



9-IN-1-HEISLUFTFRITTEUSE / FRITEUSE À AIR CHAUD 9 EN 1 / 9-IN-1 HETELUCHTFRITEUSES HF 1800 A2

DE Kurzanleitung

9-IN-1-HEISLUFTFRITTEUSE

FR BE Guide de démarrage rapide

FRITEUSE À AIR CHAUD 9 EN 1

NL BE Beknopte gebruiksaanwijzing

9-IN-1 HETELUCHTFRITEUSE

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie:

05/2022 ID: SHF 1800 A2_22_V1.1

IAN 390025_2201

BE

IAN 390025_2201



Deutsch	2
Français	14
Nederlands	26



Kurzanleitung



Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) **390025_2201** die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

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

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

Übersicht

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

Technische Daten

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

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

Lieferumfang

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

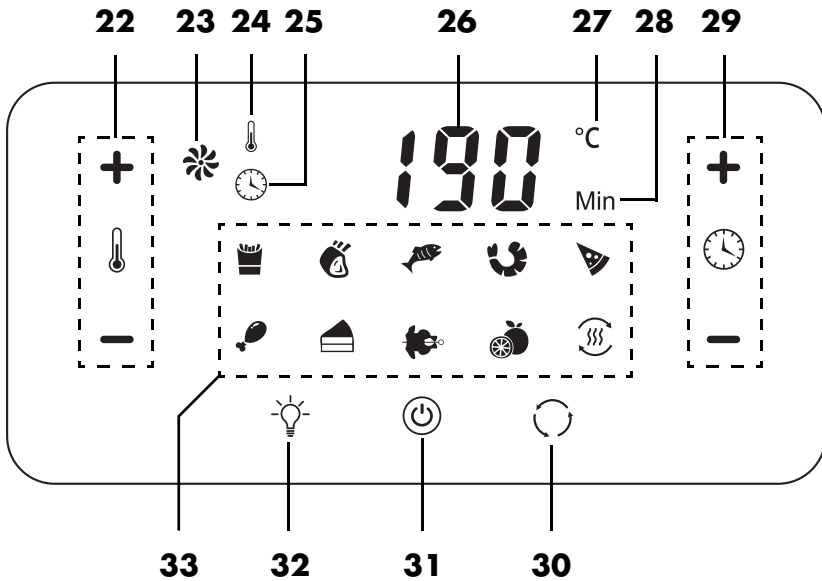


- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräte-teile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite oder das Sichtfenster der Ofentür.
 - Verwenden Sie den Griff zum Herausheben des heißen Drehkorbes/Drehspießes.
 - Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der heißen Zubehöreile.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.

- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
 - ⊙ Beachten Sie das Kapitel zum Reinigen.
- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr. ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern. ⊙ Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Deshalb kann es für Vögel sehr gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen, einzuatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden. ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser. ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen. ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen. | <ul style="list-style-type: none"> ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde. ⊙ Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss es für die technischen Daten dieses Gerätes ausreichen. ⊙ Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an. Es könnte zu einer Überlastung kommen. ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann. ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein. ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät. ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird. ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker. |
|---|---|

- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - nach jedem Gebrauch
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.
- ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ⊙ Beaufsichtigen Sie die Heißluftfritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- ⊙ Gerät niemals abdecken oder auf weichen Gegenständen (wie z. B. Handtüchern) abstellen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- ⊙ Entfernen Sie auf keinen Fall den Abstandhalter auf der Rückseite des Gerätes.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Betreiben Sie die Heißluftfritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass sie umkippt oder wegrutscht.
- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
- ⊙ Überfüllen Sie den Drehkorb / den Drehspieß nicht. Beachten Sie die Richtwerte in dieser Anleitung.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

Das Touchdisplay im Überblick



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

Inbetriebnahme



GEFAHR - Brandgefahr!

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

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

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. **Insbesondere der Innenraum muss vollständig frei von Verpackungsresten, wie zum Beispiel Styroporkrümel, sein.**
 - Entnehmen Sie vorsichtig die Zubehörteile.
 - Ziehen Sie die Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
 - Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
 - Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch.
 - Zum Transportieren können Sie die Griffmulden **19** verwenden.
 - Stellen Sie das Gerät **1** auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
-



GEFAHR - Brandgefahr!

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

- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **21**.
- ⊙ Entfernen Sie niemals den Abstandhalter **21**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.

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

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

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

Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

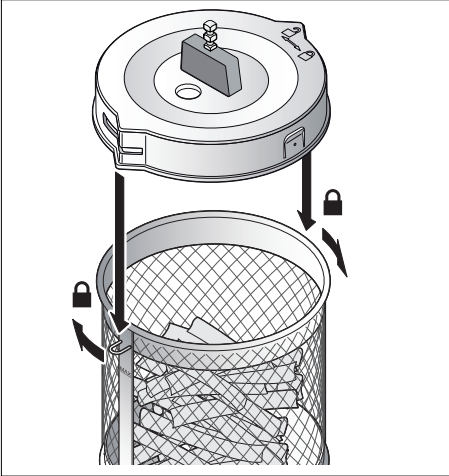
Nach jedem Gebrauch

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

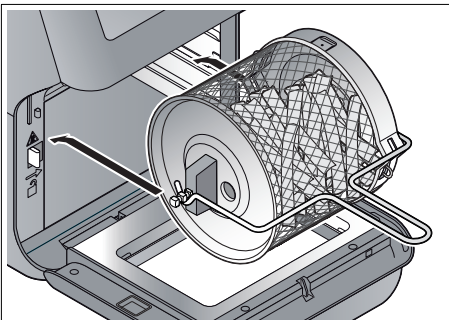
Montage

Drehkorb

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



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



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

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

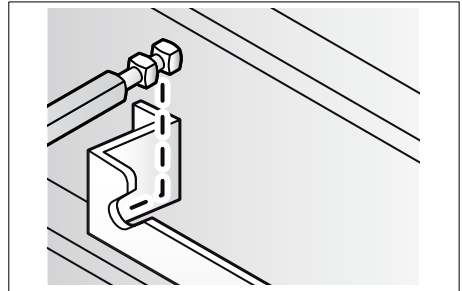
Drehkorb/Drehspieß einsetzen



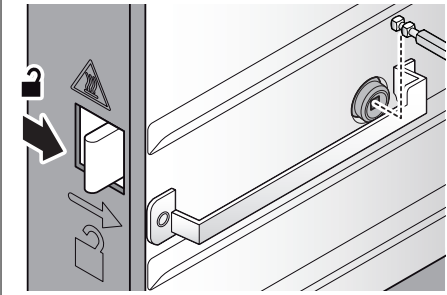
GEFAHR von Verbrennungen!

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

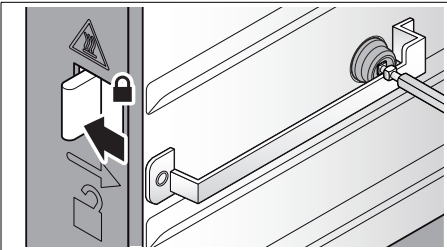
Für die Rotationsfunktion wird der fertig montierte Drehkorb **12** oder der Drehspieß **10** mit befestigtem Hähnchen/Braten oder montierten Kebapspießen **15** in das Gerät eingehängt:



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



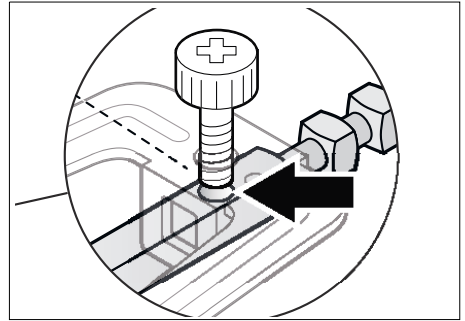
2. Drücken Sie die Entriegelungstaste **4** nach rechts und hängen den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** auf der linken Seite ein.



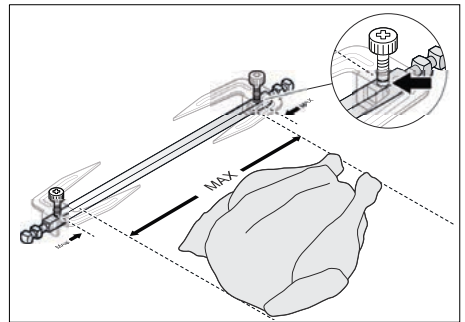
3. Lassen Sie die Entriegelungstaste **4** los, um den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** auf der linken Seite zu verriegeln. Der Vierkant muss noch nicht genau passen. Wenn die Rotationsfunktion anläuft, positioniert der Vierkant sich automatisch richtig.
4. Zum Herausnehmen halten Sie die Entriegelungstaste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

Drehspieß für Hähnchen oder Braten

Die richtige Größe des Hähnchens/ Bratenstückes



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



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

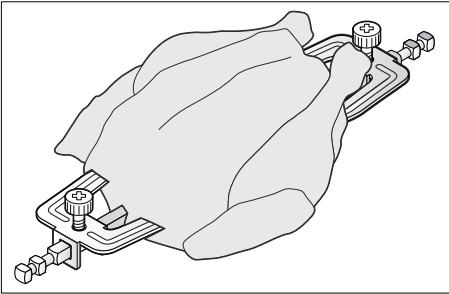
Stellen Sie sicher, dass der Braten das Heizelement **3** während des Garens mit der Rotationsfunktion nicht berührt:

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

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

Vorgehen

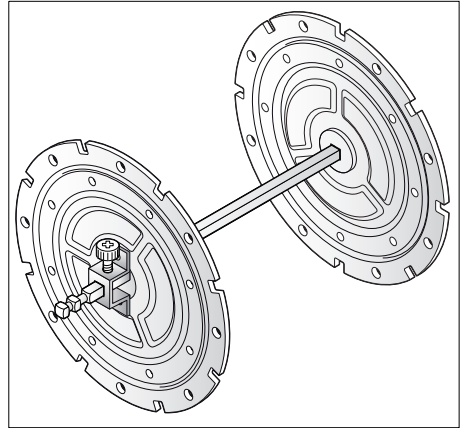
1. Schieben Sie die Fettauffangschale **17** unten auf den Boden des Innenraumes.



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

Kebab-Set

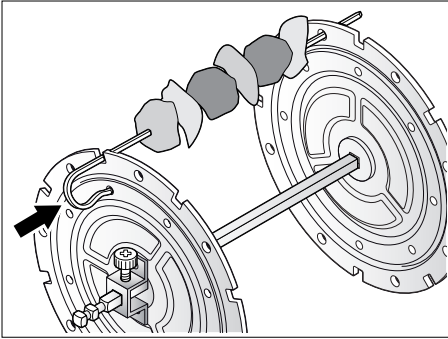
1. Schieben Sie die Fettauffangschale **17** unten auf den Boden des Innenraumes.



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

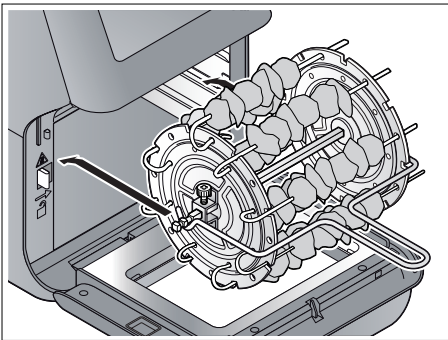
HINWEIS: Die Haltescheiben **16** sind mit einem **R** und **L** gekennzeichnet, jedoch ist bei der Montage lediglich zu beachten, dass die Feststellschrauben **7** auf die Markierungen **9** geschraubt werden.

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



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

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



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

Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

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

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

Stromanschluss

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

Das Touchdisplay

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

Ein-/Ausschalten

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

Schnellstartfunktion

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

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

Programme verwenden

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

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

Ende des Garprozesses

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

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

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

Reinigen

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




Entsorgen




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

Problemlösungen

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

Verwendete Symbole

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

	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser Service Center:

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

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

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

IAN: 390025_2201

Guide de démarrage rapide



Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR vous accédez directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet en saisissant le numéro d'article (IAN) **390025_2201**.

AVERTISSEMENT ! Respectez le mode d'emploi complet et les consignes de sécurité pour éviter des dommages physiques et matériels. La notice succincte fait partie intégrale de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les consignes d'emploi et de sécurité. Conservez bien la notice succincte et, en cas de transmission du produit à des tiers, remettez également l'ensemble des documents.

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



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

Aperçu de l'appareil

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

Caractéristiques techniques

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

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

Éléments

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

Utilisation conforme

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

La friteuse à air chaud est conçue pour un usage domestique. La friteuse à air chaud doit être utilisée uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

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

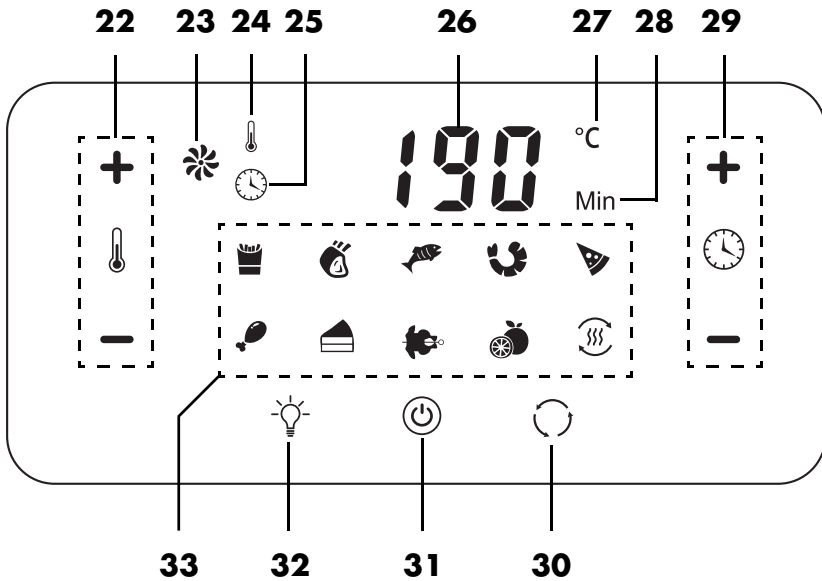


- ⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air sur la partie arrière ou le hublot de la porte du four.
 - Utilisez la poignée pour retirer le panier rotatif / tournebroche chauds.
 - Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir les accessoires chauds.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.

- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
 - ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
 - ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre.
-
- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
 - ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.
 - ⊙ Les oiseaux respirent plus vite, l'air dans leurs corps est diffusé autrement que dans le corps humain et ils sont beaucoup plus petits que les hommes. C'est pourquoi il peut être très dangereux pour les oiseaux de respirer même de volumes de fumée minimes générés lors de l'utilisation de l'appareil. Lorsque vous utilisez l'appareil, des oiseaux doivent être déplacés dans une autre pièce.
 - ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
 - ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
 - ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
 - ⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le vérifier par un atelier spécialisé.
-
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.
 - ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
 - ⊙ En cas d'utilisation d'une rallonge, celle-ci doit être adaptée aux caractéristiques techniques de cet appareil.
 - ⊙ Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise. Cela pourrait entraîner une surcharge.
 - ⊙ Disposez le câble de raccordement de façon à ce que personne ne puisse marcher dessus, se prendre dedans ou trébucher.
 - ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
 - ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
 - ⊙ Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit ni coincé ni écrasé.
 - ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.

- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... après chaque utilisation,
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
 - ... avant de nettoyer l'appareil et ... en cas d'orage.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article. Confiez les réparations uniquement à un atelier spécialisé ou au centre de service.
- ⊙ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- ⊙ Surveillez toujours la friteuse à air chaud quand elle est en marche. Vous détecterez ainsi rapidement les problèmes éventuels en détectant des odeurs ou bruits inhabituels.
- ⊙ Ne couvrez jamais l'appareil et ne le posez jamais sur des objets mous (comme des serviettes de toilettes par ex.).
- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.
- ⊙ N'enlevez jamais l'écarteur situé sur la partie arrière de l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Faites fonctionner la friteuse à air chaud uniquement sur un plan de travail solide, plan, antidérapant, sec et non inflammable pour éviter qu'elle bascule ou glisse.
- ⊙ Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil et de l'intérieur de l'appareil. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- ⊙ Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- ⊙ Ne déplacez ou ne transportez pas la friteuse à air chaud lorsque celle-ci est allumée.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.
- ⊙ Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant chaud situé sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil et à ce qu'ils ne s'y collent pas.
- ⊙ Ne remplissez pas trop le panier rotatif / le tournebroche. Respectez les valeurs indicatives contenues dans ce mode d'emploi.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds antidérapants en plastique. Au besoin, placez une surface antidérapante sous l'appareil.

Vue d'ensemble de l'écran tactile



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

Mise en service



DANGER ! Risque d'incendie !

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

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

- Enlevez tout le matériel d'emballage. **En particulier, l'intérieur de l'appareil doit être totalement exempt de restes d'emballage tels que des bouts de polystyrène.**
 - Retirez prudemment les accessoires.
 - Ôtez les rubans adhésifs de l'appareil mais n'enlevez pas la plaque signalétique qui se trouve en dessous de l'appareil.
 - Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
 - Nettoyez l'appareil et l'ensemble des accessoires avant la première utilisation.
 - Les poignées encastrées **19** peuvent être utilisées pour transporter l'appareil.
 - Posez l'appareil **1** sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.
-



DANGER ! Risque d'incendie !

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

- ⊙ Ne couvrez jamais l'orifice d'échappement d'air **21**.
- ⊙ N'enlevez jamais l'écarteur **21**.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.

- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.
-

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

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

Nettoyage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



DANGER ! Risque de brûlures !

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

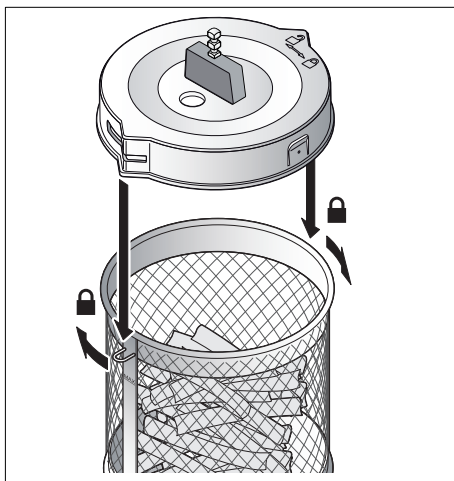
Après chaque utilisation

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

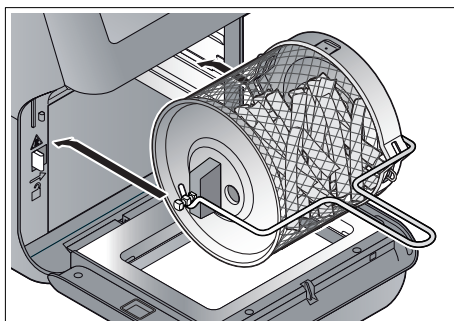
Montage

Panier rotatif

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



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



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

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

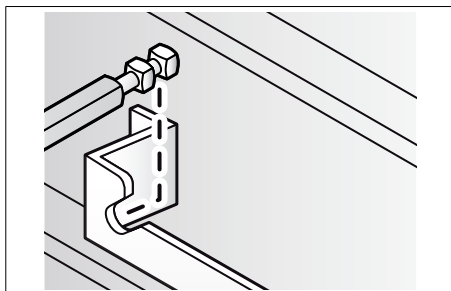
Mettre le panier rotatif / tournebroche en place



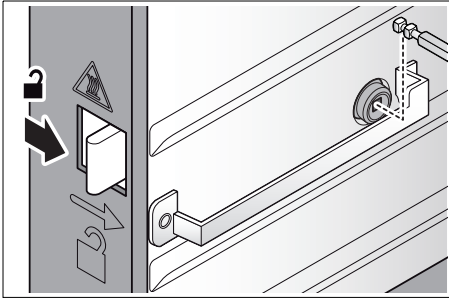
DANGER ! Risque de brûlures !

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

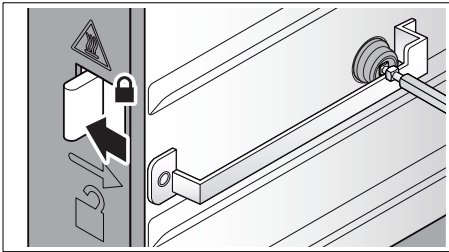
Le panier rotatif **12** complètement monté ou le tournebroche **10** avec poulet/rôti fixé ou des brochettes à chachlik **15** montées sont accrochés dans l'appareil pour la fonction de rotation :



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



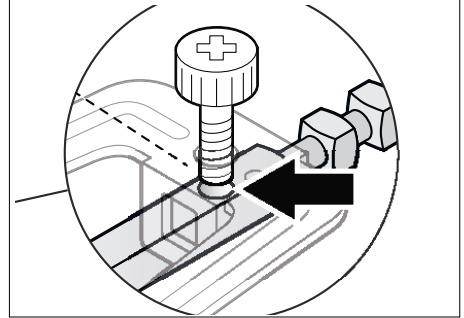
2. Poussez le bouton de déverrouillage **4** vers la droite et accrochez le panier rotatif **12** / le tournebroche **10** sur le côté gauche.



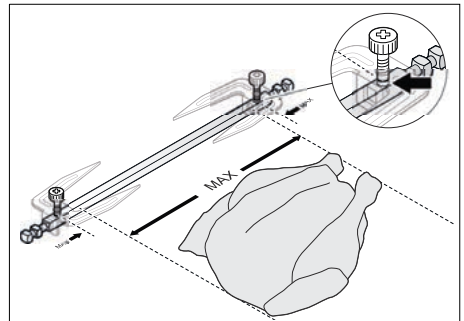
3. Relâchez le bouton de déverrouillage **4** afin de verrouiller le panier rotatif **12** / le tournebroche **10** sur le côté gauche. L'extrémité carrée n'a pas besoin de se positionner tout de suite correctement. Lorsque la fonction de rotation se met en marche, l'extrémité carrée se positionne automatiquement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

Tournebroche pour poulet ou rôti

Taille appropriée du poulet / du rôti



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



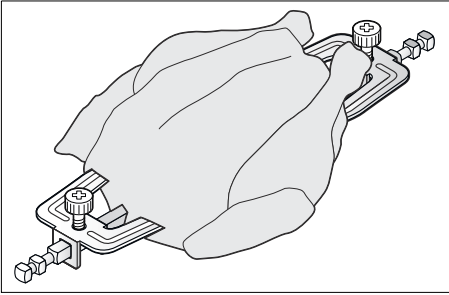
Les repères **9** indiquent les positions les plus éloignées où doivent être fixées les vis de blocage **7**. La longueur maximale du poulet ou du rôti est légèrement inférieure.

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

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

Procédure

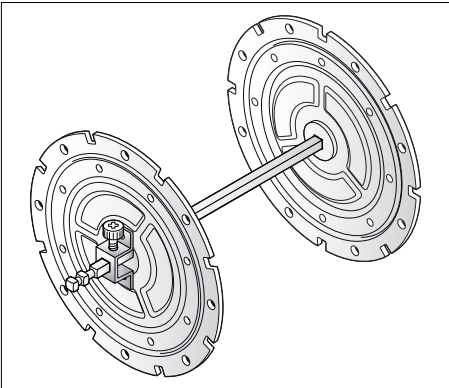
1. Glissez le récipient collecteur de graisse **17** au fond de l'intérieur de l'appareil.



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

Set à kebab

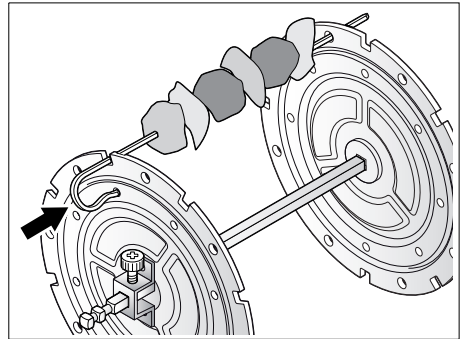
1. Glissez le récipient collecteur de graisse **17** au fond de l'intérieur de l'appareil.



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

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

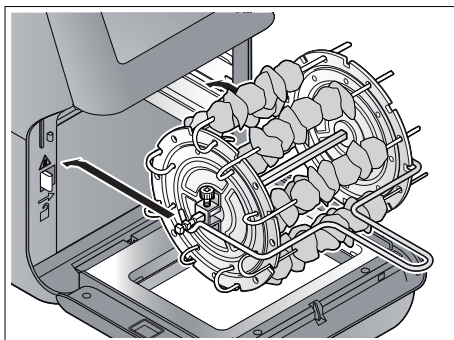
3. Coupez les ingrédients en morceaux de 3 cm de diamètre maximum.
4. Embrochez les ingrédients sur les brochettes à chachlik **15**. Ce faisant, laissez libre la longueur de la poignée en haut et un espace d'au moins 2,5 cm en bas.



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

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

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



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

Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

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

Avant la première utilisation

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

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

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

Raccordement électrique

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

L'écran tactile

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

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

Mise en marche/arrêt

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

Fonction de démarrage rapide

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

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

Utilisation des programmes

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

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

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

Fin du processus de cuisson

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

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

Nettoyage

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de l'appareil et des accessoires dans le mode d'emploi en ligne.

Mise au rebut




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

Dépannage

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

Symboles utilisés

	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.

	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

Centre de service

En cas de problème requérant une assistance, veuillez contacter notre centre de service :

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

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

(BE) Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 390025_2201

Beknopte gebruiksaanwijzing



Dit document is een beknopt, gedrukt exemplaar van de volledige handleiding. Door het scannen van de QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **390025_2201** de volledige handleiding bekijken en downloaden.

WAARSCHUWING! Neem de volledige handleiding en de veiligheidsinstructies in acht om lichamelijk letsel en materiële schade te vermijden. De korte handleiding vormt een onderdeel van dit product. Leer vóór het gebruik van het product alle bedienings- en veiligheidsinstructies kennen. Berg de korte handleiding goed op en geef alle documentatie mee, wanneer u het product aan een ander overdraagt.

Symbolen op het apparaat



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



Het symbool geeft aan dat materialen die hiermee worden aangeduid, de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

Overzicht

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

Technische gegevens

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

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

Leveringsomvang

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

Correct gebruik

De heteluchtfriteuse is bedoeld voor het garen van levensmiddelen in hete lucht bij een temperatuur tot maximaal 200 °C. De heteluchtfriteuse is ontworpen voor particuliere huishoudens. De heteluchtfriteuse mag uitsluitend in binnenruimten worden gebruikt. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

De heteluchtfriteuse is niet geschikt om vloeistoffen op te warmen.

Veiligheidsinstructies

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.

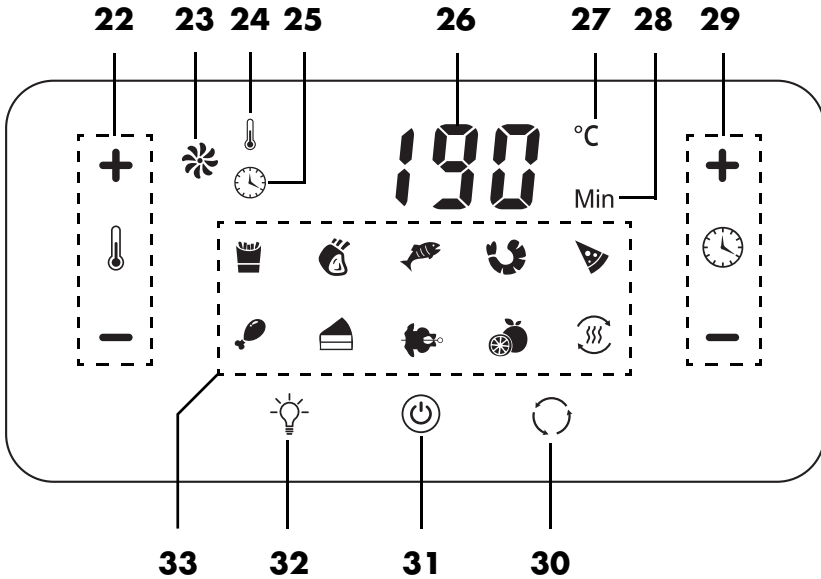


- ⊙ Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat heet worden. Raak de hete onderdelen van het apparaat niet aan, zoals de afvoerluchtopening aan de achterzijde of het kijkvenster in de oven deur.
 - Gebruik de greep om de hete draaimand/het draaispit eruit te halen.
 - Gebruik ovenwanten of pannelappen om hete accessoires vast te pakken.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening. Vermijd contact met deze stoom.

- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
 - ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
 - ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging in acht.
-
- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikingsgevaar.
 - ⊙ Van elektrische apparaten kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.
 - ⊙ Vogels halen sneller adem, verdelen de lucht anders in hun lichaam en zijn duidelijk kleiner dan mensen. Daarom kan het voor vogels heel gevaarlijk zijn om zelfs zeer kleine hoeveelheden rook in te ademen die tijdens het gebruik van dit apparaat ontstaan. Wanneer u dit apparaat gebruikt, dient u vogels naar een andere kamer te brengen.
 - ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater.
 - ⊙ Het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
 - ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren, voordat u het weer in gebruik neemt.
 - ⊙ Mocht het apparaat toch ooit in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat daarna pas uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.
 - ⊙ Bedien het apparaat niet met natte handen.
 - ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
 - ⊙ Wanneer u een verlengkabel gebruikt, moet deze voldoende zijn voor de technische gegevens van dit apparaat.
 - ⊙ Sluit het apparaat niet op een meervoudig stopcontact aan. Er kan overbelasting ontstaan.
 - ⊙ Leg het aansluitsnoer zodanig neer dat niemand erop kan trappen, erachter blijft hangen of erover kan struikelen.
 - ⊙ Stop de stekker alleen in een correct geïnstalleerd, goed toegankelijk stopcontact met randaarde, waarvan de spanning met de gegevens op het typeplaatje overeenkomt. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk blijven.
 - ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
 - ⊙ Let er bij het neerzetten van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd of geplet wordt.
 - ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.

- ⊙ Om de stekker uit het stopcontact te trekken, moet u altijd aan de stekker trekken, nooit aan het aansluitsnoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... na elk gebruik;
 - ... wanneer er een storing optreedt;
 - ... wanneer u het apparaat niet gebruikt;
 - ... voordat u het apparaat reinigt; en
 - ... bij onweer.
- ⊙ Om een gevaarlijke situatie te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerd bedrijf of in het servicecenter uitvoeren.
- ⊙ Laat het aangesloten apparaat nooit zonder toezicht achter.
- ⊙ Laat de heteluchtfriteuse tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Zo herkent u ongewone geuren of geluiden tijdig waardoor eventuele problemen voorkomen kunnen worden.
- ⊙ Dek het apparaat nooit af en leg het nooit op zachte voorwerpen (zoals bijv. handdoeken) neer.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.
- ⊙ Verwijder nooit de afstandhouder aan de achterzijde van het apparaat.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse uitsluitend op een vast, effen, slipvrij, droog en niet-brandbaar werkblad om te voorkomen dat ze omvalt of wegglijdt.
- ⊙ Raak de hete oppervlakken aan de buitenkant of in de binnenruimte van het apparaat niet aan. Gebruik ovenwanten of pannenlappen.
- ⊙ Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt of opbergt.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfriteuse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.
- ⊙ Let erop dat de gerechten het hete verwarmingselement aan de bovenzijde in de binnenruimte niet aanraken en daar blijven vastplakken.
- ⊙ Vul de draaimand/het draaispit niet te veel. Neem de richtwaarden in deze handleiding in acht.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels gecoat zijn met een grote verscheidenheid aan lakken en kunststoffen en met verschillende onderhoudsmiddelen worden behandeld, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststofvoeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

Een overzicht van het touchdisplay



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

Ingebruikname



GEVAAR - Brandgevaar!

- ⊙ **Het is verplicht om het karton aan de bovenzijde van de binnenruimte te verwijderen!**
 - ⊙ **AANWIJZING:** wanneer u de ovendeur **5** opent en sluit, voelt u enige weerstand. Dat voorkomt dat de ovendeur onopzettelijk openspringt/dichtklapt.
-

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal. **Met name de binnenruimte moet volledig vrij zijn van verpakkingsresten, zoals styroporkruimels.**
 - Verwijder voorzichtig de accessoires.
 - Trek de beschermfolies en hechtstroken van het apparaat af, maar verwijder niet het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat.
 - Controleer of alle accessoires voorhanden en onbeschadigd zijn.
 - Reinig het apparaat en alle accessoires alvorens het voor de eerste keer te gebruiken.
 - Voor het transport kunt u de grijpuitsparingen **19** gebruiken.
 - Plaats het apparaat **1** op een droge, vlakke, antislip, hittebestendige ondergrond.
-



GEVAAR - Brandgevaar!

Aan de achterzijde van het apparaat **1** bevindt zich de afvoerluchtopening met afstandhouder **21**. Tijdens het gebruik komt hete lucht uit de afvoerluchtopening.

- ⊙ Dek de afvoerluchtopening **21** nooit af.
 - ⊙ Verwijder nooit de afstandhouder **21**.
 - ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
-

- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.
-

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

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

Reinigen

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



GEVAAR voor brandwonden!

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



GEVAAR door een elektrische schok!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

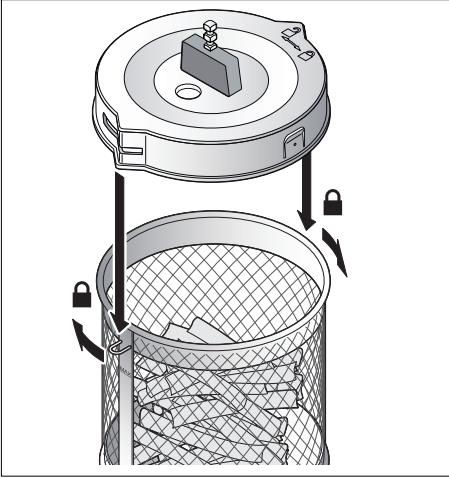
Na elk gebruik

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

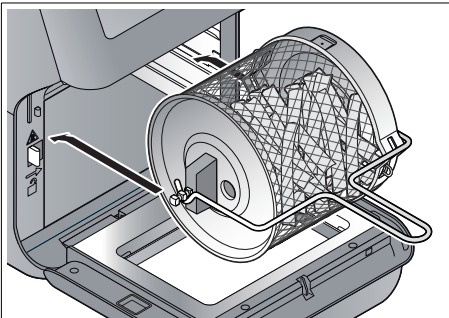
Montage

Draaimand

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



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



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

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

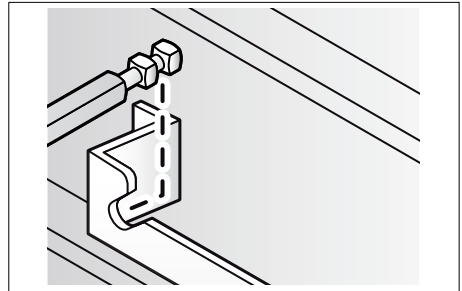
Draaimand/draaispit plaatsen



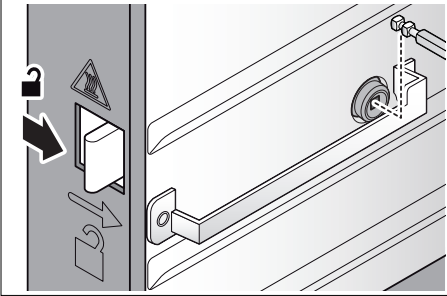
GEVAAR voor brandwonden!

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

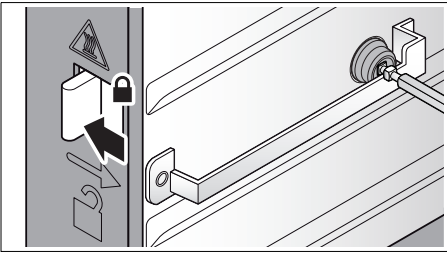
Voor de rotatiefunctie wordt de kant-en-klaar gemonteerde draaimand **12** of het draaispit **10** met het bevestigde haantje/ braadstuk of gemonteerde shaslickpenen **15** in het apparaat gehaakt:



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



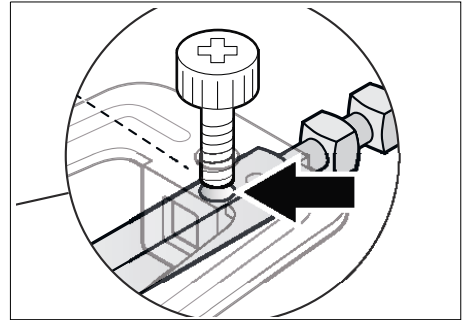
2. Druk de ontgrendelingstoets **4** naar rechts en haak de draaimand **12** / het draaispit **10** aan de linkerzijde in.



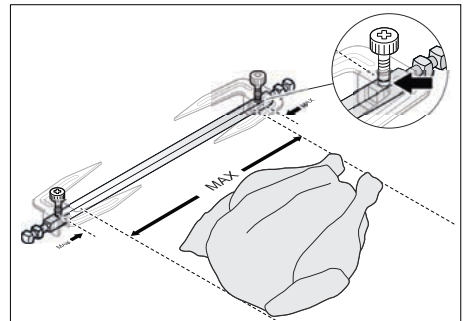
3. Laat de ontgrendelingstoets **4** los om de draaimand **12** / het draaispit **10** aan de linkerzijde te vergrendelen. Het vierkantje hoeft nog niet precies te passen. Wanneer de rotatiefunctie opstart, plaatst het vierkantje zich automatisch in de juiste stand.
4. Houd voor eruit halen de ontgrendelingstoets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

Draaispit voor haantjes of braadstukken

De juiste grootte van het haantje/ braadstuk



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



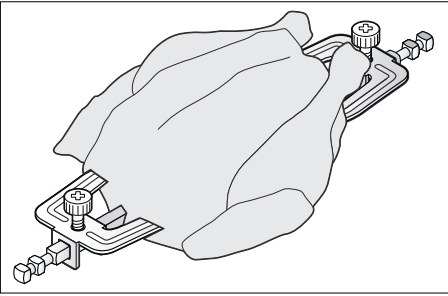
De markeringen **9** kenmerken de buitenste posities, waar de knopschroeven **7** mogen worden bevestigd. De maximale lengte van het haantje of het braadstuk is iets kleiner.

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

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

Werkwijze

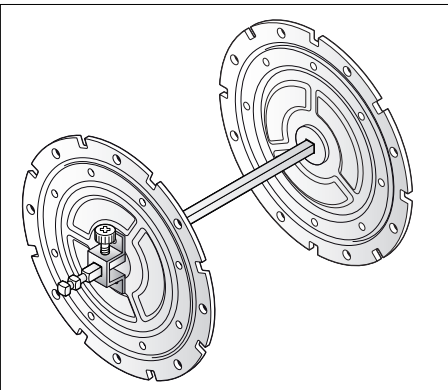
1. Schuif de opvangschotel voor het vet **17** onder op de bodem van de binnenruimte.



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

Kebabset

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

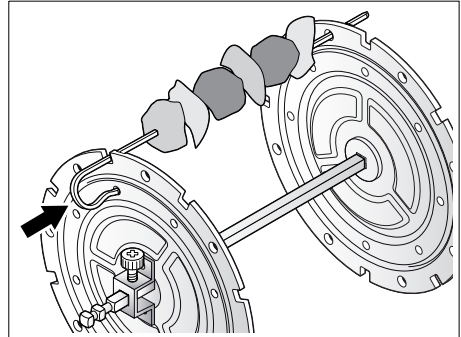


2. Bevestig de beide houders **16** aan de uiteinden van het draaispits **10**. De

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

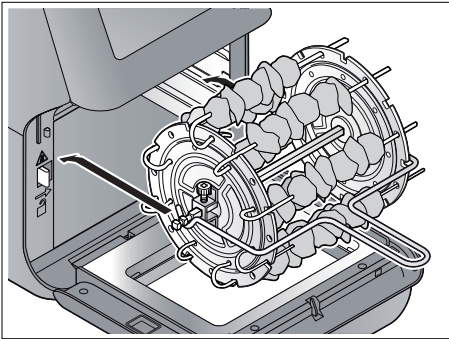
AANWIJZING: hoewel de houders **16** met **R** en **L** zijn gemarkeerd, moet er bij de montage toch rekening mee worden gehouden dat de knopschroeven **7** op de markeringen **9** worden geschroefd.

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



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

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



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

Bediening



GEVAAR voor brandwonden!

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

Vóór het eerste gebruik

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

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

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

Stroomaansluiting

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

Het touchdisplay

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

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

In-/uitschakelen

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

Snelstartfunctie

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

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

Programma's gebruiken

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

- Temperatuur
- Gaartijd
- Rotatiefunctie in-/uitschakelen

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

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

Einde van het gaarproces

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

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

Reinigen

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

Weggoaien

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

Problemen oplossen

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

Servicecenters

Neem contact op met ons servicecenter in geval van service:

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 390025_2201

Gebruikte symbolen

	Geprüfte Sicherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

Technische wijzigingen voorbehouden.