. Tenga en cuenta que el aparato no debe permanecer en ningún caso en el exterior cuando haya heladas.
- No deje el aparato bajo la lluvia.
- La freidora de aire caliente no es adecuada para calentar líquidos.
- La freidora de aire caliente no es adecuada para su uso en interiores.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

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



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

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

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

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

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ Los niños sin supervisión no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato.
- ⊙ El aparato únicamente es adecuado para su uso al aire libre. Si se utiliza al aire libre...
 - ... el aparato debe estar conectado a una toma de corriente con conductor de protección.
 - ... el aparato debe alimentarse por medio de una toma de corriente con interruptor diferencial (RCD) con una corriente de fuga nominal máxima de 30 mA en la red doméstica. En caso de duda, consulte a su electricista al respecto. Encargue la instalación exclusivamente a un electricista profesional.
 - ... se debe examinar con regularidad el cable de conexión por si presenta signos de daños. Si el cable de conexión presenta daños, no siga utilizando el aparato.



- ⊙ Durante el funcionamiento las superficies del aparato pueden calentarse. No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., el orificio de aire de escape en la parte posterior o la placa de parrilla. Durante el funcionamiento, toque el aparato únicamente por los elementos de mando.
- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ No limpie los elementos calefactores en húmedo.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ El uso erróneo puede provocar lesiones.
- ⊙ **Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez** (véase "Limpieza" en la página 248).
- ⊙ No utilice carbón vegetal o combustibles similares en este aparato. Excepción: en la cubeta para ahumar insertada deben utilizarse virutas para ahumar previstas especialmente para ello.
- ⊙ En ningún caso pueden utilizarse otros materiales o aditivos distintos de las virutas para ahumar previstas especialmente para ello en la cubeta para ahumar. No utilizar alcohol ni gasolina para encender o para volver a encender.
- ⊙ La cubeta para ahumar no debe utilizarse en espacios cerrados.
- ⊙ Utilice únicamente virutas para ahumar que sean adecuadas para la preparación de alimentos.



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- ⊙ Asegúrese de que los niños no puedan sacar el aparato de la superficie de trabajo tirando del cable de conexión.

- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.



¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar

daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



¡PELIGRO para las aves!

- ⊙ Las aves respiran más deprisa, distribuyen el aire de forma distinta dentro de su cuerpo y son mucho más pequeñas que las personas. Por esa razón puede ser muy peligroso para las aves aspirar el humo producido durante el funcionamiento de este aparato, incluso en cantidades muy pequeñas. No utilice este aparato cuando haya aves cerca.



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ El aparato no debe permanecer bajo la lluvia.
- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua.
- ⊙ El aparato, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ Si, no obstante, el aparato cayera al agua, desenchúfelo inmediatamente y, solo después, sáquelo del agua. En tal caso, no utilice más el aparato y llévelo a revisión a un taller especializado.
- ⊙ No utilice el aparato con las manos mojadas.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.

- ⊙ Si utiliza un alargador, este deberá ser suficiente para los datos técnicos de este aparato.
- ⊙ No conecte el aparato a una toma de corriente múltiple. Podría producirse una sobrecarga.
- ⊙ Coloque el cable de conexión y, en su caso, los cables alargadores, de modo que nadie los pise, se enganche o tropiece con ellos.
- ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con tomas de tierra, correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la indicación en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ Al instalar el aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Para sacar el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del enchufe, nunca del cable de conexión.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
 - después de cada uso
 - si se produce una avería
 - cuando no utilice el aparato
 - antes de limpiar el aparato
 - en caso de tormenta
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un taller especializado o por el servicio técnico.



PELIGRO ¡Peligro de incendio!

- ⊙ Las virutas para ahumar deben haberse enfriado por completo antes de eliminarlas. En ningún caso pueden desecharse cenizas calientes con la basura doméstica. ¡Existe un peligro extremo de incendio!
- ⊙ No deje nunca el aparato enchufado sin supervisión.
- ⊙ Vigile la freidora de aire caliente en todo momento mientras esté en funcionamiento. De esa forma se dará cuenta a tiempo de los problemas que puedan surgir a través de los olores o ruidos inusuales.
- ⊙ No cubra nunca el aparato ni lo coloque sobre objetos blandos (como p. ej., toallas).
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.
- ⊙ No utilice la freidora de aire caliente directamente debajo de armarios altos o tomas de corriente de pared, ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ Haga funcionar la freidora de aire caliente exclusivamente sobre una superficie de trabajo firme, lisa, antideslizante, seca y no inflamable para evitar que se vuelque, se deslice o se incendie la base de apoyo y debido a ello se produzcan daños.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ No toque las superficies calientes del aparato ni el interior. Utilice manoplas para horno o agarradores.
- ⊙ Utilice guantes de cocina cuando cueza alimentos a alta temperatura. De lo contrario, las salpicaduras de grasa pueden producir quemaduras.
- ⊙ Deje enfriar por completo el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.

- ⊙ No desplace ni transporte la freidora de aire caliente mientras esté encendida.
- ⊙ Si se inflama grasa sobre el aparato, **¡no intente apagarla utilizando agua en ningún caso!** Existe peligro de que se produzca una deflagración de tipo explosivo o de recibir una descarga eléctrica. En lugar de ello, cubra el aparato, p. ej., con una manta antiincendios.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Utilice solamente accesorios originales.
- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.
- ⊙ El aparato no debe almacenarse ni utilizarse a una temperatura inferior a 5 °C. Tenga en cuenta que el aparato no debe permanecer en ningún caso en el exterior cuando haya heladas.
- ⊙ Asegúrese de que la base de apoyo del aparato esté seca.
- ⊙ Procure que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor caliente situado en la parte superior del interior ni se queden adheridos a este.
- ⊙ No llene la cesta de la freidora excesivamente. Tenga en cuenta los valores orientativos contenidos en estas instrucciones.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.
- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. Si es necesario, coloque debajo del

aparato una base de apoyo antideslizante.

- ⊙ No coloque ningún objeto sobre el aparato.

4. Volumen de suministro

- 1 freidora de aire caliente con ahumador
- 1 placa de parrilla **14**
- 1 recipiente para freír **16**
- 1 sartén (plancha) **15**
- 1 bandeja de recogida de grasa **12** (a la izquierda en el aparato)
- 1 cubeta para ahumar **18** para virutas para ahumar (a la derecha en el aparato)
- 2 asas **7**
- 4 tornillos **9** para la fijación de las asas
- 1 cuchara para dividir en porciones las virutas para ahumar
- 1 copia de las instrucciones de servicio completas (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

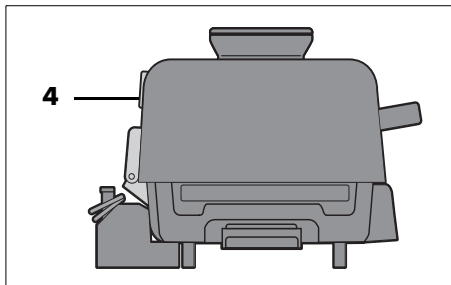
5. Puesta en servicio

- Retire todo el material de embalaje.



PELIGRO ¡Peligro de incendio!

En la parte posterior del aparato se encuentra el orificio de aire de escape **4**. Durante el funcionamiento sale vapor caliente por el orificio de aire de escape **4**.



- ⊙ Nunca cubra los orificios de aire de escape **4**.
- ⊙ No utilice la freidora de aire caliente en interiores.
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.
- ⊙ Por detrás del aparato debe haber sitio suficiente para poder abrir completamente la tapa **2**.

NOTA: durante la primera puesta en funcionamiento puede producirse un ligero olor y humo. Esto se debe a los medios de montaje del elemento calefactor **3 / 13** y no es ningún fallo del producto. Procure que haya suficiente ventilación.

- Retire las láminas protectoras y cintas adhesivas del aparato, pero no retire la placa de características situada en la parte inferior del aparato.
- Compruebe que estén todos los accesorios y que no presenten daños.
- Limpie el aparato y todos los accesorios antes de usarlos por primera vez (véase "Limpieza" en la página 248).

- Coloque el aparato sobre una base de apoyo seca, lisa, antideslizante y resistente al calor.

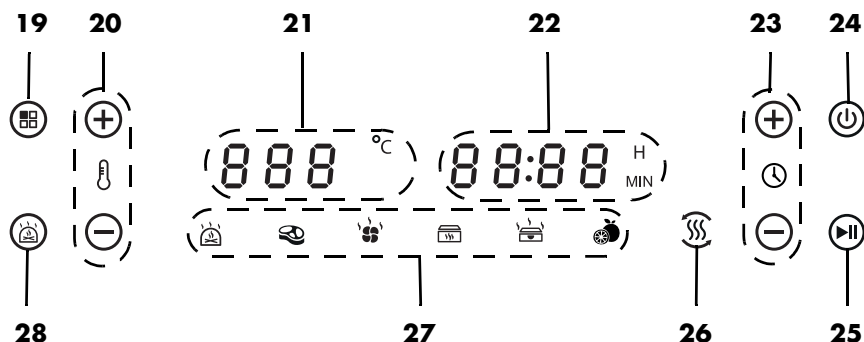
Montaje de las asas

Antes de usar por primera vez es preciso montar las asas **7**.

El aparato debe transportarse únicamente agarrándolo por las asas laterales.

1. Si es necesario, retire el enchufe **5**.
2. Abra la tapa **2** y retire todas las piezas sueltas del aparato.
3. Vuelva a cerrar la tapa.
4. Deje preparados los tornillos **9** y las asas **7**.
5. Dé la vuelta por completo al aparato cuidadosamente y colóquelo sobre la tapa **2**.
6. Inserte un asa. Tenga en cuenta que los extremos de las asas tienen una forma distinta y tan solo hay una manera de poder insertarlos en el alojamiento del aparato.
7. Atornille con firmeza el asa y repita el proceso con la segunda asa **7**. Las asas no deben moverse, sino que deben estar firmemente unidas al aparato.
8. Dé la vuelta de nuevo al aparato.

6. Resumen de la pantalla táctil



- 19** Tecla: pulsar brevemente, pasa al siguiente programa
pulsar prolongadamente: marcha acelerada por el indicador de programas (véase "Resumen de los programas" en la página 232)
- 20 +/-** Teclas: aumentar/reducir temperatura 40 a 240 °C
- 21** Indicador de temperatura de los programas
y en funcionamiento indicador de la temperatura ajustada
- 22** Indicador de tiempo: en minutos (MIN) y horas (H)
Para iniciar un programa: el ajuste previo
En funcionamiento: indicador de tiempo de funcionamiento restante
- 23 +/-** Teclas: aumentar/reducir tiempo de 1 minuto a 12 horas
- 24** Tecla: encendido y apagado
- 25** Inicio/pausa de programa
- 26** Símbolo del precalentamiento: se ilumina si se precalienta el aparato
Tecla: saltar precalentamiento
- 27** Símbolos de programa (véase "Resumen de los programas" en la página 232)
- 28** Símbolo del ahumador: se ilumina cuando el ahumador está activado
parpadea si el ahumador puede encenderse adicionalmente
Tecla: encender adicionalmente el ahumador

7. Resumen de los programas

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

Símbolo en la pantalla táctil	Programa/uso	Temperatura preajustada (rango ajustable)	Tiempo preajustado (rango ajustable) en min o en h
	Programa de ahumador Ahumador	120 °C (120-210 °C) (solo después de que el programa se haya iniciado)	4 h (10 min-12 h)
		- solo calor por arriba - sin precalentamiento autom.	
	Programa de parrilla Filetes, chuletas, pero también verdura para una sartén de parrilla	240 °C (180-240 °C)	10 min (1-30 min)
		- calor por arriba con la tapa cerrada - calor por abajo con la tapa abierta - con precalentamiento autom.	
	Programa de aire caliente Freidora de aire caliente	200 °C (125-200 °C)	22 min (1 min-1 h)
		- solo calor por arriba - con precalentamiento autom.	
	Programa de asado Asado de cerdo crujiente, asado de cerdo estofado, pastel de carne	180 °C (125-200 °C)	25 min (1 min-1 h)
		- solo calor por arriba - con precalentamiento autom.	
	Programa de horneado Magdalenas, pasteles y panadería	160 °C (125-200 °C)	30 min (1 min-1 h)
		- solo calor por arriba - con precalentamiento autom.	
	Programa de desecado Desecado de fruta y verdura, p. ej., aros de manzana	50 °C (40-90 °C)	2 h (2 h-12 h)
		- solo calor por arriba - sin precalentamiento autom.	

8. Uso de los accesorios

Accesorio	Función/uso
Placa de parrilla 14	• Se coloca siempre en la freidora de aire caliente. Si no es el caso, aparece ADD PAN en el indicador. • Deja que salga la grasa. Preparación con la tapa cerrada: El calor sale solo desde arriba. Muy adecuada para preparar trozos de carne gruesos o carne congelada. Preparación con la tapa abierta: Muy adecuada para asar a la parrilla, p. ej., trozos de carne magros. El calor sale solo desde abajo.
Sartén (plancha) 15	• Colocar sobre la placa de parrilla 14. Preparación con la tapa cerrada: muy adecuada para asar a la parrilla alimentos que no se giran, p. ej., pizza, o que se giran pocas veces, p. ej., pescado. Preparación con la tapa abierta: muy adecuada para asar a la parrilla alimentos sensibles que se deben girar a menudo, como p. ej., rodajas de verdura o para hornear.
Recipiente para freír 16	• Colocar sobre la placa de parrilla 14. • Los orificios del recipiente para freír 16 permiten que el aire caliente circule bien. Esto favorece una distribución uniforme del calor. • Para patatas fritas, patatas en gajos, boniatos fritos, verdura en trozos y similares. • Llenar el recipiente para freír 16 sin apretar el contenido hasta la marca MAX 17 de patatas fritas (cantidad máxima: 1000 g). NOTA: añada a los ingredientes crudos aprox. ½ cucharada de aceite (p. ej. aceite de colza o de girasol). Esto evita que se adhieran al recipiente para freír 16 y mejora su sabor. En el caso de patatas fritas congeladas y productos similares esto no es necesario, puesto que ya se han freído previamente.

9. Uso



¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ Durante el funcionamiento las superficies del aparato pueden calentarse. No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., el orificio de aire de escape **4** en la parte posterior.
- ⊙ Utilice manoplas para horno o agarra-dores para sujetar la sartén **15** y el recipiente para freír **16**.
- ⊙ Mientras fría saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape **4**. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ No desplace ni transporte la freidora de aire caliente mientras esté encendida.
- ⊙ Si transporta la freidora de aire caliente, agárrela únicamente por las asas laterales **7**.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

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

9.1 Conexión eléctrica

- Una vez montado el aparato, introduzca el enchufe **5** en una toma de tierra que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras el encendido.
 - Todos los indicadores de la pantalla táctil **11** se iluminan brevemente.
 - La placa de parrilla **14** debe estar colocada, de lo contrario se ilumina **ADD PAN** en la pantalla táctil **11**.
 - Se escuchará una señal acústica doble.

- El símbolo de la tecla de encendido/apagado **⏻ 24** se ilumina. El símbolo iluminado indica el modo de espera.

9.2 La pantalla táctil

En la pantalla táctil **11** aparecen símbolos que solo indican funciones, p. ej., el símbolo del precalentamiento **⏻ 26**.

Otros símbolos representan (también) un botón, p. ej., la tecla de Inicio/pausa **⏻ 25**.

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

9.3 Encendido y apagado

- Pulse la tecla **⏻ 24** para conectar el aparato desde el modo de espera.
 - En la pantalla **11** se muestran los símbolos de programa **27** y todas las teclas.
 - La tecla de ahumador **28** parpadea.
 - La temperatura no se muestra y el tiempo se indica con **00:00**.
 - Si no se pulsa ninguna tecla durante 5 minutos, el aparato pasa de nuevo al modo de espera.
- Si mientras un programa está en curso pulsa la tecla **⏻ 24**, el programa finaliza y aparecerá **done** durante unos segundos en la pantalla. A continuación la indicación de inicio será visible de nuevo. Vuelva a pulsar la tecla **⏻ 24** para poner el aparato en el modo de espera.
- Una vez ajustado un programa, este debe iniciarse antes de que transcurran 5 minutos pulsando **⏻ 25**. Si esto no se hace, el aparato pasa al modo de espera.

9.4 Cubeta para ahumar



¡PELIGRO de incendio!

- ⊙ Las virutas para ahumar deben haberse enfriado por completo antes de eliminarlas. En ningún caso pueden desecharse cenizas calientes con la basura doméstica. ¡Existe un peligro extremo de incendio!

En la cubeta para ahumar se encienden las virutas para ahumar. No obstante, esto tan solo sucede si ha realizado los ajustes correspondientes en su aparato.

- Mientras se encienden las virutas para ahumar, en el indicador aparece *IGN*. Si se ha ajustado un tiempo de ahumador largo, el proceso se repite varias veces.
 - Cantidad máxima de virutas para ahumar: Llene la cubeta para ahumar **18** hasta llegar casi al borde como máximo.
 - Una cubeta para ahumar llena basta para aprox. 5 horas en el modo de ahumador. Más adelante podrá volver a llenarla durante el funcionamiento.
 - El humo producido pasa al interior a través de la salida de humo **10**.
 - Si la tapa está abierta no se generará humo a través de la salida de humo **10**.
 - Las virutas para ahumar usadas pueden permanecer en la cubeta para ahumar y utilizarse de nuevo en la próxima ocasión.
1. Retire la tapa **8** hacia arriba.
 2. Extraiga la cubeta para ahumar **18**.
 3. Llene la cubeta para ahumar hasta llegar casi al borde e insértela de nuevo.
 4. Vuelva a colocar la tapa y desplácela del todo hacia abajo. Debe quedar completamente cerrada.

9.5 Ajustes manuales

Mientras el aparato está encendido, las teclas estarán visibles en la pantalla **11**. De esa forma podrá modificar en cualquier momento los ajustes de temperatura y tiempo de cocción cuando el programa esté seleccionado o bien se haya iniciado.

- Ajuste la temperatura empleando las teclas **+/- 20**:
 - Pulsar brevemente para intervalos de 5 °C. Mantener pulsado para avance/retroceso rápido.
- Ajuste el tiempo de cocción empleando las teclas **+/- 23**:
 - Pulsar brevemente para intervalos de 1 minuto en tiempos de hasta 60 minutos. Intervalos de 15 minutos en tiempos superiores a una hora.
 - Mantener pulsado para avance/retroceso rápido.
 - Después de soltar, el indicador parpadea durante aprox. 5 segundos, a continuación se ilumina y da comienzo la cuenta atrás del nuevo tiempo.
 - En la pantalla se ilumina *H* para las horas ajustadas y *MIN* para los minutos ajustados.

9.6 Utilizar los programas

NOTAS:

- Procure que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor **3** caliente situado en el lado interior de la tapa ni se queden adheridos a este.
- La fase de calentamiento puede reducirse o saltarse pulsando la tecla  **26**.

Cuando selecciona un programa, puede modificar además el siguiente ajuste en cualquier momento:

- Temperatura: pulsar las teclas de ajuste **+/- 20**

- Tiempo de cocción: pulsar las teclas de ajuste **+/- 23**

1. Prepare los alimentos y añádalos al recipiente para freír **16** o a la sartén **15**.
2. Coloque la placa de parrilla **14** en la freidora de aire caliente de forma que la salida de grasa encaje en el embudo de la freidora de aire caliente.

3. Cierre la tapa **2**.

4. Pulse la tecla **⏻ 24** para conectar el aparato desde el modo de espera. Se ilumina el indicador completo.

- Pulse repetidamente la tecla **⏻ 19** para seleccionar el programa deseado.

- El símbolo del programa seleccionado parpadea.

- La tecla de Inicio/pausa **⏻ 25** parpadea.

(En el programa de ahumador parpadea adicionalmente la tecla de ahumador **28**).

- Pulse la tecla de Inicio/pausa **⏻ 25** de nuevo para iniciar el programa. En todos los programas, excepto ahumador y fruta desecada, da comienzo ahora una fase de calentamiento.

- El símbolo del precalentamiento

⏻ 26 se ilumina.

- Aparecen la temperatura ajustada y la duración de la fase de calentamiento.

- El tiempo de calentamiento/tiempo de cocción se cuenta de forma regresiva.

- El símbolo de programa **26** seleccionado se ilumina.

- La tecla de ahumador **28** parpadea.

5. Al final de la fase de calentamiento se escucha una señal acústica y aparece **ADD FOOD** en la pantalla **11**.

La tecla de Inicio/pausa **⏻ 25**, el símbolo de programa seleccionado y la te-

cla de ahumador **28** parpadean.

Abra la tapa **2** y ...

... introduzca los alimentos preparados directamente en la placa de parrilla **14**.

... coloque el recipiente para freír **16** o la sartén **15** con los alimentos preparados en la placa de parrilla **14**.

6. Cierre la tapa **2**. El proceso de cocción se inicia automáticamente y en el indicador de tiempo de cocción **22** el tiempo de cocción restante se cuenta de forma regresiva. El símbolo de programa seleccionado se ilumina y la tecla de ahumador **28** parpadea.

(Si pulsa la tecla de ahumador **28** aparece **IGN** en la pantalla.) Mientras se ilumina **IGN**, los pellets para ahumar se calientan en la cubeta hasta que empiecen a ahumar. Pasados aprox. 5 minutos vuelve a aparecer el indicador completo y el tiempo se cuenta de forma regresiva. La tecla de ahumador **28** iluminada indica que la función de ahumador se ha seleccionado como función adicional.



Si usa la placa de parrilla **14**, pulse 2 veces la tecla de Inicio/pausa **⏻ 25** para iniciar el proceso de cocción con la tapa **2** abierta. En el indicador de tiempo de cocción **22** el tiempo de cocción restante se cuenta de forma regresiva. El símbolo de programa seleccionado se ilumina y la tecla de ahumador **28** parpadea; con la tapa abierta no es posible activar la función de ahumador.

9.7 Interrumpir el proceso de cocción

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

Pausar con la tecla de Inicio/pausa

- Pulse la tecla de Inicio/pausa **⏮ 25**.
 - La tecla **25** parpadea.
 - El símbolo de programa parpadea.
 - La cuenta atrás del tiempo se detendrá.
- Pulse de nuevo la tecla de Inicio/pausa **⏮ 25** para continuar con el proceso de cocción.

Pausar abriendo la tapa

- Abra la tapa **2**.
 - La tecla **25** parpadea.
 - El símbolo de programa parpadea.
 - La cuenta atrás del tiempo se detendrá.
- Vuelva a cerrar la tapa **2** para continuar con el proceso de cocción.

9.8 Ahumador

Puede poner en funcionamiento el ahumador como programa independiente o encenderlo adicionalmente en otros programas. Se accede al programa de ahumador como a todos los demás programas. Mediante este programa es posible dar a los alimentos un fantástico toque ahumado.

Lo importante es añadir virutas para ahumar a la cubeta para ahumar **18** antes de iniciar la función de ahumador.

NOTA: la función de ahumador tan solo funciona con la tapa **2** cerrada. Si se abre la tapa con la función de ahumador activa, dejará de producirse humo. Una vez cerrada, la función se iniciará de nuevo.

Utilizar como programa independiente

1. Pulse la tecla **Ⓢ 19** hasta que el símbolo del ahumador en el indicador de programas **27** parpadee y la tecla de ahumador **Ⓢ 28** también.
2. Si lo desea, modifique el ajuste para el tiempo con las teclas **+/- 23**.
3. Pulse la tecla de Inicio/pausa **⏮ 25** para iniciar el programa de ahumador. *IGN* aparece en el indicador. Mientras se ilumine *IGN*, los pellets para ahumar se calientan en la cubeta hasta que empiecen a ahumar. Pasados unos minutos, se muestra el indicador completo y el tiempo avanza en cuenta atrás.

Utilizar como función adicional para otros programas

- Pulse la tecla de ahumador **Ⓢ 28** parpadeante mientras esté en funcionamiento otro programa. *IGN* aparece en el indicador. Mientras se ilumine *IGN*, los pellets para ahumar se calientan en la cubeta hasta que empiecen a ahumar. Pasados unos minutos, se muestra el indicador completo y el tiempo avanza en cuenta atrás.

9.9 Fin del proceso de cocción

- Cuando el programa haya llegado al final, se escuchará una señal acústica. En la pantalla aparecerá *done* durante unos segundos.
- La ventilación se prolonga durante otros 30 segundos.
- Necesitará un plato o un recipiente (en caso necesario, precalentado).
- Para desconectar el aparato de la red, retire el enchufe **5** después de su uso.

1. Abra la tapa **2**.
2. Sirva los alimentos en el plato o el recipiente preparado.
3. Extraiga la bandeja de recogida de grasa **12** y elimine el aceite recogido.
4. Deje enfriar el aparato y el accesorio antes de limpiarlos.

NOTA: si, p. ej., el grado de tostado todavía no es el que usted desea, puede modificar manualmente el proceso de cocción (véase "Ajustes manuales" en la página 235). Cierre la tapa **2** e inicie el proceso de cocción de nuevo. Pasados un par de minutos, compruebe el grado de tostado.

9.10 Finalizar activamente el proceso de cocción

- Mientras el programa esté en funcionamiento, pulse la tecla  **24** para finalizar el programa. Durante aprox. 10 segundos aparece *done* en la pantalla. A continuación se podrá ver una vez más el indicador completo.
- Podrá seleccionar de nuevo un programa.
- O pulse la tecla  **24** para poner el aparato en espera.
 - Se escuchará una señal acústica.
 - En la pantalla **11** solo se ve el símbolo  **24**.
- Para apagar el aparato completamente y desconectarlo de la red, retire el enchufe **5**.

9.11 Asar a la parrilla con calor por abajo

 Filete: Con la tapa abierta, este programa permite asar a la parrilla con calor por abajo

- Este es el programa adecuado para todos los alimentos que deben freírse bien y necesitan calor por abajo, p. ej., los filetes.
- Con este programa el tiempo de cocción no se interrumpe si la tapa **2** está abierta desde el principio o si se abre durante el transcurso del programa.
- El asado a la parrilla con calor por abajo con la tapa **2** abierta se recomienda, p. ej., para asar a la parrilla alimentos sensibles que deben girarse a menudo, como filetes o rodajas de verdura.
- Al cerrar la tapa se cambia de calor por abajo a calor por arriba.

10. Consejos de preparación

La freidora de aire caliente combina múltiples funciones distintas en un solo aparato. Por ejemplo, con ella podrá:

- freír con aire caliente
 - asar un pollo u otra pieza de carne
 - hornear una pizza
 - preparar múltiples platos precocinados congelados (p. ej., alitas de pollo, palitos de pescado, palitos de queso o de verdura)
 - hornear galletas o magdalenas
 - asar brochetas de carne o de verdura
 - desecar aros de manzana u otra fruta
 - con la función de ahumador es posible dar a los alimentos un toque especial
- En este capítulo encontrará algunos consejos y una tabla de cocción con ejemplos a modo de orientación sobre

la cantidad, el tiempo de cocción y la temperatura.

- Las indicaciones de la tabla de cocción pueden diferir de los tiempos y temperaturas preajustados. Debido a las diferencias en las características y la temperatura inicial de los alimentos no es posible ofrecer datos exactos sobre los tiempos de cocción. Los datos de la tabla de cocción son valores orientativos.

Preparación de los alimentos

- Todos los alimentos que vayan a freírse deben estar tan secos como sea posible. Seque bien los alimentos para freír y, en su caso, retire el hielo de los alimentos congelados.
- Retire todo el agua y el hielo que sea posible de los alimentos congelados antes de echar los alimentos a la freidora de aire caliente.
- Al freír alimentos empanados, procure que el rebozado quede tan adherido como sea posible a los alimentos para freír.

Temperatura y tiempo de cocción

- Para un resultado sano y sabroso es preciso respetar con exactitud la selección de temperatura y el tiempo de cocción que figuran en las indicaciones del embalaje.
- Fría únicamente pequeñas cantidades cada vez.
- El recipiente para freír **16** no debe llenarse por encima de la marca

MAX 17.

- La acrilamida puede resultar cancerígena. Para mantener al mínimo posible la formación de acrilamida, evite un tostado excesivo.

Para conseguir un tostado uniforme

- Si desea que los alimentos (p. ej., las patatas fritas o los nuggets de pollo) alcancen un tostado uniforme, deberá sacudirlos o girarlos entre 1 y 3 veces durante el proceso de fritura.
- Utilice ingredientes de grosor o tamaño uniformes.

Cocer

No se debe añadir en ningún caso masa directamente al recipiente para freír 16.

Una vez preparada, añada la masa a un molde para horno u otro molde resistente al calor (p. ej., moldes para magdalenas). A continuación, coloque los moldes con la masa en el recipiente para freír **16**.

Información del embalaje

Si no encuentra tiempos de cocción para freidoras de aire caliente en el embalaje de los alimentos congelados, guíese por los tiempos indicados para los hornos de circulación de aire.

10.1 Tabla de cocción

Alimentos	Consejos	Cantidad (aprox.)	Tiempo* (minutos)	Temperatura*
Patatas fritas ^{2,3} (congeladas, fritas previamente)	- Programa  - Usar el recipiente para freír 16	500 g ²	19	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Patatas fritas ³ (caseras, gruesas)	- Programa  - Añadir 1/2 cucharada de aceite - Usar el recipiente para freír 16	1000 g	20-24	200 °C
Muslos de pollo ^{2,3} (frescos, sin huesos)	- Programa  - Usar el recipiente para freír 16	1000 g	22-28	180 °C
Nuggets de pollo (congelados)	- Programa  - Usar el recipiente para freír 16	900 g	18-22	180 °C
Palitos de pescado (congelados)	- Programa  - Usar el recipiente para freír 16	280 g	8-10	200 °C
Calabacines ^{2,3}	- Programa  - Usar la sartén 15 - Cortar en rodajas - Añadir 1 cucharada de aceite a la sartén - Cocinar con la tapa abierta	650 g	17-20	200 °C
Tortitas de patata	- Programa  - Usar el recipiente para freír 16	900 g	20	180 °C
Alitas de pollo (congeladas)	- Programa  - Usar el recipiente para freír 16	1000 g	15-20	200 °C
Filetes de entrecot	- Programa  - Usar la placa de parrilla 14 - Asar con la tapa abierta - Usar el termómetro de cocina si es necesario	3 filetes, aprox. 3 cm de espesor	7-9	240 °C

* Las indicaciones **en negrita** deben ajustarse manualmente.
 Todas las indicaciones son aproximadas. En función del tipo y del espesor de los alimentos, los tiempos pueden variar.

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

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

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

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

10.2 **Tabla con tipos de carne, niveles de cocción y las temperaturas internas correspondientes**

En el caso de piezas de asado, el tiempo y la temperatura de cocción dependen del peso y del trozo de carne que desee utilizar. Una buena forma de orientarse es comprobar la temperatura interna, que puede determinar mediante un termómetro de cocina.

	Niveles de cocción				
	Poco hecho	En su punto poco hecho	En su punto	En su punto bien hecho	Bien hecho
Venado	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Ternera	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Cerdo	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Cordero	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Pollo	X	X	X	X	85 °C
Pescado	X	X	X	X	58 °C
Hamburguesa	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Recetas

El aparato está conectado a la red y se ha encendido. La placa de parrilla se ha colocado y se puede ver el indicador completo. La tapa está cerrada. La descripción de las recetas comienza con la selección del programa.

11.1 Champiñones a la parrilla con vinagre de Módena

Seleccione el programa de parrilla 
Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes

400 g champiñones, cortados por la mitad
1 cucharada de aceite
2 dientes de ajo picados
60 ml vinagre de Módena
sal y pimienta
2 cucharadas de perejil fresco picado
brochetas de madera, puestas en remojo en agua durante 30 minutos

Preparación

1. Mezcle el aceite, el vinagre de Módena, el ajo, la sal y la pimienta en un recipiente de gran tamaño. Añada los champiñones cortados por la mitad y remueva hasta que los champiñones queden cubiertos por el marinado. Cubra y deje reposar durante 15 minutos.
2. Pinche los champiñones en las brochetas.
3. Seleccione el programa de parrilla. Ajuste el tiempo a 6 minutos. La temperatura permanece a 240 °C.
4. Inicie el programa. Da comienzo el precalentamiento.
5. Al terminar el precalentamiento, aparece **ADD FOOD** en la pantalla. Abra la tapa y coloque las brochetas unas junto a otras sobre la placa de parrilla.

6. Cierre la tapa para comenzar con la cocción. El tiempo avanza en cuenta atrás.
7. Pasados 3 minutos gire las brochetas de champiñones y vuelva a cerrar la tapa.
8. Abra la tapa una vez concluido el tiempo de cocción y retire las brochetas del aparato. Colocar sobre una fuente y espolvorear con perejil fresco.

11.2 Costillar ahumado de ternera

El tiempo de cocción depende del tamaño y el grosor de las costillas. El objetivo es que las costillas alcancen una temperatura interna de aprox. 90 °C para que queden blandas y quebradizas.

Seleccione el programa de ahumador 
Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes

2 kg de costillas de ternera

Mezcla de especias:

1 cucharada de ajo en polvo
1 cucharadita de granos de mostaza triturados o mostaza en polvo
1 cucharada de pimentón ahumado
1 cucharada de pimienta negra molida
2 cucharaditas de sal

Para pincelar:

60 ml caldo de ternera
60 ml agua
2 cucharadas de salsa Worcestershire

Preparación

1. Añada todos los ingredientes para la mezcla de especias en un recipiente de pequeño tamaño y remueva hasta que queden mezclados. Unte las costillas con la mezcla de especias hasta que queden cubiertas.
2. Extraiga la cubeta para ahumar del aparato. Añada las virutas para ahumar.

mar con una cucharita a la cubeta para ahumar hasta que esta quede llena casi hasta el borde. Vuelva a insertar la cubeta para ahumar en el aparato y coloque de nuevo el regulador.

3. Disponga las costillas sobre la placa de parrilla y cierre la tapa.
4. Seleccione el programa de ahumador. Ajuste el tiempo a 5 horas. La temperatura permanece a 120 °C.
5. Inicie el programa de ahumador. *IGN* aparece durante algunos minutos en el indicador. Eso quiere decir que las virutas para ahumar se encienden. Verá la indicación *IGN* con frecuencia en el transcurso de las 5 horas. Eso es normal.
Si lo desea, dé la vuelta a las costillas tras 1,5 horas.
6. Añada el caldo, el agua y la salsa Worcestershire en un recipiente y mézclelos. Unte varias veces las costillas durante la última hora de tiempo de ahumado con una fina capa de esta mezcla.
7. El proceso de cocción habrá finalizado cuando, al insertar en el punto más profundo de las costillas un termómetro de cocina, este indique una temperatura de aprox. 90 °C. Apague entonces el aparato, deje la tapa cerrada y las costillas reposando aprox. 45 minutos.

CONSEJO: si desea preparar más alimentos en su freidora de aire caliente, también puede dejar calientes las costillas en un horno precalentado. Baje la temperatura del horno cuando introduzca las costillas.

8. Antes de servir, corte las costillas en tiras entre los huesos.

11.3 Hamburguesas de salmón

Seleccione el programa de parrilla 
Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes

Pasteles de salmón:

700 g filete de salmón sin piel (y sin espinas)

1 cebolla pequeña, picada fina

100 g pan rallado

cáscara rallada de medio limón

1 cucharadita de pimentón

1 clara de huevo

sal y pimienta negra al gusto

además:

4 panes de hamburguesa

hojas de lechuga

aros de cebolla

mayonesa

Preparación

1. Añada todos los ingredientes para los pasteles de salmón en un robot de cocina y triture hasta que queden mezclados.
2. Divida la mezcla en 4 bolas y aplástelas cuidadosamente hasta dejarlas planas.
3. Seleccione el programa de parrilla. Ajuste el tiempo a 5-7 minutos. La temperatura permanece a 240 °C.
4. Inicie el programa. Da comienzo el precalentamiento.
5. Al terminar el precalentamiento, aparece *ADD FOOD* en la pantalla. Abra la tapa y coloque los pasteles de salmón unos junto a otros sobre la placa de parrilla.
6. Cierre la tapa para comenzar con la cocción. El tiempo avanza en cuenta atrás.
7. Transcurrida la mitad del tiempo de cocción, dé la vuelta a los pasteles de salmón y vuelva a cerrar la tapa.

8. Prepare los panes de hamburguesa con mayonesa, hojas de lechuga y aros de cebolla.
9. Una vez finalizado el tiempo de cocción, abra la tapa, saque los pasteles del aparato y distribúyalos sobre los panes.

CONSEJOS:

- El tiempo en la parrilla depende en gran medida del grosor de los pasteles de salmón. Naturalmente, también puede saltar los pasteles de salmón al estilo californiano. Eso hará que el interior quede ligeramente crudo.
- También puede servir los pasteles de salmón sin los panes.
- El plato también queda rico con una salsa de salmón marinado o de wasabi y mayonesa.

11.4 Muslos de pollo ahumados

Seleccione el programa de parrilla y adicionalmente la función de ahumador  + 
Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes

8 muslos de pollo con huesos y piel

Marinado:

- 1 1/2 cucharadas de pimentón ahumado
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 1/2 cucharadita de chile en polvo
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharadita de orégano o tomillo secos o ambas cosas
- 1/2 cucharada de pimienta negra molida
- 30 ml aceite de girasol

Preparación

1. Añada todos los ingredientes para el marinado en un recipiente de gran tamaño y remueva hasta que queden mezclados. Añada los muslos de pollo al recipiente y mézclelos hasta que que-

den cubiertos con el marinado. Cubra con film transparente y deje durante 30 minutos en el frigorífico.

2. Extraiga la cubeta para ahumar del aparato. Añada las virutas para ahumar con una cucharita a la cubeta para ahumar hasta que esta quede llena casi hasta el borde. Vuelva a insertar la cubeta para ahumar en el aparato y coloque de nuevo el regulador.
3. Seleccione el programa de parrilla. Ajuste el tiempo a 22 minutos. La temperatura permanece a 240 °C.
4. Encienda adicionalmente la función de ahumador.
5. Inicie el programa. Da comienzo el precalentamiento.
6. Al terminar el precalentamiento, aparece *ADD FOOD* en la pantalla. Abra la tapa y coloque los muslos de pollo unos junto a otros sobre la placa de parrilla.
7. Cierre la tapa. En el indicador aparece *IGN*. Las virutas para ahumar se encienden. En cuanto se apaga el indicador, el tiempo avanza en cuenta atrás y da comienzo la cocción.
8. Transcurrida la mitad del tiempo de cocción, dé la vuelta a los muslos de pollo y vuelva a cerrar la tapa.
9. Una vez concluido el tiempo de cocción, abra la tapa y retire los muslos de pollo del aparato. Déjelos reposar durante aprox. 5 minutos.

CONSEJOS:

- Es posible que 8 muslos de pollo de gran tamaño no entren a la vez en la parrilla. En ese caso, deberá realizar dos tandas de parrilla.
- En función del tamaño de los muslos de pollo, el tiempo de cocción puede variar ligeramente.

11.5 Langostinos a la pimienta y al limón

Seleccione el programa de parrilla 
Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes

Langostinos a la pimienta y al limón:

500 g langostinos, pelados y vaciados
2 cucharadas de aceite de girasol
cáscara y zumo de 1 limón
sal y pimienta

Ensalada:

lechuga iceberg picada
picatostes

Aliño:

120 ml de mayonesa
2 cucharadas de parmesano reggiano rallado
2 cucharaditas de mostaza de Dijon
1 diente de ajo, picado
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharadita de salsa Worcestershire
sal y pimienta

Preparación

1. Remueva en un recipiente el aceite, el zumo de limón, la cáscara de limón rallada, la sal y la pimienta. Añada los langostinos y mezcle.
2. Seleccione el programa de parrilla. Ajuste el tiempo a 7-9 minutos. La temperatura permanece a 240 °C.
3. Inicie el programa. Da comienzo el precalentamiento.
4. Al terminar el precalentamiento, aparezca **ADD FOOD** en la pantalla. Abra la tapa y coloque las brochetas unas junto a otras sobre la placa de parrilla.
5. Cierre la tapa para comenzar con la cocción. El tiempo avanza en cuenta atrás.
6. Transcurrida la mitad del tiempo, dé la vuelta a los langostinos y vuelva a cerrar la tapa.

7. Abra la tapa una vez concluido el tiempo de cocción y retire los langostinos del aparato.
8. Añada todos los ingredientes para el aliño en un recipiente y bátalos para que se mezclen.
9. Distribuya la ensalada y los picatostes sobre los platos y vierta el aliño por encima. Para terminar, añada encima los langostinos a la parrilla y sirva.

CONSEJO: Puede añadir ingredientes adicionales si lo desea, como tomates cherry, pepinillos o aguacate, y utilizar distintos aliños al gusto.

11.6 Combinado de patatas fritas ahumadas con mayonesa a las finas hierbas

Seleccione el programa de aire caliente y adicionalmente la función de ahumador  + 

Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes para la mayonesa

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

Ingredientes para las patatas fritas

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

Preparación

1. Para la mayonesa a las finas hierbas introduzca la yema del huevo y la mostaza en un vaso alto y bata la mezcla con una batidora de mano.

2. Mientras la bate, añada un chorrito fino de aceite hasta que se consiga una masa cremosa y homogénea.
3. Añada las hierbas y condimento con sal, pimienta y zumo de limón.
4. Pele, lave y seque las patatas y los boniatos con papel de cocina.
5. Corte las patatas y los boniatos en palillos de aprox. 1 cm de espesor y mézclelos en un recipiente con el aceite.
6. Seleccione el programa de aire caliente y modifique el tiempo a 20 minutos, mientras la temperatura permanece a 200 °C.
7. Encienda adicionalmente la función de ahumador.
8. Inicie el programa. Da comienzo el precalentamiento.
9. Al terminar el precalentamiento, aparece *ADD FOOD* en la pantalla. Coloque la cesta de la freidora sobre la placa de parrilla, añada las patatas a la cesta y cierre la tapa.
10. En el indicador aparece *IGN*. Las virutas para ahumar se encienden. En cuanto se apaga el indicador, el tiempo avanza en cuenta atrás y da comienzo la cocción.
11. Sacuda bien las patatas fritas aprox. cada 5 minutos.
12. Sale las patatas fritas y sívalas con la mayonesa a las finas hierbas.

11.7 Filete a la provenzal

Seleccione el programa de parrilla 
Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes

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

Preparación

1. Mezcle las hierbas, la sal, la pimienta y el aceite de oliva y marine los filetes dentro.
2. Conecte el programa de parrilla. Ajuste el tiempo a 12-14 minutos. La temperatura permanece a 240 °C.
3. Abra la tapa e inicie el programa. Da comienzo el precalentamiento.
4. Al terminar el precalentamiento, aparece *ADD FOOD* en la pantalla. Coloque los filetes unos junto a otros sobre la placa de parrilla.
5. Deje abierta la tapa e inicie el proceso de cocción pulsando la tecla de Inicio/pausa. El tiempo avanza en cuenta atrás.
6. Ase los filetes a la parrilla con la tapa abierta hasta que se alcance el grado de cocción deseado. Deles la vuelta regularmente.
7. Sirva baguette a las finas hierbas, ensalada o verdura como acompañamiento.

11.8 Pollo a la jamaicana

Seleccione el programa de aire caliente 
Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes

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

Preparación

1. Lave el pollo y séquelo.
2. Pele el ajo y córtelo en trozos pequeños.
3. Para el marinado mezcle la salsa de soja, el aceite de oliva, el zumo de limón, la mezcla de especias, el ajo, el jengi-

bre y los copos de chile en un recipiente.

4. Frote el pollo con el marinado y déjelo marinar en el frigorífico toda la noche.
5. Seleccione el programa de aire caliente. Ajuste el tiempo a 40 minutos y la temperatura a 180 °C.
6. Inicie el programa. Da comienzo el precalentamiento.
7. Al terminar el precalentamiento, aparece *ADD FOOD* en la pantalla. Abra la tapa y coloque el pollo marinado sobre la placa de parrilla.
8. Cierre la tapa para comenzar con la cocción. El tiempo avanza en cuenta atrás.
9. Transcurrida la mitad del tiempo, dé la vuelta al pollo y vuelva a cerrar la tapa.
10. Una vez terminado, puede comprobar con un termómetro de cocina si el pollo está bien hecho. La indicación en el punto más profundo debería ser de 80 °C.
11. Sirva el pollo acompañado de ensalada.

11.9 Brochetas de calabacines y berenjenas

Seleccione el programa de parrilla 
Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes

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

Preparación

1. Mezcle las hierbas, las especias y el aceite en un recipiente.
2. Corte los calabacines y las berenjenas en rodajas de 2 cm y las cebollas en cuartos.
3. Añada la verdura a la mezcla de especias y aceite.
4. Inserte la verdura alternativamente en las brochetas.
5. Abra la tapa y seleccione el programa de parrilla. Ajuste el tiempo a 15 minutos. La temperatura permanece a 240 °C.
6. Inicie el programa. Da comienzo el precalentamiento.
7. Al terminar el precalentamiento, aparece *ADD FOOD* en la pantalla. Coloque las brochetas unas junto a otras sobre la placa de parrilla.
8. Deje abierta la tapa e inicie el proceso de cocción pulsando la tecla de Inicio/pausa. El tiempo avanza en cuenta atrás.
9. Dé la vuelta a las brochetas regularmente.

11.10 Tartaletas de chocolate con centro fundido

Seleccione el programa de horneado 
Ingredientes para 8-10 tartaletas

Ingredientes

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

Preparación

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

3. Bata los huevos y el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa.
4. Tamice la harina sobre la masa y mézclela hasta conseguir una masa lisa.
5. Incorpore la mezcla de mantequilla y chocolate.
6. Introduzca la masa en moldes para magdalenas y colóquelos en la sartén.
7. Seleccione el programa de horneado. Ajuste el tiempo a 7-10 minutos y la temperatura a 160 °C.
8. Inicie el programa. Da comienzo el precalentamiento.
9. Al terminar el precalentamiento, aparezca **ADD FOOD** en la pantalla. Abra la tapa y coloque la sartén sobre la placa de parrilla.
10. Cierre la tapa para comenzar con la cocción. El tiempo avanza en cuenta atrás.
11. Hornee las tartaletas de chocolate y consúmalas calientes.

12. Limpieza



¡PELIGRO de quemaduras!

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



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **5** de la toma de corriente antes de limpiar la freidora de aire caliente.
- ⊙ La freidora de aire caliente no puede sumergirse en agua.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.
- ⊙ No limpie los elementos calefactores **3** y **13** en húmedo.

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

Accesorios

- Elimine los restos de alimentos más grandes.
- La placa de parrilla **14**, el recipiente para freír **16**, la sartén **15** y la bandeja de recogida de grasa **12** se pueden lavar en el lavavajillas.

NOTA: también puede fregar estas piezas a mano con agua caliente y detergente. Enjuague a fondo a continuación con agua limpia.

- Previamente deberá poner en remojo los restos de alimentos que se hayan quemado.
- Deje que todas las piezas se sequen totalmente antes de guardarlas o volver a utilizarlas.

Carcasa

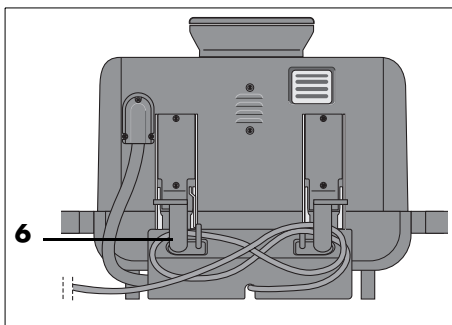
- Limpie la carcasa por fuera con un paño humedecido y con un poco de detergente suave.
- Séquelo con un paño de cocina.

Interior

1. Limpie el interior de la tapa **2** con una esponja suave, un poco de agua y detergente suave.
2. Friéguelo pasando varias veces un trapo de microfibra humedecido, enjuagándolo y escurriéndolo durante el proceso.
3. Séquelo con un paño de cocina.

13. Conservación

- Antes de guardar la freidora de aire caliente ...
... debe retirarse el enchufe **5**,
... el aparato debe haberse enfriado y
... todas las piezas deben estar totalmente limpias y secas.
- Puede enrollar el cable de conexión **5** alrededor del guardacable **6** en la parte posterior del aparato.



14. Eliminación

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

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



Embalaje

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

15. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión.
Los alimentos aún no están listos una vez pasado el tiempo recomendado	• ¿La cantidad era demasiado grande o los trozos eran demasiado gruesos? • ¿La temperatura o el tiempo de cocción se han ajustado demasiado bajos?
Fuerte olor y humo	• ¿Hay restos de alimentos en el elemento calefactor 3 que se estén quemando durante el calentamiento? El recipiente para freír 16 no debe llenarse por encima de la marca MAX 17. • ¿Ha ajustado un tiempo de cocción demasiado largo?

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
ADD FOOD	• Abra la tapa 2 después de la fase de calentamiento y añada los alimentos.
ADD PAN	• Coloque la placa de parrilla 14
done	• Ha transcurrido el tiempo de cocción. Retire los alimentos ya cocinados.

16. Datos técnicos

Modelo:	SHLFS 2200 A1
Tensión de la red:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Clase de protección:	I
Protección:	IPX4 (protección contra salpicaduras de agua)
Potencia:	2200 W

Símbolos empleados

	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

17. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,
Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 474698_2407 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **474698_2407**.



Servicio técnico

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

IAN: 474698_2407



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indhold

1. Oversigt	255
2. Tilsigtet anvendelse	256
3. Sikkerhedsanvisninger	257
4. Leveringsomfang	260
5. Ibrugtagning	261
6. Hurtigt overblik over touchdisplayet	262
7. Hurtigt overblik over programmer	263
8. Anvendelse af tilbehørsdelene	264
9. Betjening	265
9.1 Strømtilslutning	265
9.2 Touchdisplayet.....	265
9.3 Tænd/sluk	265
9.4 Rygeskål	266
9.5 Manuelle indstillinger	266
9.6 Anvendelse af programmer	266
9.7 Afbrydelse af tilberedningsprocessen.....	267
9.8 Rygeovn	268
9.9 Tilberedningsprocessens slutning.....	268
9.10 Afslut tilberedningsprocessen aktivt	269
9.11 Grilning med bundvarme	269
10. Tilberedningstips	269
10.1 Tilberedningstabel.....	271
10.2 Tabel med kødtyper, tilberedningstrin og tilsvarende kernetemperaturer.....	272
11. Opskrifter	273
11.1 Grillede balsamico-champignoner.....	273
11.2 Røgede spareribs af oksekød	273
11.3 Lakseburger.....	274
11.4 Røgede kyllingelår	275
11.5 Citron-peber-rejer	275
11.6 Røgede blandede pomfritter med urtemayonnaise	276
11.7 Steak på provençalsk vis.....	277
11.8 Kylling på jamaicansk vis.....	277
11.9 Spyd med squash og aubergine	278
11.10 Blødende chokoladecake.....	278
12. Rengøring.....	279
13. Opbevaring	279
14. Bortskaffelse	280
15. Problemløsning.....	280
16. Tekniske data.....	281
17. HOYER Handel GmbHs garanti	282

1. Oversigt

- 1 Greb på låget
- 2 Låg
- 3 Varmeelement (på oversiden af låget)
- 4 Returluftåbninger
- 5 Tilslutningsledning med netstik
- 6 Kabeloprulning (på bagsiden af apparatet)
- 7 Greb
- 8 Afdækning til rygeskålen
- 9 Skruer til montering af grebene
- 10 Røgudtag
- 11 Touchdisplay/display med indikationer og sensorknapper
- 12 Fedtopsamlingskål
- 13 Varmeelement (under grillpladen)
- 14 Grillplade
- 15 Pande (Plancha)
- 16 Fritureindsats
- 17 **MAX** Markering for fritureindsatsens maksimale påfyldningshøjde
- 18 Rygeskål

ikke vist: ske til fordeling af rygechipsene

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye varmluft-frituregryde med bordrygeovn.

For sikker anvendelse af produktet og nærmere informationer om alle funktionerne:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden første ibrugtagning.**
- **Følg sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Opbevar denne betjeningsvejledning til senere brug.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er en del af produktet.**

Vi håber, du får glæde af din nye varmluft-frituregryde med bordrygeovn!

Symboler på apparat



Dette symbol advarer dig mod at berøre den varme overflade.



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



Brug ikke apparatet i lukkede og/eller beboede rum, f.eks. bygninger, telte, campingvogne, autocampere eller både. Dette er forbundet med livsfare på grund af kulilteforgiftning.

2. Tilsigtet anvendelse

Varmluft-frituregryden med bordrygeovn er beregnet til tilberedning af fødevarer med varm luft ved temperaturer på maksimalt 240 °C.

Varmluft-frituregryden er designet til private husholdninger. Varmluft-frituregryden må kun bruges udendørs i tørt vejr.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

- Rygechipsene skal være helt afkølede, inden de bortskaffes. Varm aske må under ingen omstændigheder bortskaffes sammen med det almindelige husholdningsaffald.
- Apparatet må ikke opbevares eller bruges ved under 5 °C. Vær opmærksom på, at apparatet under ingen omstændigheder må stå udendørs i frostvejr.
- Apparatet må ikke stå ude i regnvejr.
- Varmluft-frituregryden er ikke egnet til opvarmning af væsker.
- Varmluft-frituregryden er ikke egnet til indendørs brug.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

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



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

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

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

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

Anvisninger til en sikker brug

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn af en voksen.
- ⊙ Apparatet er kun egnet til udendørsbrug. Ved udendørsbrug...
 - ... skal apparatet tilsluttes til en stikkontakt med beskyttelsesleder.
 - ... skal apparatets forsynes via en stikkontakt med en fejlstrømsbeskyttelsesanordning (RCD) med en nominel udløsningsstrøm på ikke mere end 30 mA i strømkredsen. Spørg din el-installatør til råds. Lad udelukkende en elektriker udføre en sådan installation.
 - ... skal tilslutningsledningen regelmæssigt undersøges for tegn på beskadigelser. Apparatet må ikke bruges mere, hvis tilslutningsledningen er beskadiget.



- ⊙ Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen på bagsiden eller grillpladen. Rør kun betjeningselementerne på apparatet, når det er i brug.

- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen. Undgå dampen.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Varmeelementerne må ikke tørres fugtigt af.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Forkert brug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
- ⊙ **Rengør apparatet inden første brug** (se "Rengøring" på side 279).
- ⊙ Trækul og lignende brændstoffer må ikke bruges i dette apparat. Undtagelse: brug de dertil beregnede rygechips i rygeskålen.
- ⊙ Du må under ingen omstændigheder bruge andre materialer eller tilsætninger i rygeskålen end de dertil beregnede rygechips. Brug ikke sprit eller benzin til at tænde eller genantænde!
- ⊙ Rygeskålen må ikke bruges i lukkede rum.
- ⊙ Brug kun rygechips, der er egnet til madlavning.



FARE for børn!

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Sørg for, at børn ikke kan vælte apparatet ned fra arbejdsfladen ved at trække i tilslutningsledningen.
- ⊙ Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr forårsage skader på apparatet. Hold derfor som udgangspunkt dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for fugle!

- ⊙ Fugle trækker vejret hurtigere, fordeler luften anderledes i deres kroppe og er meget mindre end mennesker. Derfor kan det for fugle være meget farligt at indånde selv meget små mængder røg, som opstår ved brug af dette apparat. Når du bruger dette apparat, bør der ikke være fugle i nærheden.



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Apparatet må ikke stå ude i regnvejr.
- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.
- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Hvis der kommer væske ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få

- apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Hvis apparatet trods alle forholdsregler ender nede i vand, skal du som det første straks trække netstikket ud og først derefter tage apparatet op. Benyt i så fald ikke længere apparatet, men få det eftersat på et fagværksted.
 - ⊙ Anvend ikke apparatet med våde hænder.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Sæt først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet samlet.
- ⊙ Hvis du benytter et forlængerkabel, skal dette være i overensstemmelse med dette apparats tekniske data.
- ⊙ Tilslut ikke apparatet til en multistikdåse. Det vil kunne resultere i en overbelastning.
- ⊙ Træk tilslutningsledningen og i givet fald også forlængerkablet sådan, at ingen kan træde på dem, blive hængende i dem eller snuble over dem.
- ⊙ Tilslut altid kun netstikket til en korrekt installeret, nemt tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Undlad at vikle tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Sørg ved opstilling af apparatet for, at tilslutningsledningen ikke fastklemmes eller trykkes.
- ⊙ Selvom apparatet er blevet slukket, er det ikke helt adskilt fra elnettet. For at adskille det helt skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk altid i netstikket, aldrig i tilslutningsledningen, for at trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten:
 - efter hver brug
 - hvis der opstår en fejl
 - når apparatet ikke er i brug
 - inden apparatet rengøres
 - i tordenvejr
- ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer af apparatet. Få altid kun reparationer udført på et fagværksted eller i servicecentret.



FARE – brandfare!

- ⊙ Rygechipsene skal være helt afkølede, inden de bortskaffes. Varm aske må under ingen omstændigheder bortskaffes sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette er forbundet med ekstrem brandfare!
- ⊙ Lad aldrig det tilsluttede apparat være uden opsyn.
- ⊙ Hold altid opsyn med varmluft-frituregryden under brugen. På den måde kan du opdage opstående problemer i god tid ved usædvanlige lugte eller lyde.
- ⊙ Tildæk aldrig apparatet, og stil det ikke på bløde genstande (som f.eks. håndklæder).
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe, stikkontakter i væggen eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Anvend udelukkende varmluft-frituregryden på en fast, plan, skridsikker, tør og ikke-brændbar arbejdsflade for at forhindre, at frituregryden vælter, glider eller at underlaget bryder i brand og forårsager skader.



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ Rør ikke ved de varme overflader på apparatet og i inderrummet. Brug ovenhandsker eller grydelapper.
- ⊙ Brug køkkenhandsker, når du tilbereder mad med høj temperatur. Fedtsprøjt kan ellers føre til forbrændinger.
- ⊙ Lad apparatet køle fuldstændig af, før du rengør det eller stiller det væk.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-frituregryden, når den er tændt.
- ⊙ Skulle der gå ild i fedtet på apparatet, **må det under ingen omstændigheder slukkes med vand!** Der er fare for en eksplosionsagtig forbrænding eller et elektrisk stød. Tildæk i stedet apparatet, f.eks. med et brandtæppe.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Apparatet må ikke opbevares eller bruges ved under 5 °C. Vær opmærksom på, at apparatet under ingen omstændigheder må stå udendørs i frostvejr.
- ⊙ Sørg for, at underlaget under apparatet er tørt.
- ⊙ Sørg for, at maden ikke berører det varme varmeelement på oversiden af inderrummet og klæber til det.
- ⊙ Fyld ikke for meget i friturekurven. Vær opmærksom på standardværdierne i denne vejledning.
- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastfodder. Da møbler er overfladebehandlet med mange slags lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer

indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastfodderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

- ⊙ Stil ikke genstande på apparatet.

4. Leveringsomfang

- 1 varmluft-frituregryde med rygeovn
- 1 grillplade **14**
- 1 fritureindsats **16**
- 1 pande (Plancha) **15**
- 1 fedtopsamlingskål **12** (til venstre i apparatet)
- 1 rygeskål **18** til rygechips (til højre i apparatet)
- 2 greb **7**
- 4 skruer **9** til montering af grebene
- 1 ske til fordeling af rygechipsene
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

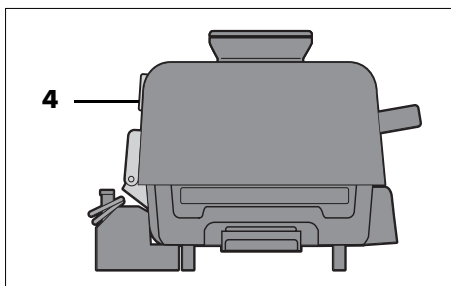
5. Ibrugtagning

- Fjern al emballage.



FARE – brandfare!

På bagsiden af apparatet sidder returluftåbningen **4**. Under betjening af apparatet ledes varm damp ud af returluftåbningen **4**.



- ⊙ Dæk aldrig returluftåbningerne **4** til.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden inden-dørs.
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.
- ⊙ Der skal være så meget plads bag ved apparatet, at låget **2** kan åbnes helt.

ANVISNING: ved første ibrugtagning kan apparatet ryge og lugte lidt. Det skyldes montage midlerne på varmeelementet **3** / **13** og det er ikke nogen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

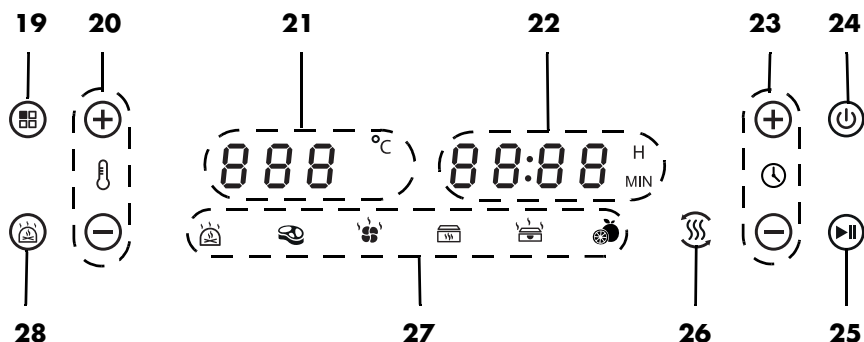
- Træk beskyttelsesfolien og tapestykkerne af apparatet, men fjern endelig ikke typeskiltet på apparatets underside.
- Kontrollér, at alle tilbehørsdele foreligger og er ubeskadigede.
- Rengør apparatet og alle tilbehørsdele, før de tages i brug første gang (se "Rengøring" på side 279).
- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikert og varmebestandigt underlag.

Montering af grebene

Inden første brug skal grebene **7** monteres. Apparatet må kun bæres i grebene i siden.

1. Træk om nødvendigt netstikket **5** ud.
2. Åbn låget **2**, og tag alle de løse dele ud af apparatet.
3. Luk låget igen.
4. Læg skrue **9** og grebene **7** frem.
5. Drej apparatet forsigtigt hele vejen rundt, og stil det på låget **2**.
6. Isæt et af grebene. Vær her opmærksom på, at grebenes ender er udformet forskelligt og kun kan sættes i grebenes holder på én bestemt måde.
7. Spænd grebet, og gentag processen med det andet greb **7**. Grebene må ikke rokke, men skal være fast forbundet med apparatet.
8. Vend apparatet igen.

6. Hurtigt overblik over touchdisplayet



- 19** Knap: kort tryk, knap til næste program
langt tryk: hurtigt gennemgang af programindikatoren
(se "Hurtigt overblik over programmer" på side 263)
- 20 +/-** Knapper: sæt temperaturen op/ned 40-240 °C
- 21** Programmernes temperaturindikator
og i drift indikator af den indstillede temperatur
- 22** Tidsindikator: i minutter (MIN) og timer (H)
Start af et program: forudindstilling
I drift: indikation af den resterende funktionstid
- 23 +/-** Knapper: sæt tiden op/ned fra 1 minut til 12 timer
- 24** Knap: tænd/sluk
- 25** Start/pause af programmet
- 26** Symbol for forvarmning: lyser, når apparatet bliver varmt
Knap: spring forvarmning over
- 27** Programsymboler (se "Hurtigt overblik over programmer" på side 263)
- 28** Symbol for rygeovn: lyser, når rygeovnen er aktiv
blinker, når der kan tændes for rygeovnen
Knap: tænd for rygeovnen

7. Hurtigt overblik over programmer

De forudindstillede temperatur- og tidsangivelser i tabellen er vejledende værdier. Temperaturen og tiden kan variere afhængigt af fødevarens art, størrelse og mængde eller din smag.

Symbol på touch-displayet	Program/anvendelse	Forindstillet temperatur (indstilleligt område)	Forindstillet tid (indstilleligt område) i minutter eller timer
	Rygeovnsprogram Rygeovn	120 °C (120 – 210 °C) (først efter start af programmet)	4 timer (10 min. – 12 timer)
		- kun overvarme - uden automatisk forvarmning	
	Grillprogram Steaks, koteletter, men også grøntsager til en grillpande	240 °C (180 – 240 °C)	10 min. (1 – 30 min.)
		- overvarme ved lukket låg - bundvarme ved åbent låg - med automatisk forvarmning	
	Varmluftprogram Varmluft-frituregryde	200 °C (125 – 200 °C)	22 min. (1 min. – 1 time)
		- kun overvarme - med automatisk forvarmning	
	Stegeprogram Flæsketeg med/uden svær, forloren hare	180 °C (125 – 200 °C)	25 min. (1 min. – 1 time)
		- kun overvarme - med automatisk forvarmning	
	Bageprogram Muffins, kager og bagværk	160 °C (125 – 200 °C)	30 min. (1 min. – 1 time)
		- kun overvarme - med automatisk forvarmning	
	Tørreprogram Tørring af frugt og grøntsager, f.eks. æbleringe	50 °C (40 – 90 °C)	2 timer (2 timer – 12 timer)
		- kun overvarme - uden automatisk forvarmning	

8. Anvendelse af tilbehørsdelene

Tilbehørsdel	Funktion/anvendelse
Grillplade 14	• Sættes altid ind i varmluft-frituregryden. Hvis det ikke gøres, vises ADD PAN i indikatoren. • Dræner fedt. Tilberedning med lukket låg: Varmen kommer kun ovenfra. Velegnet til tilberedning af tykke kødstykker og frosset kød. Tilberedning med åbent låg: Velegnet til at grillstege f.eks. magre stykker kød. Varmen kommer kun nedefra.
Pande (Plancha) 15	• Sæt den på grillpladen 14. Tilberedning med lukket låg: velegnet til at grillstege fødevarer uden at vende den, f.eks. pizza, eller når der kun skal vendes lidt, f.eks. fisk. Tilberedning med åbent låg: velegnet til at grillstege eller bage sarte fødevarer, der ofte vendes, som f.eks. grøntsagsskiver.
Fritureindsats 16	• Sæt den på grillpladen 14. • Gennem hullerne i fritureindsatsen 16 kan den varme luft cirkulere effektivt. Det fremmer en regelmæssig fordeling af varmen. • Til pomfritter, kartoffelbåde, pomfritter af sødkartofler, grøntsager i stykker o.lign. • Fyld kun fritureindsatsen 16 løst med pomfritter op til markeringen MAX 17 (maksimal mængde: 1000 g). ANVISNING: til rå ingredienser blandes ca. ½ spiseskefuld olie (f.eks. solsikke- eller rapsolie) i. Det forhindrer ingredienserne i at klæbe til fritureindsatsen 16, og forbedrer smagen. Det er ikke nødvendigt at vende dybfrosne pomfritter og lignende produkter i olie, da disse er forstegte.

9. Betjening



FARE for forbrænding!

- ⊙ Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen **4** på bagsiden.
- ⊙ Brug ovenhandsker eller grydelapper til at gribe fat om panden **15** og fritureindsatsen **16**.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen **4**. Undgå dampen.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-frituregryden, når den er tændt.
- ⊙ Varmluft-frituregryden må kun bæres i grebene **7** i siden.

ADVARSEL mod materielle skader!

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

9.1 Strømtilslutning

- Når apparatet er opstillet, skal du tilslutte netstikket **5** til en jordet stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
 - Alle indikationer på touchdisplayet **11** lyser kortvarigt op.
 - Grillpladen **14** skal sættes i. I modsat fald lyser meddelelsen **ADD PAN** på touchdisplayet **11**.
 - Der lyder en dobbelt signaltone.
 - Symbolet for tænd/sluk-knappen **24** lyser. Det lysende symbol signaliserer standby-drift.

9.2 Touchdisplayet

På touchdisplayet **11** er der symboler, der kun viser funktioner, f.eks. symbolet for forvarmning ☺ **26**.

Andre symboler viser (også) en knap, f.eks. Start/pause-knappen ☺ **25**. Knapfladerne bliver i denne vejledning betegnet som knapper for at sikre bedre læselighed.

9.3 Tænd/sluk

- Tryk på knappen **24** for at tænde apparatet fra standby-drift.
 - På displayet **11** vises programsymbolerne **27** og alle knapper.
 - Rygeovnsknappen **28** blinker.
 - Temperaturen vises ikke, og tiden viser **00:00**.
 - Hvis der ikke trykkes på en knap i 5 minutter, skifter apparatet tilbage til standby-drift.
- Hvis du trykker på knappen **24**, mens programmet er i gang, afsluttes programmet, og meddelelsen **done** vises på displayet i nogle sekunder. Derefter vises Start-indikatoren igen. Tryk igen på knappen **24** for at sætte apparatet i standby-tilstand.
- Efter at du har indstillet et program, skal det startes inden for de følgende 5 minutter ved, at du trykker på ☺ **25**. Hvis det ikke sker, går apparatet i standby-tilstand.

9.4 Rygeskål



FARE for brand!

- ⊙ Rygechipsene skal være helt afkølede, inden de bortskaffes. Varm aske må under ingen omstændigheder bortskaffes sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette er forbundet med ekstrem brandfare!

I rygeskålen antændes rygechipsene. Det sker dog kun, hvis du har indstillet apparatet til det.

- Mens rygechipsene tændes, vises *IGN* i indikatoren. Hvis der er valgt en lang rygeovnstid, gentages processen flere gange.
 - Maksimal mængde rygechips:
Fyld rygeskålen **18** maksimalt til præcis under kanten.
 - En fyldt rygeskål rækker til ca. 5 timer i rygedrift. Derefter kan du påfylde den under den almindelige drift.
 - Den producerede røg ledes ind i inderummet via røgudtaget **10**.
 - Når låget er åbent, slipper der ikke røg ud af røgudtaget **10**.
 - Brugte rygechips kan blive liggende i rygeskålen og genbruges næste gang.
1. Træk afdækningen **8** af opadtil.
 2. Træk rygeskålen **18** ud.
 3. Fyld rygeskålen til næsten under kanten, og sæt den i igen.
 4. Sæt afdækningen på igen, og skub den helt ned. Den skal være helt lukket.

9.5 Manuelle indstillinger

Mens apparatet er tændt, er knapperne synlige på displayet **11**. Du kan dermed til enhver tid ændre indstillingerne for temperatur og tilberedningstid, når programmet enten vælges eller startes.

- Du indstiller temperaturen med knapperne **+/- 20**:
 - Tryk kort for at indstille temperaturen i trin på 5 °C. Hold knappen nede for hurtigt frem-/tilbageløb.
- Du indstiller tilberedningstiden med knapperne **+/- 23**:
 - Tryk kort i 1-minutstrin for tider på op til 60 minutter. Trin på 15-minutter for tider på over en time.
 - Hold knappen nede for hurtigt frem-/tilbageløb.
 - Når du har givet slip, blinker indikationen i ca. 5 sekunder, derefter lyser den, og nedtællingen af den nye tid begynder.
 - I displayet lyser *H* for de indstillede timer og *MIN* for de indstillede minutter.

9.6 Anvendelse af programmer

ANVISNINGER:

- Sørg for, at maden ikke berører det varme varmeelement **3** på indersiden af låget og klæber til det.
- Du kan forkorte opvarmningsfasen eller springe den over ved at trykke på knappen  **26**.

Når du vælger et program, kan du til enhver tid ændre de følgende yderligere indstillinger:

- Temperatur: tryk på indstillingsknapperne **+/- 20**
- Tilberedningstid: tryk på indstillingsknapperne **+/- 23**

1. Forbered fødevarerne, og placer dem i fritureindsatsen **16**, eller panden **15**.
2. Sæt grillpladen **14** i varmluft-frituregryden, så fedtafløbet når ind i tragten i varmluft-frituregryden.
3. Luk låget **2**.
4. Tryk på knappen  **24** for at tænde apparatet fra standby-drift. Hele indikatoren lyser.
 - Tryk flere gange på knappen  **19** for at vælge det ønskede program.
 - Symbolet for det valgte program blinker.
 - Start/Pause-knappen  **25** blinker. (Ved rygeovnsprogrammet blinker også rygeovnsknappen **28**.)
 - Tryk igen på Start/Pause-knappen  **25** for at starte programmet. I alle programmer, undtagen rygeovn og tørret frugt, starter opvarmningsfasen.
 - Symbolet for forvarmning  **26** lyser.
 - Den indstillede temperatur og varigheden af opvarmningsfasen vises.
 - Opvarmnings-/tilberedningstiden tæller ned.
 - Det valgte programsymbol **26** lyser.
 - Rygeovnsknappen **28** blinker.
5. Når opvarmningsfasen er færdig, lyder en signaltone, og **ADD FOOD** vises i displayet **11**.
 Start/Pause-knappen  **25**, det valgte programsymbol og rygeovnsknappen **28** blinker.
 Åbn låget **2**, og ...
 ... læg de tilberedte fødevarer direkte på grillpladen **14**.
 ... placer fritureindsatsen **16** eller panden **15** med de tilberedte fødevarer på grillpladen **14**.
6. Luk låget **2**. Tilberedningsprocessen starter automatisk, og den resterende tilberedningstid tæller ned i indikatoren af tilberedningstid **22**. Det valgte programsymbol lyser, og rygeovnsknappen **28** blinker.

(Hvis du trykker på rygeovnsknappen **28**, vises **IGN** i displayet.) Så længe **IGN** lyser, opvarmes rygepillerne i skålen, indtil de begynder at ryge. Efter ca. 5 minutter vises igen den fulde indikator, og nedtællingen begynder. Den lysende rygeovnsknapp  **28** viser, at rygeovnsfunktionen er blevet tilvalgt.

eller

Hvis du bruger grillpladen **14**, skal du trykke 2x på Start/Pause-knappen  **25** for at starte tilberedningsprocessen med låget **2** åbent. Den resterende tilberedningstid tæller ned i indikatoren af tilberedningstid **22**. Det valgte programsymbol lyser, og rygeovnsknappen **28** blinker – ved åbnet låg kan rygeovnsfunktionen ikke aktiveres.

9.7 Afbrydelse af tilberedningsprocessen

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

Pause ved hjælp af Start/Pause-knappen

- Tryk på Start/Pause-knappen  **25**.
 - Knappen **25** blinker.
 - Programsymbolet blinker.
 - Der tælles ikke længere ned.
- Tryk igen på Start/Pause-knappen  **25** for at fortsætte tilberedningsprocessen.

Pause ved åbning af låget

- Åben låget **2**.
 - Knappen **25** blinker.
 - Programsymbolet blinker.
 - Der tælles ikke længere ned.
- Luk låget **2** igen for at fortsætte tilberedningsprocessen.

9.8 Rygeovn

Du kan køre rygeovnen som selvstændigt program eller tilvælge den sammen med andre programmer.

Rygeovnsfunktionen vælges lige som alle de andre programmer. Med dette program kan du give fødevarerne en lækker, røget smag.

Det er vigtigt, at du har lagt rygechipsene i rygeskålen **18**, inden du starter rygeovnsfunktionen.

ANVISNING: rygeovnsfunktionen virker kun, når låget **2** er lukket. Hvis låget åbnes, mens rygeovnsfunktionen er aktiv, produceres der ikke længere røg. Når låget er lukket, starter funktionen igen.

Brug som eneste program

1. Tryk på knappen  **19**, indtil rygeovns-symbolet i programindikatoren **27** blinker, og rygeovnsknappen  **28** blinker.
2. Ved behov kan du ændre tidsindstillingen ved hjælp af knapperne **+/- 23**.
3. Tryk på Start/Pause-knappen  **25** for at starte rygeovnsprogrammet. *IGN* vises i indikatoren. Så længe *IGN* lyser, opvarmes rygepillerne i skålen, indtil de begynder at ryge. Efter nogle minutter vises hele indikatoren, og nedtællingen begynder.

Brug sammen med andre programmer

- Tryk på den blinkende rygeovnsknapp  **28**, mens et andet program er i gang. *IGN* vises i indikatoren. Så længe *IGN* lyser, opvarmes rygepillerne i skålen, indtil de begynder at ryge. Efter nogle minutter vises den fulde indikator, og der tælles ned.

9.9 Tilberedningsprocessens lutning

- Når programmet er slut, lyder et akustisk signal. I displayet vises *done* i nogle sekunder.
- Udluftningen fortsætter i 30 sekunder.
- Du skal bruge en tallerken eller skål (evt. forvarmet).
- For at koble apparatet fra lysnettet skal du trække netstikket **5** ud efter brug.

1. Åben låget **2**.
2. Anret retterne i det forberedte fad/i den forberedte skål.
3. Træk fedtopsamlings-skålet **12** ud, og bortskaf den opsamlede olie.
4. Lad apparatet og tilbehøret køle af, inden du rengør dem.

ANVISNING: hvis eksempelvis bruningsgraden ikke er i overensstemmelse med din forventning, kan du ændre tilberedningsprocessen manuelt (se "Manuelle indstillinger" på side 266). Luk låget **2**, og start tilberedningsprocessen igen. Kontrollér bruningsgraden efter et par minutter.

9.10 Afslut tilberedningsprocessen aktivt

- Mens programmet kører, kan du trykke på knappen **⏻ 24** for at afslutte programmet. I ca. 10 sekunder vises *done* i displayet. Derefter er hele indikatoren synlig igen.
- Du kan igen vælge et program.
- Eller tryk på knappen **⏻ 24** for at sætte apparatet i standby-drift.
 - Der lyder en signaltone.
 - På displayet **11** vises nu kun symbolet **⏻ 24**.
- For at slukke apparatet helt og koble det fra elnettet skal du trække netstikket **5** ud.

9.11 Grilning med bundvarme

🔊 **Steak:** Når låget er åbent, kan du med dette program grille med bundvarme

- Det er det rigtige program til alle fødevarer, der skal svitses hårdt og behøver bundvarme, f.eks. steaks.
- Med dette program afbrydes tilberedningstiden ikke, hvis låget **2** er åbent fra start eller åbnes under programmet.
- Det anbefales at grillstege med bundvarme og åbent låg **2**, f.eks. når man grillsteger sarte fødevarer, der ofte vendes, som f.eks. steaks eller grøntsagsskiver.
- Når låget lukkes, skiftes fra bundvarme til overvarme.

10. Tilberedningstips

Varmluft-frituregryden kombinerer mange forskellige funktioner i ét apparat. Du kan f.eks.:

- friturestege med varmluft
- grillstege en kylling eller en steg
- bage en pizza
- tilberede mange dybfrosne færdigretter (f.eks. chicken wings, fiskestave og oste- eller grøntsagsskiver)
- bage kiks eller muffins
- grillstege kebab eller grøntsagsspyd
- tørre æbleringe eller anden frugt
- giv fødevarer en helt særlig smag med rygeovnsfunktionen

- I dette kapitel finder du nogle tips og en tilberedningstabel med eksempler til orientering om mængde, tilberedningstid og temperatur.
- Angivelserne i tilberedningstabellen kan afvige fra de forindstillede tider og temperaturer. På grund af fødevarernes forskellige beskaffenhed og udgangstemperatur kan der ikke gives en eksakt angivelse af tilberedningstider. Angivelserne i tilberedningstabellen er standardværdier.

Forberedelse af fødevarer

- Alle fødevarer skal være så tørre som muligt til frituretegningen. Tør fødevarerne til frituretegning af, hhv. fjern is fra frosne fødevarer.
- Fjern så meget vand og is som muligt, før du placerer fødevarer i varmluft-frituregryden.
- Vær ved panerede fødevarer opmærksom på, at paneringen sidder så fast som muligt på fødevarer.

Temperatur og tilberedningstid

- For at opnå et velsmagende og sundt resultat bør du ved valg af temperaturen og tilberedningstiden holde dig meget nøje til angivelserne på emballagen.
- Frituresteg kun små mængder på én gang.
- Fritureindsatsen **16** må ikke fyldes mere end til markeringen **MAX 17**.
- Akrylamid er muligvis kræftfremkaldende. For at holde dannelsen af akrylamid så lav som muligt bør du undgå en for stærk bruning.

For en ensartet bruning

- Hvis det er vigtigt, at fødevaren brunes ensartet (f.eks. ved pomfritter eller kyllingenuggets), skal den rystes eller vendes 1-3 gange under friturestegningen.
- Anvend ingredienser af ensartet tykkelse eller størrelse.

Bagning

Dej må under ingen omstændigheder placeres direkte i fritureindsatsen 16. Placer dejen i en bageform eller i en anden varmebestandig form (f.eks. muffinforme) efter forberedelsen. Placer derefter formen med dejen i fritureindsatsen **16**.

Emballageinformationer

Hvis du på frosne fødevarers emballage ikke finder nogen tilberedningstider for varmluft-frituregryder, skal du rette dig efter tiderne for varmluftsovne.

10.1 Tilberedningstabel

Fødevarer	Tips	Mængde (ca.)	Tid* (minutter)	Temperatur*
Pomfritter ^{2,3} (frosne, forstegte)	- Program  - Brug af fritureindsats 16	500 g ²	19	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Pomfritter ³ (hjemmelavede, tykke)	- Program  - Bland 1/2 spiseskefuld olie i - Brug af fritureindsats 16	1000 g	20 - 24	200 °C
Kyllingelår ^{2, 3} (friske, udbenede)	- Program  - Brug af fritureindsats 16	1000 g	22 - 28	180 °C
Chicken nuggets (dybfrostvare)	- Program  - Brug af fritureindsats 16	900 g	18 - 22	180 °C
Fiskestænger (dybfrostvare)	- Program  - Brug af fritureindsats 16	280 g	8 - 10	200 °C
Zucchini ^{2, 3}	- Program  - Brug af panden 15 - Skære i skiver - Hæld 1 spiseskefuld olie på panden - Kog med åbent låg	650 g	17 - 20	200 °C
Kartoffelpandekager	- Program  - Brug af fritureindsats 16	900 g	20	180 °C
Chicken wings (dybfrostvare)	- Program  - Brug af fritureindsats 16	1000 g	15 - 20	200 °C
Ribeye-steaks	- Program  - Brug af grillpladen 14 - Grill med åbent låg - Brug et stegetermometer, hvis det er nødvendigt	3 steaks, ca. 3 cm tykke	7 - 9	240 °C

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

Alle angivelser er omtrentlige angivelser. Tiderne kan variere afhængig af fødevarernes type og tykkelse.

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

¹: rystes eller vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.

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

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

10.2 Tabel med kødtyper, tilberedningstrin og tilsvarende kernetemperaturer

Ved stegning af kød afhænger tilberedningstiden og -temperaturen af vægten og af, hvilket kødstykke du anvender. Kernetemperaturen giver en god orientering. Den kan du måle med et stegetermometer.

	Tilberedningstrin				
	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	Well Done
Hjort	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Okse	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Gris	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Lam	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Hønssekød	X	X	X	X	85 °C
Fisk	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Opskrifter

Apparatet er tilsluttet strømforsyningen og er tændt. Grillpladen er isat, og hele indikatoren er synlig. Låget er lukket. Beskrivelsen i opskrifterne starter med valg af program.

11.1 Grillede balsamico-champignoner

Vælg grillprogrammet 
Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser

400 g champignoner, halverede
1 spiseskefuld olie
2 hakkede hvidløgsfed
60 ml balsamicoeddike
salt og peber
2 spiseskefulde hakket frisk persille
træspyd, der har ligget i blød i vand i
30 minutter

Tilberedning

1. Bland olie, balsamico, hvidløg, salt og peber i en stor skål. Tilsæt de halve champignoner, indtil de er dækket med marinaden. Lad dem hvile overdækket i 15 minutter.
2. Sæt champignonerne på spyd.
3. Vælg grillprogrammet. Sæt tiden til 6 minutter. Temperaturen forbliver på 240 °C.
4. Start programmet. Forvarmningen starter.
5. Når forvarmningen er færdig, vises **ADD FOOD** i displayet. Åbn låget, og læg spyddene på grillpladen, så de ligger ved siden af hinanden.
6. Luk låget for at starte tilberedningen. Der tælles ned.
7. Vend champignonspyddene efter 3 minutter, og luk låget igen.
8. Åbn låget, når tilberedningstiden er slut, og tag spyddene ud af apparatet. Læg dem på et fad, og drys med persille.

11.2 Røgede spareribs af oksekød

Tilberedningstiden afhænger af spareribsenes størrelse og tykkelse. Målet er at få spareribsen op på en indvendig temperatur på ca. 90 °C, så de bliver dejligt møre og let falder fra hinanden.

Vælg rygeovnsprogrammet 
Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser

2 kg spareribs af oksekød

Krydderiblanding:

1 spiseskefuld hvidlødspulver
1 teskefuld stødt sennepskorn eller sennepspulver
1 spiseskefuld røget paprika
1 spiseskefuld malet sort peber
2 teskefulde salt

Til påføring:

60 ml oksebouillon
60 ml vand
2 spiseskefulde Worcestershire sauce

Tilberedning

1. Hæld alle ingredienserne til krydderiblandingen i en lille skål, og bland dem til en jævn masse. Gnid spareribsen med krydderiblandingen, indtil de er helt dækket.
2. Træk rygeskålen ud af apparatet. Læg rygechipsene i rygeskål ved hjælp af den lille ske, så skålen er fyldt til næsten under kanten. Skyd rygeskålen tilbage i apparatet, og sæt skyderen i igen.
3. Læg spareribsen på grillpladen, og luk låget.
4. Vælg rygeovnsprogrammet. Sæt tiden til 5 timer. Temperaturen forbliver på 120 °C.
5. Start rygeovnsprogrammet. **IGN** vises i indikatoren i nogle minutter. Det betyder, at rygechipsene antændes. I løbet af de 5 timer vil du hyppigt se **IGN**. Det

er normalt.

Hvis du vil, kan du vende spareribsene efter 1,5 timer.

6. Hæld bouillon, vand og Worcestershire sauce i en skål, og rør det hele sammen. Stryg spareribsene flere gange med et tyndt lag af denne blanding den sidste time af rygeprocessen.
7. Tilberedningsprocessen er afsluttet, når spareribsene viser ca. 90 °C på et stegetermometer, der er stukket ned i spareribsens tykkeste sted. Sluk apparatet, hold låget lukket, og lad spareribsene hvile i ca. 45 minutter.

TIP: hvis du vil tilberede andre fødevarer i din varmluft-frituregryde, kan du holde dine spareribs varme i en forvarmet ovn. Sæt temperaturen i ovnen ned, når du lægger spareribsene i ovnen.

8. Skær i skiver mellem knoglerne inden servering.

11.3 Lakseburger

Vælg grillprogrammet 
Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser

Laksebøffer:

700 g laksfileter uden skind (uden ben)

1 lille løg, fint hakket

100 g rasp

Revet skal af en halv citron

1 teskefuld paprika

1 æggehvite

salt og sort peber efter behag

desuden:

4 burgerboller

salatblade

løgskiver

mayonnaise

Tilberedning

1. Hæld alle ingredienserne til laksebøfferne i en køkkenmaskine, og blend dem til en jævn masse.
2. Del blandingen i 4 kugler, og tryk dem forsigtigt flade.
3. Vælg grillprogrammet. Sæt tiden til 5-7 minutter. Temperaturen forbliver på 240 °C.
4. Start programmet. Forvarmningen starter.
5. Når forvarmningen er færdig, vises **ADD FOOD** i displayet. Åbn låget, og læg laksebøfferne på grillpladen, så de ligger ved siden af hinanden.
6. Luk låget for at starte tilberedningen. Der tælles ned.
7. Vend laksebøfferne efter halvdelen af tilberedningstiden, og luk låget igen.
8. Forbered burgerbollerne med mayonnaise, salatblade og løg.
9. Åbn låget, når tilberedningstiden er slut, tag bøfferne ud af apparatet, og læg dem på burgerbollerne.

TIPS:

- Grilltiden afhænger af laksebøffernes tykkelse. Du kan selvfølgelig også svitse laksebøfferne California style. På den måde forbliver de en smule rå indvendig.
- Du kan også servere laksebøfferne uden burgerboller.
- Smager også godt med rævesovs eller wasabimayonnaise.

11.4 Røgede kyllingelår

Vælg grillprogrammet og desuden rygeovnsfunktionen  + 
Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser

8 kyllingelår med knogler og skind

Marinade:

1 ½ spiseskefulde røget paprika

1 spiseskefuld løgpulver

½ teskefuld chilipulver

1 spiseskefuld sojasauce

1 teskefuld tørret oregano eller timian eller begge dele

½ spiseskefuld malet sort peber

30 ml solsikkeolie

Tilberedning

1. Hæld alle ingredienserne til marinaden i en stor skål, og bland dem til en jævn masse. Læg kyllingevingerne i skålen, og rør rundt, indtil de er dækket med marinaden. Dæk med husholdningsfolie, og sæt dem i køleskabet i 30 minutter.
2. Træk rygeskålen ud af apparatet. Læg rygechipsene i rygeskål ved hjælp af den lille ske, så skålen er fyldt til næsten under kanten. Skyd rygeskålen tilbage i apparatet, og sæt skyderen i igen.
3. Vælg grillprogrammet. Sæt tiden til 22 minutter. Temperaturen forbliver på 240 °C.
4. Tilvælg rygeovnsfunktionen.
5. Start programmet. Forvarmningen starter.
6. Når forvarmningen er færdig, vises **ADD FOOD** i displayet. Åbn låget, og læg kyllingelårene på grillpladen, så de ligger ved siden af hinanden.
7. Luk låget. I indikatoren vises **IGN**. Rygechipsene antændes. Så snart indikationen slukker, begynder nedtællingen, og tilberedningen starter.

8. Vend kyllingelårene efter halvdelen af tilberedningstiden, og luk låget igen.
9. Åbn låget, når tilberedningstiden er slut, og tag kyllingelårene ud af apparatet. Lad dem hvile i ca. 5 minutter.

TIPS:

- Det er muligt, at der ikke er plads til 8 større kyllingelår på grillen på én gang. I dette tilfælde skal du grille dem i to omgange.
- Tilberedningstiden kan variere afhængig af kyllingelårenes størrelse.

11.5 Citron-peber-rejer

Vælg grillprogrammet 
Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser

Citron-peber-rejer:

500 g kongerejer, pillede og uden tarme

2 spiseskefulde solsikkeolie

skal og saft fra 1 citron

salt og peber

Salat:

hakket icebergsalat

croutoner

Dressing:

120 ml mayonnaise

2 spiseskefulde revet Parmigiano Reggiano

2 teskefulde dijonsennep

1 fed hvidløg, hakket

1 spiseskefuld citronsaft

1 teskefuld Worcestershire sauce

salt og peber

Tilberedning

1. Bland olie, citronsaften, den revne citronskal, salt og peber i en skål. Tilsæt rejerne, og bland det hele.
2. Vælg grillprogrammet. Sæt tiden til 7-9 minutter. Temperaturen forbliver på 240 °C.
3. Start programmet. Forvarmningen starter.

4. Når forvarmningen er færdig, vises **ADD FOOD** i displayet. Åbn låget, og læg spyddene på grillpladen, så de ligger ved siden af hinanden.
5. Luk låget for at starte tilberedningen. Der tælles ned.
6. Vend rejerne efter halvdelen af tilberedningstiden, og luk låget igen.
7. Åbn låget, når tilberedningstiden er slut, og tag rejerne ud af apparatet.
8. Hæld alle ingredienserne til dressing i en skål, og bland dem grundigt.
9. Fordel salaten og croutonerne på tallerkener, og hæld dressing over. Til slut tilsættes de grillede rejer, og det hele serveres.

TIP: Du kan også tilføje andet ingredienser som cherrytomater, agurker eller avocado og bruge diverse dressinger.

11.6 Røgede blandede pomfritter med urtemayonnaise

Vælg varmluftprogrammet og desuden rygeovnsfunktionen  + 
 Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser til mayonnaisen

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

Ingredienser til pomfritter

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

Tilberedning

1. For at lave urtemayonnaisen kommes æggeblomme og sennep i et høj bæger,

- og blandingen blendes med en stavblender.
2. Mens du blander, hælder du olien i en tynd stråle, indtil der er dannet en cremet, ensartet blanding.
3. Tilsæt krydderurter, og smag til med salt, peber og citronsaft.
4. Skræl, vask og dup kartoflerne og de søde kartofler tørre.
5. Skær kartoflerne og de søde kartofler i ca. 1 cm tykke stave, og bland dem med olien i en skål.
6. Vælg varmluftprogrammet, og skift tiden til 20 minutter. Temperaturen forbliver 200 °C.
7. Tilvælg rygeovnsfunktionen.
8. Start programmet. Forvarmningen starter.
9. Når forvarmningen er færdig, vises **ADD FOOD** i displayet. Sæt friturekurven på grillpladen, læg kartoflerne i kurven, og luk låget.
10. I indikatoren vises **IGN**. Rygechipsene antændes. Så snart indikationen slukker, begynder nedtællingen, og tilberedningen starter.
11. Ryst pomfritterne grundigt ca. hvert femte minut.
12. Salt pomfritterne, og server dem med urtemayonnaisen.

11.7 Steak på provencalsk vis

Vælg grillprogrammet 
Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser

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

Tilberedning

1. Bland krydderurter, salt, peber og olivenolie, og mariner steaksene heri.
2. Tænd grillprogrammet. Sæt tiden til 12-14 minutter. Temperaturen forbliver på 240 °C.
3. Åbn låget, og start programmet. Forvarmningen starter.
4. Når forvarmningen er færdig, vises *ADD FOOD* i displayet. Læg steaksene ved siden af hinanden på grillpladen.
5. Hold låget åbent, og start tilberedningsprocessen ved at trykke på Start/Pause-knappen. Der tælles ned.
6. Grill steaksene ved åbent låg, indtil den ønskede grad af tilberedning er opnået. Vend dem jævnligt.
7. Servér med krydderurtebaguette, salat eller grøntsager.

11.8 Kylling på jamaicansk vis

Vælg varmluftprogrammet 
Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser

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

Tilberedning

1. Vask og tør kyllingen.
2. Pil og hak hvidløget.
3. Til marinaden blandes sojasauce, olivenolie, citronsaft, krydderiblanding, hvidløg, ingefær og chiliflager i en skål.
4. Gnid kyllingen med marinaden, og lad den marinere natten over i køleskabet.
5. Vælg varmluftprogrammet. Sæt tiden til 40 minutter, og indstil temperaturen til 180 °C.
6. Start programmet. Forvarmningen starter.
7. Når forvarmningen er færdig, vises *ADD FOOD* i displayet. Åbn låget, og læg den marinerede kylling på grillpladen.
8. Luk låget for at starte tilberedningen. Der tælles ned.
9. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden, og luk låget igen.
10. Når du er færdig, kan du ved hjælp af et stegetermometer tjekke, om kyllingen er gennemstegt. På det tykkeste sted bør det vise omkring 80 °C.
11. Server en salat til kyllingen.

11.9 Spyd med squash og aubergine

Vælg grillprogrammet 

Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser

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

Tilberedning

1. Bland krydderurter, krydderier og olie i en skål.
2. Skær squash og auberginer i 2 cm tykke skiver, og skær løgene i kvarte.
3. Tilsæt grøntsagerne til krydderi- og olieblandingen.
4. Sæt grøntsagerne på spyddene skiftevis.
5. Åbn låget, og vælg grillprogrammet. Sæt tiden til 15 minutter. Temperaturen forbliver på 240 °C.
6. Start programmet. Forvarmningen starter.
7. Når forvarmningen er færdig, vises **ADD FOOD** i displayet. Læg spyddene ved siden af hinanden på grillpladen.
8. Hold låget åbent, og start tilberedningsprocessen ved at trykke på Start/Pause-knappen. Der tælles ned.
9. Vend spyddene jævnlige.

11.10 Blødende chokoladecake

Vælg bageprogrammet 

Ingredienser til 8-10 små kager

Ingredienser

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

Tilberedning

1. Hak chokoladen, og smelt den i et vandbad.
2. Tilsæt smørret, og lad det også smelte.
3. Pisk æg og sukker skummende.
4. Sigt mel over blandingen, og rør til en glat dej.
5. Fold chokolade- og smørblanding i.
6. Hæld dejen i muffinforme, og sæt dem i panden.
7. Vælg bageprogrammet. Sæt tiden til 7-10 minutter, og indstil temperaturen til 160 °C.
8. Start programmet. Forvarmningen starter.
9. Når forvarmningen er færdig, vises **ADD FOOD** i displayet. Åbn låget, og sæt panden på grillpladen.
10. Luk låget for at starte tilberedningen. Der tælles ned.
11. Bag chokoladetartletterne, og nyd dem varme.

12. Rengøring



FARE for forbrænding!

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



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **5** ud af stikkontakten, før du rengør varmluft-frituregryden.
- ⊙ Varmluft-frituregryden må ikke dyppes i vand.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Varmeelementerne **3** og **13** må ikke tørres fugtigt af.

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

Tilbehørsdele

- Fjern grove madrester.
- Grillpladen **14**, fritureindsatsen **16**, panden **15** og fedtopsamlingskålen **12** kan vaskes i opvaskemaskine.

ANVISNING: du kan også vaske disse dele i hånden med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl grundigt efter med rent vand.

- Fastbrændte madrester skal først lægges i blød.
- Lad alle dele tørre fuldstændigt, inden du lægger dem til side eller bruger dem på ny.

Hus

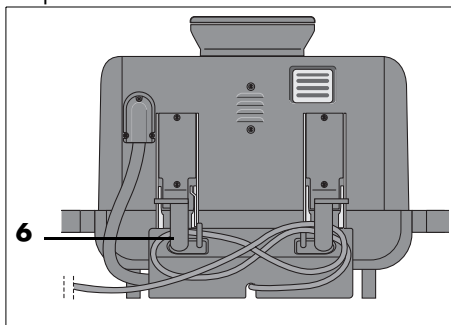
- Tør huset af udvendigt med en fugtig klud og en smule mildt rengøringsmiddel.
- Tør efter med et viskestykke.

Inderrum

1. Rengør indersiden af låget **2** med en blød svamp, lidt vand og et mildt rengøringsmiddel.
2. Tør efter flere gange med en fugtig mikrofiberklud, som du indimellem skyller op og vrider.
3. Tør efter med et viskestykke.

13. Opbevaring

- Inden du stiller varmluft-frituregryden til opbevaring ...
 - ... skal netstikket **5** trækkes ud,
 - ... skal apparatet være afkølet, og
 - ... alle dele skal være fuldstændig rene og tørre.
- Du kan vikle tilslutningsledningen **5** om kabeloprulningen **6** på bagsiden af apparatet.



14. Bortskaffelse

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



Emballage

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

15. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Fungerer ikke	• Er strømforsyningen tilsluttet? • Kontrollér tilslutningen.
Retterne er endnu ikke færdige efter den anbefalede tid	• Var mængden for stor eller stykkerne for tykke? • Var temperaturen eller tilberedningstiden indstillet for lavt?
Kraftig røg- og lugtudvikling	• Sidder der fødevarerester på varmeelementet 3, som brænder på under opvarmningen? Fritureindsatsen 16 må ikke fyldes mere end til markeringen MAX 17. • Er den indstillede tilberedningstid for lang?
ADD FOOD	• Efter opvarmningsfasen åbnes låget 2, og der tilsættes fødevarer.
ADD PAN	• Sæt grillpladen 14 på plads
done	• Tilberedningstiden er udløbet. Fjern de kogte fødevarer.

16. Tekniske data

Model:	SHLFS 2200 A1
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Beskyttelses- klasse:	I
Kapslingsklas- se:	IPX4 (stænkvandsbeskyt- telse)
Effekt:	2200 W

Anvendte symboler

	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
~	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.
	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendetegner produktproducenten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

17. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passeret. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og u hensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 474698_2407** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **474698_2407** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

(DK) Service Danmark

Tel.: 32 71 00 05

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 474698_2407



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Indice

1. Panoramica	285
2. Uso conforme	286
3. Avvertenze di sicurezza	287
4. Materiale in dotazione	291
5. Messa in funzione	291
6. Panoramica del display touch	293
7. Panoramica dei programmi	294
8. Utilizzo degli accessori	295
9. Uso	296
9.1 Collegamento elettrico	296
9.2 Il display touch	296
9.3 Accensione/spegnimento	296
9.4 Vaschetta per affumicatura	297
9.5 Impostazioni manuali	297
9.6 Uso dei programmi	298
9.7 Interruzione del processo di cottura	299
9.8 Affumicatore	299
9.9 Fine del processo di cottura	300
9.10 Terminare il processo di cottura attivo	300
9.11 Cottura alla griglia con calore inferiore	300
10. Suggerimenti per la preparazione	301
10.1 Tabella di cottura	302
10.2 Tabella dei tipi di carne, dei gradi di cottura e delle relative temperature del nucleo	303
11. Ricette	304
11.1 Champignon grigliati all'aceto balsamico	304
11.2 Costine di manzo affumicate	304
11.3 Hamburger di salmone	305
11.4 Coscette di pollo affumicate	306
11.5 Gamberi al pepe e limone	307
11.6 Patatine fritte miste affumicate con maionese alle erbe aromatiche	307
11.7 Bistecca alla provenzale	308
11.8 Pollo alla giamaicana	308
11.9 Spiedini di zucchine e melanzane	309
11.10 Tortine di cioccolato con cuore liquido	309
12. Pulizia	310
13. Conservazione	311
14. Smaltimento	311
15. Risoluzione dei problemi	312
16. Dati tecnici	312
17. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia	313
18. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta	315

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 310).
- ⊙ 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.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corren-

- te. 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.

- 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 varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti per la manutenzione, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano

aggredivere 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)

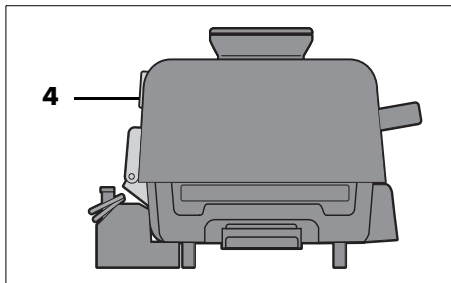
5. *Messa in funzione*

- 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 310).

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

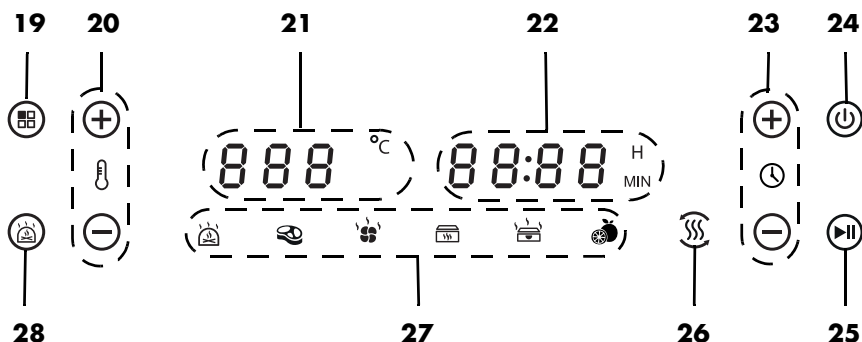
Montaggio dei manici

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 294)
- 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 294)
- 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'imbutto 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 297). 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

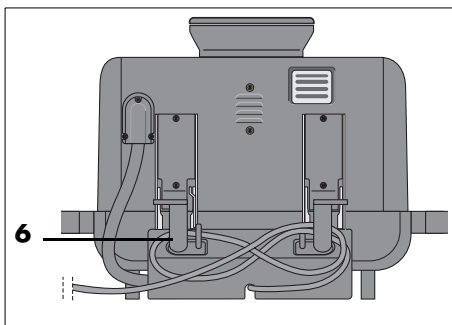
1. Pulire l'interno del coperchio **2** con una spugnetta morbida, poca acqua e un detergente delicato.
2. Passarvi più volte uno panno in microfibra umido sciacquandolo e strizzandolo tra una passata e l'altra.
3. Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

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.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

17. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

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.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

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



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **474698_2407** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

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

18. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

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

(MT) Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

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

Tartalom

1. Áttekintés	319
2. Rendeltetésszerű használat.....	320
3. Biztonsági tudnivalók	321
4. A csomag tartalma	324
5. Üzembe helyezés	325
6. Az érintőképernyő áttekintése	326
7. A programok áttekintése.....	327
8. A tartozékok alkalmazása.....	328
9. Kezelés.....	329
9.1 Áramcsatlakozás	329
9.2 Az érintőképernyő.....	329
9.3 Be-/kikapcsolás	329
9.4 Füstölő doboz.....	330
9.5 Kézi beállítások	330
9.6 Programok használata	330
9.7 A sütési folyamat megszakítása	331
9.8 Füstölő.....	332
9.9 A sütési folyamat vége.....	332
9.10 A sütési folyamat aktív befejezése	332
9.11 Grillezés alsó hővel.....	333
10. Elkészítési tippek	333
10.1 Sütési táblázat.....	335
10.2 Táblázat a húsfajtákkal, a sütési szintekkel és a kapcsolódó maghőmérsékletekkel	336
11. Receptek	337
11.1 Grillezett Balsamico gomba	337
11.2 Füstölt marha oldalas.....	337
11.3 Lazac-burger	338
11.4 Füstölt csirkecomb	339
11.5 Citromos-borsos garnélarák.....	339
11.6 Füstölt vegyes hasábburgonya fűszeres majonézzel	340
11.7 Steak provanszi stílusban	341
11.8 Csirke jamaikai stílusban	341
11.9 Cukkini és padlizsán nyárs.....	342
11.10 Belül folyékony kis csokoládétorta	342
12. Tisztítás	343
13. Tárolás	343
14. Eltávolítás.....	344
15. Problémamegoldás.....	344
16. Műszaki adatok.....	345
17. Garancia	346

1. Áttekintés

- 1 A fedél fogantyúja
- 2 Fedél
- 3 Fűtőelem (a fedél felső részén)
- 4 Levegőkivezető nyílások
- 5 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 6 Kábeltekerceselés (a készülék hátoldalán)
- 7 Markolatok
- 8 A füstölő doboz borítása
- 9 Csavarok a markolatok rögzítéséhez
- 10 Füstkivezetés
- 11 Érintőképernyő/képernyő jelzésekkel és érintógombokkal
- 12 Zsírfelfogó edény
- 13 Fűtőelem (a grillező lap alatt)
- 14 Grillező lap
- 15 Serpenyő (plancha)
- 16 Sütőbetét
- 17 **MAX** A sütőbetét maximális töltési szintjének jelölése
- 18 Füstölő doboz

illusztráció nélkül: Kanál a füstölőforgács adagolásához

Köszönjük a bizalmát!

Gratulálunk az új, asztali füstölővel felszerelt forrólevegős fritőzéhez.

A termék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót.**
- **Mindenekelőtt tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a kezelési útmutatót, hogy a későbbiekben is használhassa.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk az új forrólevegős, asztali füstölővel felszerelt fritőz használatához!

Jelzések a készüléken



Ez a jelzés figyelmezteti, hogy ne érjen hozzá a forró felületekhez.



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.



Ne üzemeltesse a készüléket zárt és/vagy lakott helyiségekben, pl. épületekben, sátrakban, lakóautókban, lakókocsikban vagy hajókon. A szén-monoxid-mérgezés életveszélyes.

2. Rendeltetésszerű használat

Az asztali füstölővel felszerelt forrólevegős fritőzt arra fejlesztették ki, hogy élelmiszereket legfeljebb 240 °C-os forró levegőben süssenek benne.

A forrólevegős fritőz kizárólag háztartási célokra készült. A forrólevegős fritőzt csak szára kültérben szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

- A füstölőforgácsot ártalmatlanítás előtt hagyni kell teljesen kihűlni. Semmiképpen sem szabad a forró hamut a háztartási hulladékba dobni.
- A készüléket tilos 5 °C alatti hőmérsékleten tárolni vagy üzemeltetni. Ügyeljen arra, hogy a készülék fagy esetén semmiképpen se maradjon a szabadban.
- Ne hagyja kint a készüléket az esőben.
- A forrólevegős fritőz nem alkalmas folyadékok melegítésére.
- Az eszköz beltéri használatra nem alkalmas.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használata során szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak a készülék biztonságos használatáról szóló megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- ⊙ A készülék csak kültéri használatra alkalmas. Kültéri használat esetén...
 - ... a készüléket csak védővezetővel felszerelt konnektorhoz szabad csatlakoztatni.
 - ... kiegészítő védelemként ajánljuk egy hibaáram ellen védő berendezés (FI/RCD) áramkörbe történő beszerelését 30 mA-nél nem nagyobb kioldó árammal. Ezzel kapcsolatban forduljon villanszerelő szakemberéhez tanácsért. A beépítést kizárólag képzett villanszerelő végezheti.
 - ... rendszeresen ellenőrizni kell, hogy a csatlakozóvezeték nem érte-e sérülés. Ne használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték sérült.
- ⊙  Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak. Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz vagy a grillező laphoz. A készüléket üzem közben csak a kezelőelemeinél érintse meg.

- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyíláson keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni.
- ⊙ A fűtőelemeket nem szabad nedves ruhával letörölni.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A hibás használat sérüléseket okozhat.
- ⊙ **A készüléket az első használat előtt tisztítsa meg** (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 343).
- ⊙ A készülékhez ne használjon faszenet vagy hasonló tüzelőanyagot.
Kivétel: A behelyezett füstölő dobozban használható kifejezetten e célra való füstölőforgács.
- ⊙ A füstölő dobozban semmiképp nem szabad más anyagot vagy adalékot használni, mint a kifejezetten erre kifejlesztett füstölőforgácsot. Ne használjon a begyújtáshoz vagy az újbóli begyújtáshoz alkoholt vagy benzint!
- ⊙ A füstölő dobozt nem szabad zárt helyiségben használni.
- ⊙ Csak ételkészítésre alkalmas füstölő faforgácsokat használjon.



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a gyerekek ne húzhassák le a készüléket a csatlakozóvezetéknel fogva a munkaterületről.
- ⊙ A készüléket gyermekektől távol kell tartani.



VESZÉLY a házi- és haszonállatokra nézve!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és haszonállatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthat-

ják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



VESZÉLY a madarakra nézve!

- ⊙ A madarak gyorsabban lélegeznek, máshogy oszlik el a testükben a levegő, és sokkal kisebbek is az embereknél. Ezért veszélyes lehet számukra, ha belélegzik a készülék üzemelése közben kibocsátott füstöt, még ha minimális mennyiségről van is szó. A készülék használata közben ne legyenek a közelben madarak.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A készülék nem állhat az esőben.
- ⊙ Óvja a készüléket a nedvességtől, a fröccsenő vagy csöpögő víztől.
- ⊙ A készüléket, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Amennyiben a készülék mégis vízbe esne, úgy azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és csak utána vegye ki a készüléket a vízből. Ilyen esetben ne használja tovább a készüléket, hanem ellenőriztesse szakszervizzel.
- ⊙ Ne használja a készüléket nedves kézzel.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már teljesen összeszerelte.
- ⊙ Ha hosszabbítókábelt használ, annak meg kell felelnie a készülék technikai adatainak.
- ⊙ Ne csatlakoztassa a készüléket elosztóba. Túlterhelés következhet be.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét és a hosszabbító kábelt úgy kell vezetni, hogy azokra senki ne léphessen rá, senki ne akadasson bele és senki ne botolhasson meg bennük.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek a feszültsége megfelel a készülék adatlap-

ján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt. Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre.
- ⊙ A készülék elhelyezése során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon be vagy zúródjon meg.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozódugót.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig magát a hálózati csatlakozódugót fogja meg, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzattól:
 - minden használat után
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja a készüléket
 - mielőtt a készüléket tisztítja
 - vihar idején
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen átalakításokat a terméken. A javításokat kizárólag szakszervizzel, illetve szervizközponttal végeztesse.



VESZÉLY – Tűzveszély!

- ⊙ A füstölőforgácsot ártalmatlanítás előtt hagyni kell teljesen kihűlni. Semmiképpen sem szabad a forró hamut a háztartási hulladékba dobni. Rendkívül magas tűzveszély áll fenn!
- ⊙ A csatlakoztatott készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ⊙ Üzem közben mindig felügyelje a forró levegős fritőzt. Így a szokatlan szagok vagy zajok alapján időben felismeri a felmerülő problémákat.
- ⊙ A készüléket soha ne fedje le, és ne helyezze puha tárgyakra (pl. kéztörölő).

- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötte is.
- ⊙ Ne használja a forrólevegős fritőzt közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ A forrólevegős sütőt csak szilárd, vízszintes, csúszásmentes, száraz és nem gyúlékony munkafelületen üzemeltesse, nehogy felboruljon, elcsússzon, vagy az alja meggyulladjon és kárt okozzon.



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ Ne érjen a készülék és a belső tér forró felületeihez. Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát.
- ⊙ Használjon konyhai kesztyűt, ha magas hőmérsékleten süt ételt. A fröccsenő zsír égési sérüléseket okozhat.
- ⊙ Várja meg, míg a készülék teljesen lehűlt, és csak ezután tisztítsa meg és tegye el.
- ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forrólevegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.
- ⊙ Ha a zsír a készülék működtetése közben égni kezd, **akkor a keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa!** Ellenkező esetben áramütés vagy a tűz robbanásszerű fellángolásának veszélye áll fenn. Ehelyett takarja le az eszközt pl. tűzoltó takaróval.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkról!

- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ A készüléket tilos 5 °C alatti hőmérsékleten tárolni vagy üzemeltetni. Ügyeljen arra, hogy a készülék fagy esetén semmiképpen se maradjon a szabadban.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a készülék alatti felület száraz legyen.

- ⊙ Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a belső tér felső részén lévő forró fűtőelemhez, és ne ragadjanak oda.
- ⊙ Ne töltse túl a sütőkosarat. Vegye figyelembe az útmutatóban olvasható irányadó értékeket.
- ⊙ Ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.
- ⊙ Ne helyezzen tárgyakat a készülékre.

4. A csomag tartalma

- 1 Forrólevegős fritőz füstölővel
- 1 Grillező lap **14**
- 1 Sütőbetét **16**
- 1 Serpenyő (plancha) **15**
- 1 Zsírelfogó edény **12** (a készülékben bal oldalt)
- 1 Füstölő doboz **18** füstölőforgácshoz (a készülékben jobb oldalt)
- 2 Markolat **7**
- 4 Csavar **9** a markolatok rögzítéséhez
- 1 Kanál a füstölőforgács adagolásához
- 1 Teljes kezelési útmutató (az interneten)
- 1 Rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

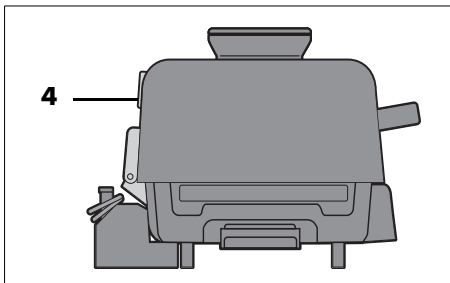
5. Üzembe helyezés

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot.



VESZÉLY – Tűzveszély!

A készülék hátoldalán található a levegőkivezető nyílás **4**. Használat közben a levegőkivezető nyílásból **4** forró gőz távozik.



- ⊙ Soha ne takarja el a levegőkivezető nyílásokat **4**.
- ⊙ Ne használja a forrólevegős fritőzt beltérben.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötté is.
- ⊙ A készülék mögött annyi helynek kell lennie, hogy a fedele **2** teljesen ki lehessen nyitni.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során enyhe füst és kellemetlen szag keletkezhet. Ez a fűtőelem **3** / **13** szerelési anyagai miatt történik, és nem termékhiba. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes, csúszásmentes és hőálló felületre.

A markolatok felszerelése

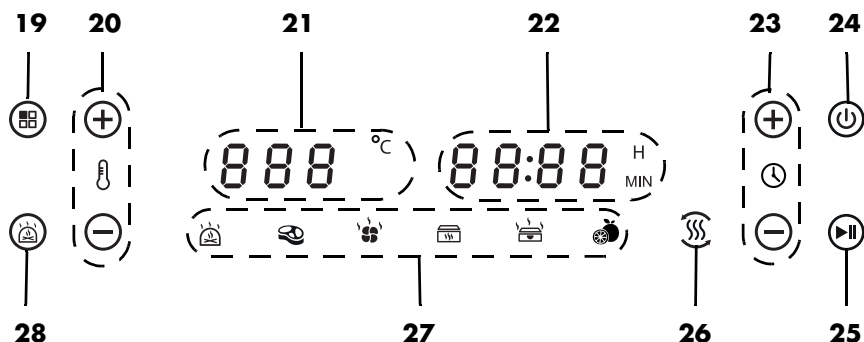
Az első használat előtt fel kell szerelni a markolatokat **7**.

A készülék kizárólag az oldalsó markolatoknál fogva szabad szállítani.

1. Szükség esetén húzza ki a hálózati csatlakozódugót **5**.
2. Nyissa fel a fedelet **2**, és távolítsa el minden laza alkatrészt a készülékből.
3. Zárja vissza a fedelet.
4. Helyezze készenlétbe a csavarokat **9** és a markolatokat **7**.
5. Óvatosan fordítsa meg a készüléket, és állítsa a fedelére **2**.
6. Helyezzen be egy markolatot. Közben ügyeljen arra, hogy a markolatok végei különböző formájúak, és csak egyféleképpen lehet őket behelyezni a készüléken található tartóba.
7. Csavarozza szorosra a markolatot és ismételve meg az eljárást a másik markollal **7**. A markolatoknak nem szabad mozogniuk, hanem szilárdan rögzítve kell lenniük a készülékhez.
8. Fordítsa vissza a készüléket.

- Távolítsa el a készülékről a védőfóliákat és a ragasztócsíkokat, de ne szedje le a készülék alján lévő típustáblát.
- Ellenőrizze, hogy megvan minden tartozék, és sértetlenek.
- Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat az első használat előtt (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 343).

6. Az érintőképernyő áttekintése



- 19** Gomb: röviden lenyomva átkapcsol a következő programra
hosszan lenyomva: Gyorsan végigfut a program kijelzőn
(lásd „A programok áttekintése” a következő oldalon 327)
- 20 +/-** Gombok: Hőmérséklet növelése/csökkentése 40 – 240 °C
- 21** A programok hőmérsékletének kijelzése
és üzem közben a beállított hőmérséklet kijelzése
- 22** Idő kijelzése: percekben (MIN) és órákban (H)
Program indításakor: az előre beállított értékek
Üzem közben: a hátralévő idő kijelzése
- 23 +/-** Gombok: Időtartam növelése/csökkentése 1 perctől - 12 óráig
- 24** Gomb: Be-/kikapcsolás
- 25** Program indítás/szüneteltetés
- 26** Előmelegítés szimbólum: világít, ha a készülék előmelegít
Gomb: Előmelegítés kihagyása
- 27** Programszimbólumok (lásd „A programok áttekintése” a következő oldalon 327)
- 28** Füstölő szimbólum: világít, ha a füstölő be van kapcsolva
villog, ha a füstölőt is be lehet kapcsolni
Gomb: Füstölő bekapcsolása

7. A programok áttekintése

A hőmérséklet és az időadatok táblázatban megadott, előre beállított értékei irányadó jellegűek. Az ételkészítés jellegétől, méretétől és mennyiségétől, illetve ízétől függően a hőmérséklet és az idő eltérő lehet.

Szimbólum az érintőképernyőn	Program/alkalmazás	előre beállított hőmérséklet (beállítható terület)	előre beállított idő (beállítható terület) percben vagy órában
	Füstölő program Füstölő	120 °C (120 – 210 °C) (csak miután a program elindult)	4 óra (10 perc – 12 óra)
		- csak felső sütés - automatikus előmelegítés nélkül	
	Grillprogram Steak, kotlett, de zöldség is egy griltálhoz	240 °C (180 – 240 °C)	10 perc (1 – 30 perc)
		- felső sütés, zárt fedéllel - alsó sütés, nyitott fedéllel - automatikus előmelegítéssel	
	Forrólevegős program Forrólevegős fritőz	200 °C (125 – 200 °C)	22 perc (1 perc – 1 óra)
		- csak felső sütés - automatikus előmelegítéssel	
	Sütő program Ropogós pecsenye, sertéssült, fasírt	180 °C (125 – 200 °C)	25 perc (1 perc – 1 óra)
		- csak felső sütés - automatikus előmelegítéssel	
	Sütő program (sütemény) Muffin, sütemény és pékáru	160 °C (125 – 200 °C)	30 perc (1 perc – 1 óra)
		- csak felső sütés - automatikus előmelegítéssel	
	Aszaló program Gyümölcs és zöldség aszalása, pl. almakarikák	50 °C (40 – 90 °C)	2 óra (2 óra – 12 óra)
		- csak felső sütés - automatikus előmelegítés nélkül	

8. A tartozékok alkalmazása

Tartozék	Funkció/Alkalmazás
Grillező lap 14	• Mindig a forró levegős sütőbe helyezzük. Ha nem így van, akkor megjelenik az ADD PAN a kijelzőn. • Lehetővé teszi a zsír elvezetését. Elkészítés zárt fedéllel: A hő csak felülről jön. Kiválóan alkalmas vastag húsdarabok és fagyasztott húsok elkészítésére. Elkészítés nyitott fedéllel: Kiválóan alkalmas például sovány húsdarabok grillezésére. A hő csak alulról jön.
Serpenyő (plancha) 15	• Helyezze a grillező lapra 14. Elkészítés zárt fedéllel: Kiválóan alkalmas ételek megfordítás nélküli grillezésére, pl. pizza vagy ha kevés a forgatás, pl. hal. Elkészítés nyitott fedéllel: Kiválóan alkalmas kényes, gyakran forgatott ételek grillezésére, mint pl. zöldségszeletek vagy sütéshez.
Sütőbetét 16	• Helyezze a grillező lapra 14. • A forró levegő könnyen keringhet a sütőbetét 16 nyílásain. Ez segíti a hő egyenletes eloszlását. • Hasábburgonyához, steak burgonyához, édesburgonya-hasábhoz, darabokra vágott zöldségekhez és hasonlókhöz. • A sütőbetétet 16 lazán, csak a MAX 17 jelölésig töltsen meg hasábburgonyával (maximális mennyiség: 1000 g). MEGJEGYZÉS: Nyers hozzávalók esetén keverjen hozzá kb. ½ evőkanál olajat (pl. napraforgó- vagy repceolajat). Így nem tapad a sütőbetét-hez 16 az étel, és jobb íze lesz. Nincs szükség erre a mélyhűtött hasábburgonyánál és ehhez hasonló termékeknél, mivel ezek már elő vannak sütvé.

9. Kezelés



Égési sérülések VESZÉLY!

- Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak. Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz **4**.
- Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát az edény **15** és a sütőbetét **16** megfogásához.
- Sütés közben a levegőkivezető nyíláson **4** keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- Ne mozgassa vagy szállítsa a forrólevegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.
- Szállításhoz a forrólevegős fritőzt csak az oldalsó markolatoknál **7** fogja meg.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- **A készüléket semmi esetre sem szabad grillező lap 14 nélkül működtetni!**

9.1 Áramcsatlakozás

- Ha elhelyezte a készüléket, csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **5** egy védőérintkezős csatlakozóaljzathoz, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
 - Az érintőképernyőn **11** minden jelzés röviden felvillan.
 - A grillező lapot **14** be kell helyezni, ellenkező esetben világít az **ADD PAN** az érintőképernyőn **11**.
 - Kétszeres hangjelzés hallatszik.
 - A Be-/ki gomb **ϕ 24** szimbóluma világít. A világító szimbólum készenléti üzemmódot jelez.

9.2 Az érintőképernyő

Az érintőképernyőn **11** vannak olyan szimbólumok, amelyek csak funkciókat jelölnek, pl. az előmelegítési szimbólum  **26**. Más szimbólumok egy gombot (is) megjelenítenek, pl. a indítás/szüneteltetés gomb  **25**. A kapcsolófelületeket ebben az útmutatóban a jobb olvashatóság érdekében gombnak nevezzük.

9.3 Be-/kikapcsolás

- Nyomja meg a **ϕ 24** gombot, hogy bekapcsolja a készenléti üzemmódban lévő készüléket.
 - A képernyőn **11** láthatók a program-szimbólumok **27**, és minden gomb.
 - A füstölő gomb **28** villog.
 - A hőmérséklet nem jelenik meg, az idő pedig **00:00** formában jelenik meg.
 - Ha 5 percig nem nyomunk meg egy gombot sem, a készülék visszakapcsol készenléti üzemmódba.
- Ha egy futó program közben megnyomja a(z) **ϕ 24** gombot, a program befejeződik és néhány másodpercre megjelenik az *done* felirat a kijelzőn. Ezután újra az indítási kijelző lesz látható. Nyomja meg újra a(z) **ϕ 24** gombot, ha a készüléket készenléti üzembe akarja állítani.
- Új program beállítása után azt a következő 5 percen belül a  **25** megnyomásával kell elindítani. Ha ez nem történik meg, a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

9.4 Füstölő doboz



VESZÉLY tűz miatt!

- ⊙ A füstölőforgácsot ártalmatlanítás előtt hagyni kell teljesen kihűlni. Semmiképpen sem szabad a forró hamut a háztartási hulladékba dobni. Rendkívül magas tűzveszély áll fenn!

A füstölődobozban a füstölőforgácsokat meg kell gyújtani. Ez azonban csak akkor történhet meg, ha a készüléken elvégezte a megfelelő beállításokat.

- Miközben a füstölőforgácsot meggyújtjuk, a kijelzőn az *IGN* felirat jelenik meg. Ha hosszú füstölési időt állítottunk be, akkor a folyamat többször ismétlődik.
 - A füstölőforgácsok maximális mennyisége: Töltse meg a füstölő dobozt **18** a pereméig.
 - A teljesen feltöltött füstölő doboz kb. 5 órás füstölési üzemmódhoz elegendő. Ezután a dobozt üzemelés közben is újra töltheti.
 - A létrejött füst a füstkivezető nyíláson **10** keresztül jut be a belső térbe.
 - Nyitott fedél mellett nem jut be a füst a füstkivezető nyíláson **10** keresztül.
 - A használt füstölőforgács a füstölő dobozban maradhat, és a következő alkalommal újra használható.
1. Húzza le a borítást **8** felfelé.
 2. Húzza ki a füstölő dobozt **18**.
 3. Töltse meg a füstölő dobozt kevéssel a perem alatti részig és helyezze vissza.
 4. Helyezze vissza a borítást és tolja egészen lefelé. Teljesen be kell záródnia.

9.5 Kézi beállítások

Amíg a készülék be van kapcsolva, a gombok láthatók a kijelzőn **11**. Ezekkel mindig módosíthatja a hőmérséklet és a sütési idő beállításait, akkor is, ha a programot már kiválasztotta vagy elindította.

- Használja a **+/- 20** gombokat a hőmérséklet beállításához:
 - Röviden nyomja meg **5 °C**-os lépésekhez. Tartsa nyomva a gyors növeléshez vagy csökkentéshez.
- Használja a **+/- 23** gombokat a sütési idő beállításához:
 - Röviden nyomja meg az **1** perces lépésekhez egészen **60** percig. **15** perces lépések az egy óránál hosszabb időtartamhoz.
 - Tartsa nyomva a gyors növeléshez vagy csökkentéshez.
 - Elengedés után a kijelző kb. **5** másodpercig villog, majd világítani kezd és az új időtartam visszaszámlálódik.
 - A kijelzőn világít a *H* a beállított órához és a *MIN* a beállított percekhez.

9.6 Programok használata

MEGJEGYZÉSEK:

- Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a fedél belső oldalán lévő forró fűtélemhez **3**, és ne ragadjanak oda.
- A felfűtési időt lerövidítheti vagy átugorhatja, ha megnyomja a(z) **26** gombot.

Ha kiválaszt egy programot, bármikor megváltoztathatja a következő beállításokat:

- Hőmérséklet: Nyomja meg a **+/- 20** beállító gombokat
 - Sütési idő: Nyomja meg a **+/- 23** beállító gombokat
1. Készítse elő az ételt, és tegye a sütőbetétbe **16** vagy a serpenyőbe **15**.

2. Helyezze a grillező lapot **14** a forrólevegős sütőbe úgy, hogy a zsírelvezető a forró levegős sütőben lévő tölcserbe érjen.
3. Csatolja be a fedelet **2**.
4. Nyomja meg a(z)  **24** gombot, hogy bekapcsolja a készenléti üzemmódban lévő készüléket. A teljes kijelző világít.
 - A kívánt program kiválasztásához nyomja meg ismételten a(z)  **19** gombot.
 - A kiválasztott program szimbóluma villog.
 - A indítás/szüneteltetés gomb  **25** villog.
(Füstölő program esetén a füstölő gomb **28** is villog.)
 - A készülék elindításához nyomja meg újra a indítás/szüneteltetés  **25** gombot. Most minden programnál megkezdődik a felfűtési fázis, kivéve a füstölőt és az aszalt gyümölcsöket.
 - Az előmelegítés szimbólum  **26** világít.
 - Megjelenik a beállított hőmérséklet és a felfűtési fázis időtartama.
 - A felfűtési idő/főzési idő visszaszámológódik.
 - A kiválasztott program szimbóluma **26** világít.
 - A füstölő gomb **28** villog.
5. A felfűtési fázis végén hangjelzés hallható, és megjelenik az **ADD FOOD** felirata kijelzőn **11**.
A indítás/szüneteltetés gomb  **25**, a kiválasztott program szimbólum és a füstölő gomb **28** villog.
Nyissa fel a fedelet **2**, és ...
... helyezze az elkészített ételt közvetlenül a grillező lapra **14**.
... helyezze a sütőbetétet **16** vagy a serpenyőt **15** az előkészített étellel a grillező lapra **14**.
6. Csatolja be a fedelet **2**. A sütési folyamat automatikusan elindul, és a hátralévő sütési idő visszaszámológódik a sütési idő kijelzőjén **22**. A kiválasztott program

szimbóluma és a füstölő gomb **28** villog.

(Ha megnyomja a füstölő gombot **28**, megjelenik az **IGN** felirat a kijelzőn. Ameddig az **IGN** világít, a füstölőforgácsok addig melegednek a dobozban, ameddig füstölni nem kezdenek.

Kb. 5 perc után újra megjelenik a teljes kijelző és elkezdődik a visszaszámlálás. A világító füstölő gomb  **28** jelzi, hogy kiegészítésként a füstölő funkció is ki van választva.

vagy

Ha a grillező lapot **14** használja, nyomja meg 2x a indítás/szüneteltetés gombot  **25**, hogy nyitott fedéllel **2** kezdje el a sütést. A hátralévő sütési idő visszaszámológódik a sütési idő kijelzőjén **22**. A kiválasztott program szimbóluma és a füstölő gomb **28** villog - nyitott fedél mellett a füstölő funkció nem aktiválható.

9.7 A sütési folyamat megszakítása

Bármikor megszakíthatja a sütési folyamatot, hogy pl. ellenőrizze a barnulás mértékét.

Szüneteltetés a indítás/szüneteltetés gombbal

- Nyomja meg a indítás/szüneteltetés gombot  **25**.
 - A gomb **25** villog.
 - A program szimbóluma villog.
 - Az idő visszaszámlálása leállt.
- A sütési folyamat folytatásához nyomja meg újra a indítás/szüneteltetés  **25** gombot.

Szüneteltetés a fedél kinyitásával

- Nyissa fel a fedelet **2**.
 - A gomb **25** villog.
 - A program szimbóluma villog.
 - Az idő visszaszámlálása leállt.
- A sütési folyamat folytatásához zárja vissza a fedelet **2**.

9.8 Füstölő

A füstölőt futtathatja saját programként vagy kiegészítésként bekapcsolhatja más programokhoz.

A füstölő programot úgy lehet megnyitni, mint bármely más programot. Ezzel a programmal az élelmiszereknek csodálatosan füstös jelleget lehet kölcsönözni.

Fontos, hogy a füstölő program elindítása előtt helyezze be a füstölőforgácsot a füstölő dobozba **18**.

MEGJEGYZÉS: A füstölő funkció csak zárt fedéllel **2** működik. Ha aktív füstölő funkció közben kinyitja a fedelet, akkor már nem termelődik több füst. Bezárás után a funkció újra elindul.

Saját programként történő használat

1. Nyomja meg a(z) **19** gombot, amíg a füstölő szimbólum a kijelzőn **27** és a füstölő gomb **28** villogni nem kezd.
2. Ha szeretné, változtassa meg az időtartamot a **+/- 23** gombokkal.
3. Nyomja meg a indítás/szüneteltetés gombot **25**, a füstölő program elindításához. A kijelzőn megjelenik az **IGN** felirat. Ameddig az **IGN** világít, addig a füstölőforgácsok melegednek a dobozban, ameddig füstölni nem kezdenek.
Néhány perc múlva a teljes kijelző megjelenik és az idő visszaszámlálása elkezdődik.

Kiegészítésként más programokkal együtt történő használata

- Nyomja meg a villogó füstölő gombot **28**, miközben egy másik program fut. A kijelzőn megjelenik az **IGN** felirat. Ameddig az **IGN** világít, a füstölőforgácsok addig melegednek a dobozban,

ameddig füstölni nem kezdenek. Néhány perc múlva a teljes kijelző megjelenik és az idő visszaszámlálása elkezdődik.

9.9 A sütési folyamat vége

- Ha a program ideje lejár, megszólal egy hangjelzés. A kijelzőn néhány másodpercre megjelenik az **done** felirat.
- A szellőzés további 30 másodpercig működik.
- Szükség van egy tányérra vagy egy tálra (adott esetben előmelegítve).
- A készülék hálózatról történő leválasztásához használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót **5**.

1. Nyissa fel a fedelet **2**.
2. Helyezze az ételt az előkészített tányérra/tálba.
3. Húzza ki a zsírfelfogó edényt **12** és ártalmatlanítsa az összegyűjtött olajat.
4. Hagyja kihűlni a készüléket és a tartozékokat, mielőtt megtisztítaná.

MEGJEGYZÉS: Ha az étel barnasága még nem megfelelő, kézzel módosíthatja a sütési folyamatot (lásd „Kézi beállítások” a következő oldalon 330). Csukja be a fedelet **2** és indítsa újra a sütési folyamatot. Néhány perc múlva ellenőrizze az étel barnaságát.

9.10 A sütési folyamat aktív befejezése

- Miközben a program fut, nyomja meg a **24** gombot a program befejezéséhez. A kijelzőn kb. 10 másodpercig megjelenik az **done** felirat. Ezután ismét a teljes kijelző látható lesz.
- Ön kiválaszthat egy új programot.

- Vagy nyomja meg a **24** gombot, ha a készüléket készenléti üzembe akarja állítani.
 - Egy hangjelzés hallatszik.
 - Az érintőképernyőn **11** csak a(z) **24** szimbólum látható.
- A készülék teljes kikapcsolásához és hálózatról történő leválasztásához mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót **5**.

9.11 Grillezés alsó hővel

 **Steak:** Nyitott fedél mellett ez a program lehetővé teszi az alsó hővel történő grillezést

- Ez a megfelelő program minden olyan élelmiszerhez, amelyet jól meg kell pirítani és amelyhez alsó hő szükséges, pl. steak-ek.
- Ennél a programnál nem szakad meg a sütési idő, ha a fedél **2** már az elejétől fogva nyitva van, vagy ha azt a program futása közben kinyitjuk.
- Az alsó hővel és nyitott fedéllel **2** történő grillezés ajánlott pl. érzékeny élelmiszerek esetén, amelyeket gyakran kell forgatni, mint a steak-ek vagy a zöldségszeletek.
- Ha a fedelet bezárjuk, az alsó sütés átkapcsol felső sütésre.

10. Elkészítési tippek

A forrólevegős fritőz sokféle funkciót egyesít egy készülékben. Használhatja például a következőkre:

- sütés forró levegővel
- csirke vagy pecsenye grillezése
- pizzasütés
- sok mélyhűtött készétel elkészítése (pl. csirkeszárny, halrúd, sajtrúd, zöldség-rúd)
- keksz vagy muffin sütése
- sasliknyárs vagy zöldségnyárs grillezése
- almakarikák vagy más gyümölcs aszálása
- a füstölő funkcióval pedig különleges aromát adhat az ételeknek
- Ebben a fejezetben néhány tanácsot és egy sütési táblázatot adunk, amelyben irányadó példákat tüntetünk fel a mennyiségre, a sütési időre és a hőmérsékletre vonatkozóan.
- A sütési táblázatban lévő adatok eltérhetnek az előre beállított időktől és hőmérsékletektől. Az élelmiszerek különböző jellege és kezdeti hőmérséklete miatt nem lehet pontos adatokat megadni a sütési időkhöz. A sütési táblázatban lévő adatok irányértékek.

Az élelmiszerek előkészítése

- Minden élelmiszernek száraznak kell lennie. Szárítsa meg a sütésre szánt élelmiszereket, illetve fagyasztott élelmiszerek esetén távolítsa el róluk a jeget.
- Mélyhűtött élelmiszer esetén távolítsa el a lehető legtöbb vizet és jeget, mielőtt a forrólevegős fritőzbe helyezi az élelmiszert.
- Panírozott élelmiszerek esetén ügyeljen arra, hogy a panír ne váljon le könnyen az élelmiszerről.

Hőmérséklet és sütési idő

- Ha finom és egészséges ételt szeretne főzni, akkor a sütési idő és hőmérséklet tekintetében pontosan tartsa be a csomagoláson feltüntetett utasításokat.
- Egyszerre csak kis mennyiségű ételszerűt süssön.
- A sütőbetétet **16** csak a **MAX 17** jelzésig szabad tölteni.
- Elképzelhető, hogy az akrilamid rákkeltő. Kerülje a túlsütött ételmiszereket, hogy lehetőleg kevés akrilamid képződjön.

Az egyenletes barnulás elérése

- Ha az ételnek (pl. hasábburgonya vagy csirkefalatok) egyenletesen barnára kell sülnie, akkor a sütési folyamat közben 1–3 alkalommal meg kell rázni vagy meg kell fordítani.
- Egyforma vastagságú és nagyságú hozzávalókat használjon.

Sütés (sütemény)

Nyers tésztát semmi esetre sem szabad közvetlenül a sütőbetétbe 16

helyezni. Az előkészítés után tegye a tésztát egy sütőformába vagy egyéb hőálló formába (pl. muffin forma). Ezt a formát a benne lévő tésztával együtt helyezze a sütőbetétbe **16**.

Információk a csomagoláson

Ha a mélyhűtött ételkészlet csomagolásán nincs megadva sütési idő a forrólevegős fritőzhöz, a légkeveréses sütőhöz megadott adatok legyenek útmutatók.

10.1 Sütési táblázat

Élelmiszer	Tippek	Mennyiség (kb.)	Idő* (perc)	Hőmérséklet*
Hasábburgonya ^{2, 3} (mélyhűtött, elősütött)	- Program  - Sütőbetét 16 használata	500 g ²	19	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Hasábburgonya ³ (saját készítésű, vas-tag)	- Program  - Adjunk hozzá 1/2 evőkanálnál olajat - Sütőbetét 16 használata	1000 g	20 - 24	200 °C
Csirkecombok ^{2, 3} (friss, csont nélkül)	- Program  - Sütőbetét 16 használata	1000 g	22 - 28	180 °C
Csirkefalatok (mélyhűtött)	- Program  - Sütőbetét 16 használata	900 g	18 - 22	180 °C
Halrúd (mélyhűtött)	- Program  - Sütőbetét 16 használata	280 g	8 - 10	200 °C
Cukkini ^{2, 3}	- Program  - Serpenyő 15 használata - vágja szeletekre - Adjunk 1 evőkanál olajat a serpenyőbe - nyitott fedél mellett sütjük	650 g	17 - 20	200 °C
Burgonyalángos	- Program  - Sütőbetét 16 használata	900 g	20	180 °C
Csirkeszárny (mélyhűtött)	- Program  - Sütőbetét 16 használata	1000 g	15 - 20	200 °C
Ribeye steak	- Program  - Grillező lap 14 használata - nyitott fedél mellett grillezzük - szükség esetén használjunk húshőmérőt	3 steak, kb. 3 cm vastag	7 - 9	240 °C

* A **félkövéren** írt adatokat kézzel kell beállítani.

Minden adat csak hozzávetőleges. Az élelmiszer típusától és vastagságától függően az időtartamok eltérhetnek.

A felső indexben írt számok ^{1,2,3} jelentése:

¹: A sütési idő fele után megrázni vagy megforgatni.

²: A sütési idő 1/3-a és 2/3-a után megrázni vagy megforgatni.

³: A sütési idő 1/4-e, 1/2-e és 3/4-e után megrázni vagy megforgatni.

10.2 Táblázat a húsfajtákkal, a sütési szintekkel és a kapcsolódó maghőmérsékletekkel

A peccsenyénél a sütési idő és a sütési hőmérséklet a tömegtől és a húsdarab jellegétől függ. Jó útmutató a maghőmérséklet, amelyet húshőmérővel mérhet.

	Sütési szintek				
	Rare (véres)	Medium Rare (közepesen véres)	Medium (közepesen átsült)	Medium Well (közepesen jól átsült)	Well Done (jól átsült)
Szarvas	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Marha	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Sertés	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Bárány	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Csirke	X	X	X	X	85 °C
Hal	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Receptek

A készülék csatlakoztatva van az elektromos hálózatra és be van kapcsolva. A grillező lap be van helyezve és a teljes kijelző látható. A fedél zárva van. A receptek leírása a program kiválasztásával kezdődik.

11.1 Grillezett Balsamico gomba

Válassza ki a grillprogramot 
Hozzávalók 4 adaghoz

Hozzávalók

400 g gombafelezve
1 evőkanál olaj
2 gerezd fokhagyma felaprítva
60 ml balsamecet
só és bors
2 evőkanál friss petrezselyem felaprítva
fa nyársak, 30 percig vízben puhítva

Elkészítés

1. Keverje össze az olajat, a balsamecetet, a sót és a borsot egy nagy tálban. Adja hozzá a felezett gombákat és keverje össze, amíg a páclé teljesen elfedi őket. Fedje le és 15 percig hagyja állni.
2. A gombákat húzza fel a nyársra.
3. Válassza ki a grillprogramot. Állítsa be az időt 6 percre. A hőmérséklet maradjon 240 °C-on.
4. Indítsa el a programot. Elkezdődik a fűtés.
5. A felfűtés végén hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik az **ADD FOOD** felirat. Nyissa fel a fedelet, és helyezze a nyársakat egymás mellé a grillező lapra.
6. Csukja be a fedelet, és kezdje el a sütést. Az idő visszaszámlálása elkezdődik.
7. 3 perc után fordítsa meg a gombanyársakat és csukja vissza a fedelet.
8. A sütési idő végeztével nyissa fel a fedelet, és vegye ki a nyársakat a készülék-

ből. Helyezze tálaló tálra és szórja meg friss petrezselyemmel.

11.2 Füstölt marha oldalas

A sütési idő függ az oldalas méretétől és vastagságától. A cél, hogy az oldalas belső hőmérséklete kb. 90 °C legyen, amely lágy és omlóst húst eredményez.

Válassza ki a füstölő programot 
Hozzávalók 4 adaghoz

Hozzávalók

2 kg marha oldalas

Fűszerkeverék:

1 evőkanál fokhagymapor
1 teáskanál aprított mustármag vagy mustárpapor
1 evőkanál füstölt fűszerparika
1 evőkanál őrölt fekete bors
2 teáskanál só

A bekenéshez:

60 ml marhahúsleves alaplé
60 ml víz
2 evőkanál worchestershire-szós

Elkészítés

1. Tegye a fűszerkeverék összes hozzávalóját egy kis tálba és keverje, ameddig összeáll. Dörzsölje be az oldalasokat a fűszerkeverékkel, ameddig teljesen be nem fedi.
2. Húzza ki a füstölő dobozt a készülékből. A kis kanállal tegyen füstölőforgácsot a füstölő dobozba, és tölts fel kicsivel a perem alatt. Tolja vissza a füstölő dobozt a készülékbe, és helyezze vissza a tolókát.
3. Helyezze az oldalasokat a grillező lapra és csukja be a fedelet.
4. Válassza ki a füstölő programot. Állítsa be az időt 5 órára. A hőmérséklet maradjon 120 °C-on.
5. Indítsa el a füstölő programot. A kijelzőn néhány percre megjelenik az **IGN**

- felirat. Ez azt jelenti, hogy a füstölőforgácsok begyulladtak. Az 5 óra folyamán többször is fogja látni az *IGN* jelzést. Ez teljesen normális jelenség. Ha szeretné, 1,5 óra elteltével fordítsa meg az oldalakat.
6. Az alaplét, a vizet és a worchestershire-szószt öntse egy tálba és keverje össze. A füstölés utolsó órájában többször is kenje be az oldalakat vékony rétegben ezzel a keverékkel.
7. A sütési folyamat befejeződik, ha a hűsmérő kb. 90 °C-ot mutat, amelyet az oldal legvastagabb részébe szúrtak bele. Azután kapcsolja ki a készüléket, a fedelet hagyja zárva, az oldalakat pedig pihentesse kb. 45 percig.

TIPP: Ha további ételleket is szeretne készíteni a forrólevegős fritőzben, akkor az oldalakat melegen tarthatja az előmelegített sütőben. Tekerje le a sütő hőmérsékletét, ha beteszi az oldalakat.

8. Tálalás előtt a csontok között szeletelje fel az oldalast.

11.3 Lazac-burger

Válassza ki a grillprogramot 🍷
Hozzávalók 4 adaghoz

Hozzávalók

Lazacpogácsa:

700 g bőr nélküli lazacfilé (szálkamentes)
1 kis hagymafelaprítva
100 g zsemlemorzsa
fél citrom reszelt héja
1 teáskanál fűszerpaprika
1 tojásfehérje
só és bors ízlés szerint

továbbá:

4 hamburger zsemle
salátalevél
hagymaszeletek
majonéz

Elkészítés

1. Tegye a lazacpogácsa összes hozzávalóját egy konyhai robotgéphez és keverje, ameddig összeáll.
2. Formázzon a keverékből 4 golyót és óvatosan lapítsa le őket.
3. Válassza ki a grillprogramot. Állítsa be az időt 5 - 7 percre. A hőmérséklet maradjon 240°C-on.
4. Indítsa el a programot. Elkezdődik a felfűtés.
5. A felfűtés végén hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik az *ADD FOOD* felirat. Nyissa fel a fedelet, és helyezze a lazacpogácsákat egymás mellé a grilllező lapra.
6. Csuksa be a fedelet, és kezdje el a sütést. Az idő visszaszámlálása elkezdődik.
7. A sütés felénél fordítsa meg a lazacpogácsákat és zárja vissza a fedelet.
8. A hamburger pogácsákat készítse elő a majonézzel, a salátalevelekkel és a hagymaszeletekkel.
9. A sütési idő leteltével nyissa ki a fedelet, vegye ki a pogácsákat a készülékből és helyezze őket a zsemlékre.

TIPPEK:

- A grillezési idő nagyban függ a lazacpogácsák vastagságától. A lazacpogácsákat természetesen kaliforniai stílusban is megpiríthatja. Ekkor a belseje kissé nyers marad.
- A lazacpogácsákat zsemle nélkül is tálalhatja.
- Jól illik hozzá a Graved lazacmártás vagy a wasabi-majonéz.

11.4 Füstölt csirkecomb

Válassza ki a grillprogramot és adja hozzá a füstölő funkciót  + 
Hozzávalók 4 adaghoz

Hozzávalók

8 csirkecomb csonttal és bőrrel együtt

Páclé:

- 1 1/2 evőkanál füstölt fűszerparika
- 1 evőkanál hagymapor
- 1/2 teáskanál chilipor
- 1 evőkanál szójaszósz
- 1 teáskanál szárított oregánó vagy kakukkfű vagy mindkettő
- 1/2 evőkanál őrölt feketebors
- 30 ml napraforgóolaj

Elkészítés

1. Keverje össze a pác összes összetevőjét egy nagy tálban, és keverje, ameddig össze nem áll. Tegye a csirkeszárnyakat a táliba, és keverjük össze, ameddig teljesen be nem fedi a páclé. Frissen tartó fóliával fedje le és 30 percre tegye a hűtőszekrénybe.
2. Húzza ki a füstölő dobozt a készülékből. A kis kanállal tegyen füstölőforgácsot a füstölő dobozba, és töltsse fel kicsivel a perem alattig. Tolja vissza a füstölő dobozt a készülékbe, és helyezze vissza a tolokát.
3. Válassza ki a grillprogramot. Állítsa be az időt 22 percre. A hőmérséklet maradjon 240 °C-on.
4. Kapcsolja be a füstölő funkciót.
5. Indítsa el a programot. Elkezdődik a felfűtés.
6. A felfűtés végén a kijelzőn megjelenik az *ADD FOOD* felirat. Nyissa fel a fedelet, és helyezze a csirkecombokat egymás mellé a grillező lapra.
7. Csukja be a fedelet. A kijelzőn megjelenik az *IGN* felirat. A füstölőforgácsok begyulladtak. Mihelyst a kijelző eltű-

nik, elkezdődik az idő visszaszámlálása és a sütés.

8. A sütés felénél fordítsa meg a csirkecombokat és zárja vissza a fedelet.
9. A sütési idő végeztével nyissa fel a fedelet, és vegye ki a csirkecombokat a készülékből. Pihentesse őket kb. 5 percig.

TIPPEK:

- 8 nagyobb csirkecomb valószínűleg nem fér be egyszerre a grillbe. Ebben az esetben kétszer kell végrehajtani a grillezési folyamatot.
- A csirkecombok méretétől függően a sütési idő változhat.

11.5 Citromos-borsos garnélarák

Válassza ki a grillprogramot 
Hozzávalók 4 adaghoz

Hozzávalók

Citromos-borsos garnélarák:

500 g óriás garnélarák, meghámozva és ki-belezve

2 evőkanál napraforgóolaj

1 citrom héja és leve

só és bors

Saláta:

aprított jégsaláta
kruton

Öntet:

120 ml majonéz

2 evőkanál reszelt Parmigiano Reggiano

2 teáskanál dijoni mustár

1 gerezd fokhagyma felaprítva

1 evőkanál citromlé

1 teáskanál worcestershire-szósz
só és bors

Elkészítés

1. Egy tálban keverje össze az olajat, a citromlét, a reszelt citromhéjat, a só és a borsot. Adja hozzá a garnélarákokat és keverje össze.
2. Válassza ki a grillprogramot. Állítsa be az időt 7 - 9 percre. A hőmérséklet maradjon 240 °C-on.
3. Indítsa el a programot. Elkezdődik a felfűtés.
4. A felfűtés végén a kijelzőn megjelenik az **ADD FOOD** felirat. Nyissa fel a fedelet, és helyezze a nyársakat egymás mellé a grillező lapra.
5. Csukja be a fedelet, és kezdje el a sütést. Az idő visszaszámlálása elkezdődik.
6. A sütés felénél fordítsa meg a garnélarákokat és zárja vissza a fedelet.
7. A sütési idő végeztével nyissa ki a fedelet és vegye ki a garnélarákokat a készülékből.
8. Az öntet összes hozzávalóját tegye egy tálba és keverje össze.
9. Ossza el a salátát és a krutonokat a tányéron és öntse rá az öntetet. Végül adja hozzá a grillezett garnélarákokat és tálalja.

TIPP: Kedve szerint adhat hozzá további hozzávalókat, mint koktélpáradicsmot, uborkát vagy avokádót és ízlés szerint használhat más önteteket is.

11.6 Füstölt vegyes hasáburgonya fűszeres majonézzel

Válassza ki a forrólevegős programot és adja hozzá a füstölő funkciót  + 
Hozzávalók 4 adaghoz

A majonéz hozzávalói

1 tojássárgája
1 teáskanál mustár
125 ml napraforgóolaj
1 teáskanál finomra vágott petrezselyem
1 teáskanál finomra vágott turbolya
1 evőkanál citromlé
só, bors

A hasáburgonya hozzávalói

250 g édesburgonya
250 g kemény fajtájú burgonya
2 evőkanál napraforgóolaj

Elkészítés

1. A fűszeres majonézhez tegye a tojássárgákat és a mustárt egy magas bögrébe, és keverje össze botmixerrel.
2. Keverés közben vékony sugárban öntse hozzá az olajat, amíg krémes, homogén masszát nem kap.
3. Adja hozzá a fűszernövényeket, ízesítse sóval, borssal és citromlével.
4. A burgonyát és az édesburgonyát hámozza és mossa meg, itassa fel róla a nedvességet.
5. Vágja a burgonyát és az édesburgonyát kb. 1 cm vastag rudakká, és egy tálban keverje össze az olajjal.
6. Válassza ki a forrólevegős programot, módosítsa az időt 20 percre, a hőmérséklet pedig maradjon 200 °C-on.
7. Kapcsolja be a füstölő funkciót.
8. Indítsa el a programot. Elkezdődik a felfűtés.
9. A felfűtés végén a kijelzőn megjelenik az **ADD FOOD** felirat. Helyezze a sütőkosarat a grillező lapra, tegye a burgonyákat a kosárba, és csukja be a fedelet.

10. A kijelzőn megjelenik az *IGN* felirat. A füstölőforgácsok begyulladtak. Mielőbb a kijelző eltűnik, elkezdődik az idő visszaszámlálása és a sütés.

11. Kb. 5 percenként jól rázza meg a hasáburgonyát.

12. Sózza meg a hasáburgonyát, és a fűszeres majonézzal találja.

11.7 *Steak provanszi stílusban*

Válassza ki a grillprogramot 

Hozzávalók 4 adaghoz

Hozzávalók

4 marhasteak (egyenként 175 g)

2 evőkanál olívaolaj

1 teáskanál szárított kakukkfű

1 teáskanál szárított rozsmaring

1 teáskanál szárított oregánó

½ teáskanál szárított tárkony

só és bors

Elkészítés

1. Keverje össze a fűszernövényeket, a sót, a borsot és az olívaolajat, és pácolja benne a steakeket.
2. Kapcsolja be a grillprogramot. Állítsa be az időt 12 - 14 percre. A hőmérséklet maradjon 240 °C-on.
3. Nyissa fel a fedelet, és indítsa el a programot. Elkezdődik a felfűtés.
4. A felfűtés végén a kijelzőn megjelenik az *ADD FOOD* felirat. Helyezze a steaket egymás mellé a grillező lapra.
5. Hagyja nyitva a fedelet, és indítsa el a sütési folyamatot a indítás/szüneteltetés gomb megnyomásával. Az idő visszaszámlálása elkezdődik.
6. Grillezze a steakeket nyitott fedél mellett, amíg el nem éri a kívánt sütési szintet. Rendszeresen fordítsa meg őket.
7. Tálalja fűszeres bagettel, salátával vagy zöldséggel.

11.8 *Csirke jamaikai stílusban*

Válassza ki a forrólevegős programot 

Hozzávalók 4 adaghoz

Hozzávalók

1 egész csirke (kb. 1,5 kg)

2 evőkanál szójaszószt

2 evőkanál olívaolaj

1 citrom leve

2 gerezd fokhagyma

4 cm gyömbér, reszelve

2 teáskanál chili pehely

1 evőkanál Jerk fűszerkeverék

Elkészítés

1. Mossa meg a csirkét és szárítsa meg.
2. Hámozza meg a fokhagymát és vágja apróra.
3. A páchoz egy tálban keverje össze a szójaszószt, az olívaolajat, a citromlevet, a fűszerkeveréket, a fokhagymát, a gyömbért és a chili pelyhet.
4. Dörzsölje be a csirkét a páccal, és egy éjszakán át a hűtőben pácolja.
5. Válassza ki a forrólevegős programot. Állítsa a hőmérsékletet 180 °C-ra, és a sütési időt 40 percre.
6. Indítsa el a programot. Elkezdődik a felfűtés.
7. A felfűtés végén a kijelzőn megjelenik az *ADD FOOD* felirat. Nyissa fel a fedelet, és helyezze a pácolt csirkét a grillező lapra.
8. Csukja be a fedelet, és kezdje el a sütetést. Az idő visszaszámlálása elkezdődik.
9. A sütés felénél fordítsa meg a csirkét és zárja vissza a fedelet.
10. A végén hűthőmérővel ellenőrizheti, hogy a csirke átsült-e. A legvastagabb részén kb. 80 °C-ot kell mutatnia.
11. Tálaljon a csirke mellé salátát.

11.9 Cukkini és padlizsán nyárs

Válassza ki a grillprogramot 
Hozzávalók 4 adaghoz

Hozzávalók

- ½ teáskanál bors
- ½ teáskanál szegfűbors
- ½ teáskanál koriander
- ½ teáskanál szárított kakukkfű
- ½ teáskanál szárított oregánó
- 1 teáskanál só
- 50 ml olívaolaj
- 2 padlizsán
- 2 cukkini
- 2 vöröshagyma
- fa nyárs

Elkészítés

1. Egy tálban keverje össze a zöldszereket, a fűszereket és az olajat.
2. A cukkinit és a padlizsánt vágja 2 cm vastag szeletekre, a hagymát negyedelje.
3. Adja hozzá a zöldségeket a fűszer- és olajkeverékhez.
4. A zöldségeket felváltva fűzze fel a nyársra.
5. Nyissa fel a fedelet, és válassza a grillprogramot. Állítsa be az időt 15 percre. A hőmérséklet maradjon 240 °C-on.
6. Indítsa el a programot. Elkezdődik a felfűtés.
7. A felfűtés végén a kijelzőn megjelenik az **ADD FOOD** felirat. Helyezze a nyársakat egymás mellé a grillező lapra.
8. Hagyja nyitva a fedelet, és indítsa el a sütési folyamatot a indítás/szüneteltetés gomb megnyomásával. Az idő visszaszámlálása elkezdődik.
9. Rendszeresen fordítsa meg a nyársakat.

11.10 Belül folyékony kis csokoládétorta

Válassza ki a sütő (sütemény) programot 
Hozzávalók 8 -10 kis tortához

Hozzávalók

- 75 g étcsokoládé
- 3 tojás
- 75 g vaj
- 75 g cukor
- 50 g liszt

Elkészítés

1. Darabolja fel a csokoládét és olvassza fel vízfürdőben.
2. Adja hozzá a vajat, és hagyja azt is felolvadni.
3. A tojást és a cukrot verje habbá.
4. A lisztet szitálja a keverékre, és keverje sima tésztává.
5. Keverje bele a csokis-vajas keveréket.
6. Öntse a tésztát muffin formákba, és helyezze a serpenyőbe.
7. Válassza ki a sütő (sütemény) programot. Állítsa az időt 7 -10 percre, a hőmérsékletet pedig 160 °C-ra.
8. Indítsa el a programot. Elkezdődik a felfűtés.
9. A felfűtés végén a kijelzőn megjelenik az **ADD FOOD** felirat. Nyissa fel a fedelet, és állítsa a serpenyőt a grillező lapra.
10. Csukja be a fedelet, és kezdje el a sütetést. Az idő visszaszámlálása elkezdődik.
11. Süsse meg a csokitortácskákat, és fogyassza el melegen.

12. Tisztítás



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A készülék mozgatása vagy tisztítása előtt várja meg, amíg teljesen lehűl.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A forrólevegős fritőz tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót **5** az aljzatból.
- ⊙ A forrólevegős fritőzt nem szabad vízbe meríteni.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.
- ⊙ A fűtőelemeket **3** és a(z) **13** elemet nem szabad nedves ruhával letörölni.

MEGJEGYZÉS: Kérjük, vegye figyelembe, hogy száradás után még vízcseppek lehetnek az üreges részekben. Hagyja az alkatrészeket a levegőn teljesen megszáradni.

Tartozékok

- Távolítsa el a nagy ételmaradványokat.
- A grillező lap **14**, a sütőbetét **16**, a serpenyő **15** és a zsírfelfogó edény **12** mosogatógépben tisztítható.

MEGJEGYZÉS: Ezeket az alkatrészeket kézzel is elmosogathatja meleg vízzel és mosogatószerrel. Végezetül öblítse el alaposan tiszta vízzel.

- A leégett ételmaradványokat előbb áztassa be.
- Hagyja teljesen megszáradni az összes alkatrészt, mielőtt eltenné vagy újból használná őket.

Ház

- A házat törölje le kívülről nedves kendővel és kevés, enyhe tisztítószerrel.

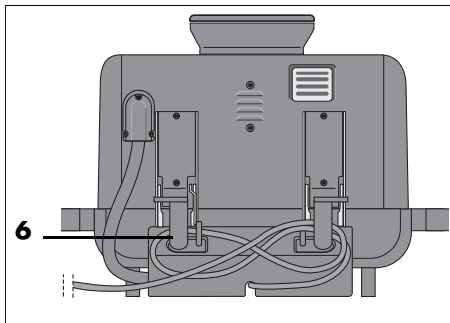
- Ezután törölje szárazra egy konyharuhával.

Belső tér

1. Puha szivaccsal, kevés vízzel és enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg a fedél **2** belseit.
2. Utána többször törölje le egy nedves mikroszálas kendővel, amelyet közben kimos és kifacsar.
3. Ezután törölje szárazra egy konyharuhával.

13. Tárolás

- Mielőtt elrakja a forrólevegős fritőzt ...
... ki kell húzni a hálózati csatlakozódugót **5**,
... ki kell hűlnie a készüléknek, és
... minden alkatórésznek teljesen tisztának és száraznak kell lennie.
- A készülék hátoldalán található kábelvezetőt **6** feltekerheti a kábeltekercselésre **6**.



14. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemetbe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.



Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

15. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
Nem működik	• Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást.
Az étel nem készül el az ajánlott időtartam alatt	• Túl nagy volt a mennyiség vagy túl vastagok voltak a szeletek? • Túl alacsonyra volt állítva a hőmérséklet vagy a sütési idő?
Erős füst- és szagképződés	• Ételmaradékok vannak a fűtőelemnél 3, amelyek melegítéskor elégnek? A sütőbetétet 16 csak a MAX 17 jelzésig szabad tölteni. • Túl hosszúra állította be a sütési időt?
ADD FOOD	• A felfűtési fázis után nyissa ki a fedelet 2 és adja hozzá az ételt.
ADD PAN	• Helyezze be a grilllező lapot 14
done	• Sütési idő lejárt. Távolítsa el a kész ételt.

16. Műszaki adatok

Modell:	SHLFS 2200 A1
Hálózati feszültség:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Védelmi osztály:	I
Védettség:	IPX4 (fröccsenő víz elleni védelem)
Teljesítmény:	2200 W

Alkalmazott szimbólumok

	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a közepén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.
	Az UKCA jelzéssel a HOYER Handel GmbH az Egyesült Királyság rendelkezéseinek való megfelelést jelzi.
	A szimbólum a termék gyártóját jelöli.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

17. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	FORRÓLEVEGŐS FRI-TŐZ GRILLEZŐ ÉS FÜSTÖLŐ FUNKCIÓVAL
Gyártási szám:	474698_2407
A termék típusa:	SHLFS 2200 A1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Forrólevegős fritőz füstölővel, Grillező lap, Süttőbetét, Serpenyő (plancha), Zsírelfogó edény (a készülékben bal oldalt), Füstölő doboz füstölőforgácshoz (a készülékben jobb oldalt), 2 Markolat, 4 Csavar a markolatok rögzítéséhez, Kanál a füstölőforgács adagolásához
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést

a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.

2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.
(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó

tó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.

5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalon letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **474698_2407** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciakártya 474698_2407

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje: