



HEISSLUFTFRITTEUSE 9-IN-1 SHF 1800 A1 9-IN-1 HOT AIR FRYER SHF 1800 A1 FRITEUSE À AIR CHAUD 9 EN 1 SHF 1800 A1

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Stan informacii · Stav informací · Stav informácií:

12/2019 ID: SHF 1800 A1_19_V1.5

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung

HEISSLUFTFRITTEUSE 9-IN-1

(FR) (BE) Mode d'emploi

FRITEUSE À AIR CHAUD 9 EN 1

(PL) Instrukcja obsługi

FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA 9 W 1

(SK) Návod na obsluhu

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA 9 V 1

(GB) (IE) Operating instructions

9-IN-1 HOT AIR FRYER

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

9-IN-1 HETELUCHTFRITEUSE

(CZ) Návod k obsluze

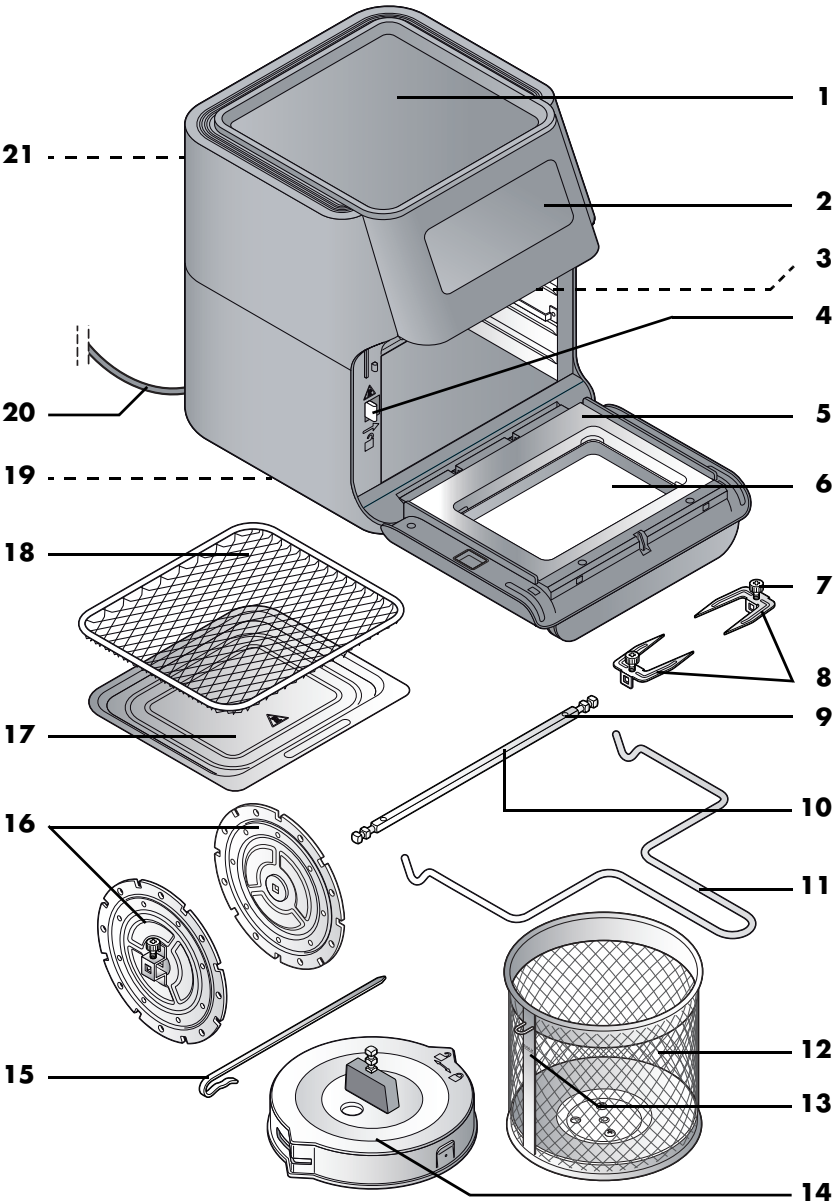
9V1 HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA



Deutsch	2
English	26
Français	50
Nederlands	78
Polski	102
Česky	128
Slovenčina	152



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad**



Inhalt

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

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

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

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse 9-in-1!

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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



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



GEFAHR für Kinder

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR für Vögel

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag

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

- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.



GEFAHR - Brandgefahr

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen

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

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
- ⊙ Überfüllen Sie den Drehkorb / den Drehspeiß nicht. Beachten Sie die Richtwerte in dieser Anleitung.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

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

5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

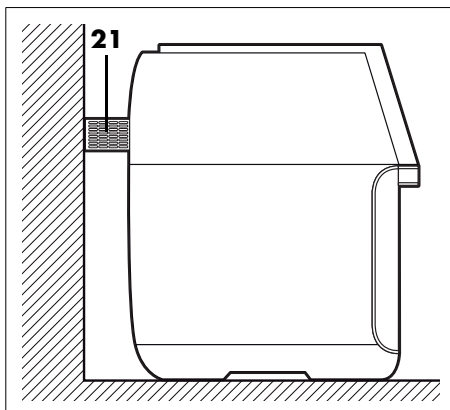
- ⊙ **Entfernen Sie unbedingt die Pappe an der Oberseite des Innenraumes!**

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 21).
- Zum Transportieren können Sie die Griffmulden **19** verwenden.
- Stellen Sie das Gerät **1** auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.



GEFAHR - Brandgefahr!

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

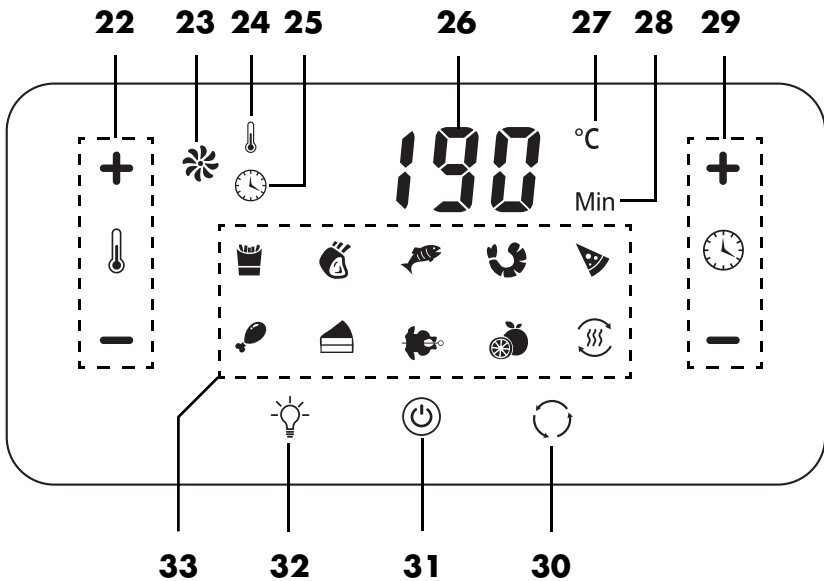


- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **21**.
- ⊙ Entfernen Sie niemals den Abstandhalter **21**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum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

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

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

6. Das Touchdisplay im Überblick



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

7. Die Programme im Überblick

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

8. Verwendung der Zubehörteile

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

9. Zubereitungstipps

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

- mit Heißluft frittieren
- ein Hähnchen oder Braten am Drehspieß grillen
- Pizza backen
- viele Tiefkühl-Fertiggerichte zubereiten (z. B. Chicken Wings, Fischstäbchen, Käse- oder Gemüsesticks)
- Kekse oder Muffins backen
- Schaschlik- oder Gemüsespieße grillen
- Apfelringe oder anderes Obst dörren
- gratinieren

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

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

Mengen

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

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

Temperatur und Garzeit

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

Gleichmäßige Bräunung

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

Gartabelle

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

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

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

10. Montage

10.1 Drehkorb

Benötigte Teile

Drehkorb **12**

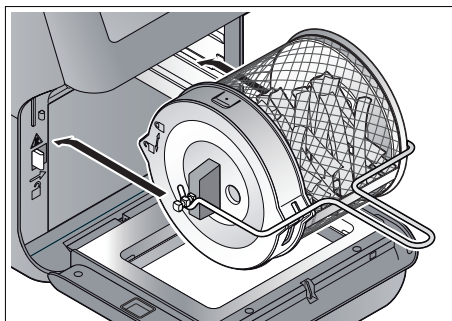
Deckel (für den Drehkorb) **14**

Griff **11**

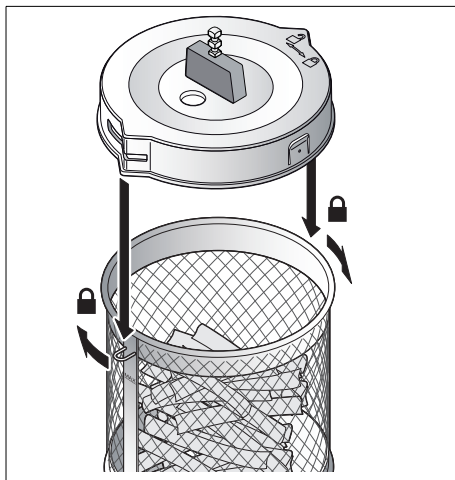
Blech/Fettauffangschale **17**

Vorgehen

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



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



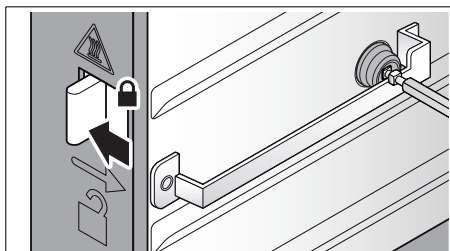
3. Setzen Sie den Deckel **14** auf den Drehkorb **12**. Die Ausbuchtungen am Deckel müssen dabei über die kleinen Ösen am Korb gesetzt werden (siehe Abbildung).
4. Zum Verschließen drehen Sie den Drehkorb **12** so, dass eine Öse in Richtung geschlossenes Schlosssymbol zeigt.

10.2 Drehkorb/Drehspieß einsetzen

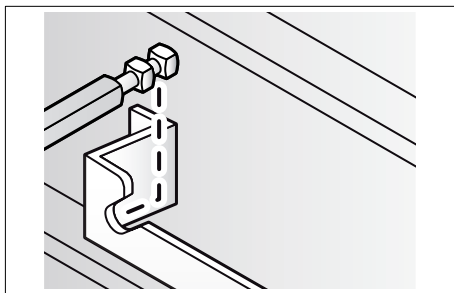


GEFAHR von Verbrennungen!

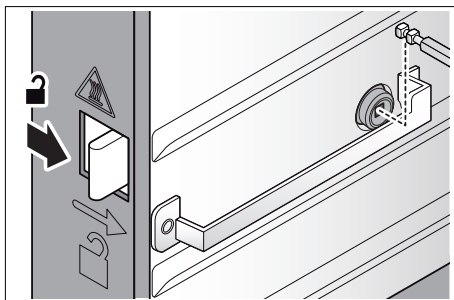
- ⊙ Verwenden Sie zum Einsetzen des Drehkorbes **12** / Drehspießes **10** in den heißen Ofen (z. B. nach dem Vorheizen) unbedingt den Griff **11** und Ofenhandschuhe.



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



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.

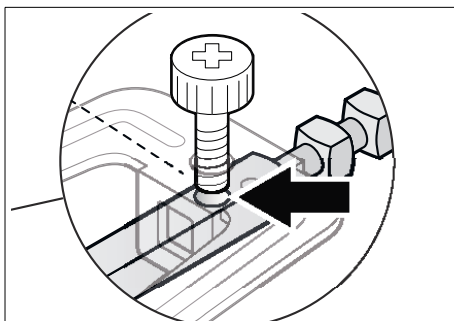
3. Lassen Sie die Entriegelungstaste **4** los, um den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** auf der linken Seite zu verriegeln. Der Vierkant muss noch nicht genau passen. Wenn die Rotationsfunktion anläuft, positioniert der Vierkant sich automatisch richtig.
4. Zum Herausnehmen halten Sie die Entriegelungstaste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

10.3 Drehspieß für Hähnchen oder Braten

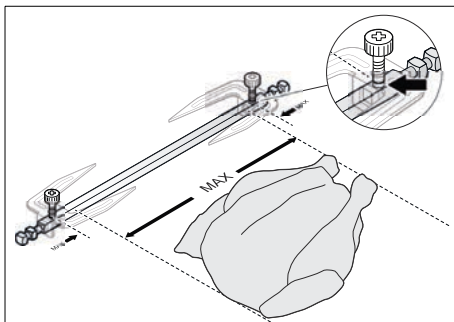
Benötigte Teile

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

Die richtige Größe des Hähnchens/Bratenstückes



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



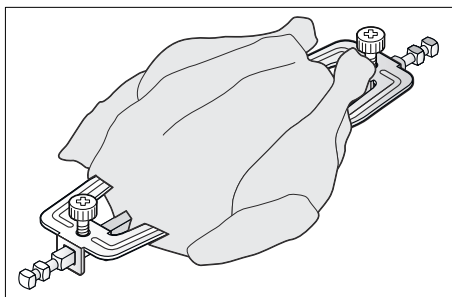
Die Markierungen **9** kennzeichnen die äußersten Positionen, wo die Feststellschrauben **7** befestigt werden dürfen. Die maximale Länge des Hähnchens oder Bratenstückes ist etwas kleiner.

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

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

Vorgehen

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



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

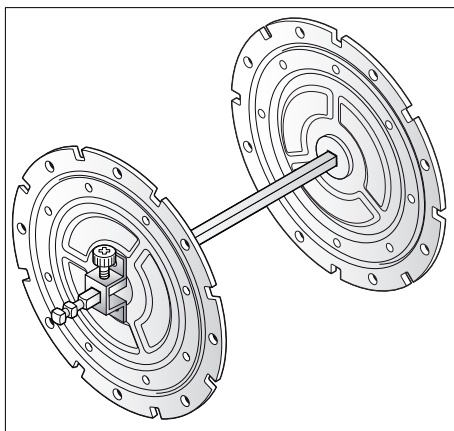
10.4 Schaschlikspieße

Benötigte Teile

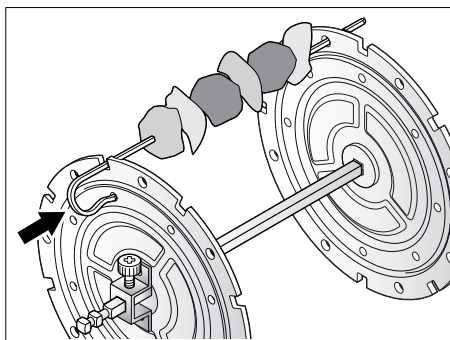
- Drehspieß **10**
- 2 Haltescheiben **16**
- 8 Schaschlikspieße **15**
- Griff **11**
- Blech/Fettauffangschale **17**

Vorgehen

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

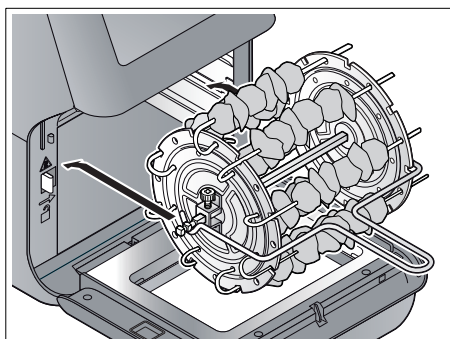


2. Befestigen Sie die beiden Haltescheiben **16** an den Enden des Drehspießes **10**. Die Feststellschrauben **7** müssen dabei genau auf die Markierungen **9** geschraubt werden.
3. Schneiden Sie die Zutaten in Stücke von maximal 3 cm Durchmesser.
4. Spießen Sie die Zutaten auf die Schaschlikspieße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



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

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



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

11. Bedienung



GEFAHR von Verbrennungen!

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

11.1 Stromanschluss

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

11.2 Das Touchdisplay

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

11.3 Ein-/Ausschalten

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

Schnellstartfunktion

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

11.4 Beleuchtung einschalten

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

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

11.5 Manuelle Einstellungen

Während das Gerät **1** eingeschaltet ist, sind die Temperatur-Tasten  **+/- 22** und die Zeit-Tasten  **+/- 29** sichtbar. Sie können damit jederzeit die Einstellungen für die Temperatur und die Garzeit verändern, z. B. auch dann, wenn ein Programm bereits läuft.

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

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

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

11.6 Rotationsfunktion einschalten

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

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

HINWEISE:

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

11.7 Programme verwenden

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

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

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

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

11.8 Garprozess unterbrechen

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

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

11.9 Ende des Garprozesses

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

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

12. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

Zubehörteile

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- Zerlegen Sie die Zubehörteile in ihre einzelnen Bestandteile.
- Achten Sie auf die kleinen Feststellschrauben **7**.
- Alle Zubehörteile (außer dem Gerät **1** und der Anschlussleitung **20**) können in der Spülmaschine gereinigt werden.

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

- Eingebraunte Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Gehäuse

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

Innenraum

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

13. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse **1** wegräumen,
 - muss der Netzstecker **20** gezogen werden,
 - das Gerät abgekühlt sein und
 - müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.

14. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekenn-



zeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

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



Verpackung

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

15. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

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

16. Technische Daten

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

Verwendete Symbole

	Geprüfte S icherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

Technische Änderungen vorbehalten.

17. Garantie der **HOYER Handel GmbH**

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 332724_1907** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **332724_1907** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 332724_1907



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	27
2. Intended purpose	28
3. Safety information	28
4. Items supplied	31
5. How to use	32
6. The touch display at a glance	33
7. The programs at a glance	34
8. Using the accessories	35
9. Preparation tips	36
10. Assembly	39
10.1 Rotating basket	39
10.2 Inserting the rotating basket/rotary spit	40
10.3 Rotary spit for chicken or roast meat	41
10.4 Kebab skewers	42
11. Operation	43
11.1 Power connection	43
11.2 The touch display	43
11.3 Switching on/off	43
11.4 Switching on the lighting	44
11.5 Manual settings	44
11.6 Switching on the rotation function	44
11.7 Using Programs	44
11.8 Interrupting the cooking process	45
11.9 End of the cooking process	45
12. Cleaning	45
13. Storage	46
14. Disposal	46
15. Trouble-shooting	46
16. Technical specifications	47
17. Warranty of the HOYER Handel GmbH	47

1. Overview

- 1** Device/hot air fryer
- 2** Touch display
- 3** Heating element (at the top of the interior)
- 4** Release button (for rotary spit and rotating basket)
- 5** Oven door
- 6** Inspection window
- 7** Locking screw (on support discs and chicken skewers) (4x)
- 8** Chicken skewers
- 9** Marking (on the rotary spit)
- 10** Rotary spit
- 11** Handle (to insert/remove the rotary spit and the rotating basket)
- 12** Rotating basket
- 13 MAX** Marking for the maximum filling level of the rotating basket
- 14** Lid (of the rotating basket)
- 15** Kebab skewer (8x)
- 16** Support discs (for the kebab skewers)
- 17** Tray / grease drip tray
- 18** Grid tray (3x)
- 19** Recessed grip
- 20** Power cable with mains plug
- 21** Air outlet with spacer (on the back)

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on the purchase of your new hot air fryer 9 in 1.

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

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

We hope you enjoy using your new hot air fryer 9 in 1!

Symbols on your 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.

The hot air fryer is intended for the cooking of food in hot air at a temperature of up to max. 200 °C.

The hot air fryer is designed for private, domestic use. The hot air fryer must only be used indoors.

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

The hot air fryer is not suitable for heating liquids.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in this copy of the user 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: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

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 people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.



- ⊙ 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 inspection window of the oven door.
 - Use the handle to lift out the hot rotating basket/rotary spit.
 - Use oven gloves or potholders to touch the hot accessories.
- ⊙ 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.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 45).



DANGER for children

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.



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.



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. When using this device, birds should be relocated into a different room.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

- ⊙ 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.
- ⊙ If liquid gets into the device, disconnect the mains plug immediately. Have the 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.
- ⊙ If you use an extension cable, it must be sufficient for the technical data 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 such that no one can step on it, get caught on it, or trip over it.
- ⊙ Connect the mains plug only to a correctly installed, easily accessible earthed wall socket 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. 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.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... after every use,
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the device,
 - ... before you clean the device and
 - ... 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

- ⊙ 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.
- ⊙ Under no circumstances remove the spacer on the back of 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 or slipping away.



DANGER! Risk of injury through burning

- ⊙ Do not touch the hot surfaces of the device or the interior. Use oven gloves or potholders.
- ⊙ 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.

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.
- ⊙ 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 rotating basket / rotary spit. 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.

4. Items supplied

- 1 hot air fryer **1**
- 1 tray / grease drip tray **17**
- 3 grid trays **18**
- 1 rotary spit **10**
- 2 chicken skewers **8**
(incl. 2 locking screws **7**)
- 2 support discs **16**
(incl. 2 locking screws **7**)
- 8 kebab skewers **15**
- 1 rotating basket **12**
- 1 lid (for the rotating basket) **14**
- 1 handle **11**
- 1 copy of the user instructions
- 1 recipe book

5. How to use

- Remove all packing material. **In particular the interior must be completely free of packaging remains such as polystyrene particles.**



DANGER - fire hazard!

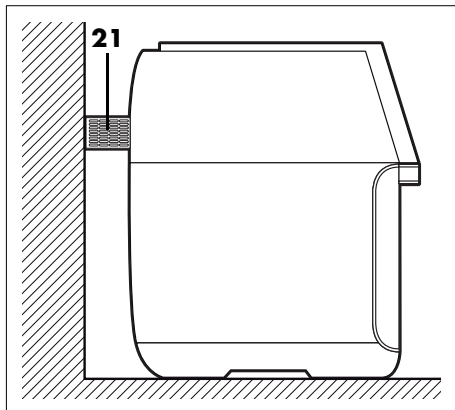
- ⊙ **Make sure to remove the cardboard at the top of the interior!**

- 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 45).
- Use the recessed grips **19** to transport the device.
- Place the device **1** on a dry, level, non-slip, heat-resistant surface.



DANGER - fire hazard!

On the back of the device **1** you will find the air outlet with spacer **21**. Hot air escapes from the air outlet during operation.



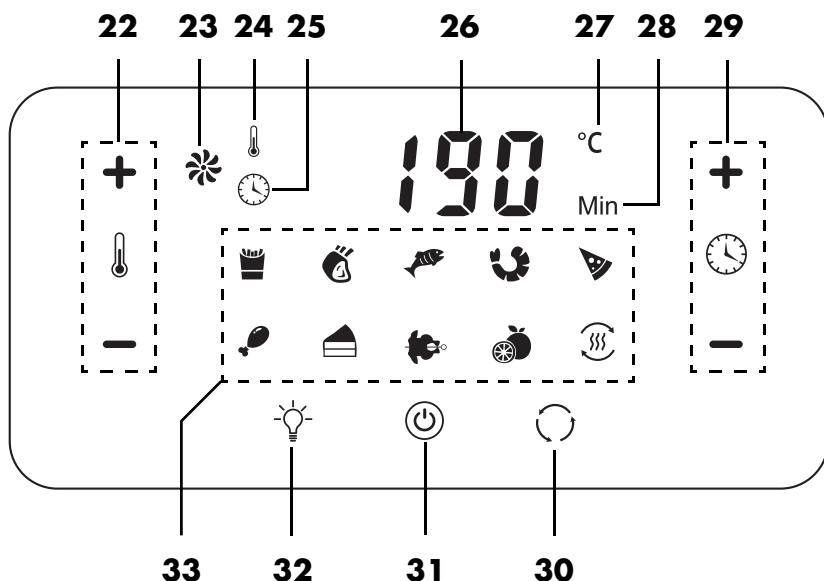
- ⊙ Never remove the spacer **21**.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.

- Only insert the mains plug **20** into a wall socket after the device **1** has been assembled for the desired purpose.

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 and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

- ⊙ Never cover the air outlet **21**.

6. The touch display at a glance



- 22** +/- Temperature buttons: setting the cooking temperature
- 23** Hot air symbol: flashes when the hot air function is in operation
- 24** A temperature is displayed
- 25** A cooking time is displayed
- 26** Numbers display (e.g. temperature, cooking time)
- 27** °C Temperature unit
- 28** Min Cooking time unit
- 29** +/- Timer buttons: setting the cooking time
- 30** Rotation button: switching the rotation function on/off;
rotation symbol: flashes when the rotation function is switched on
- 31** Start/Stop button
- 32** Light button: switching the interior lighting on/off;
light symbol: flashes when the interior lighting is switched on
- 33** Program buttons (see "The programs at a glance" on page 34);
program symbols

7. The programs at a glance

Symbol in the touch display	Program / use	Preset temperature (adjustable range)	Preset time (adjustable range)
	French fries	200 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min)
	Steaks, chops	175 °C (40 – 200 °C)	25 min. (1 – 60 min)
	Fish	165 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min)
	Shrimps	160 °C (40 – 200 °C)	12 min. (1 – 60 min)
	Pizza	180 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min)
	Poultry in pieces, e.g. legs	175 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min)
	Cakes and baked goods	160 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min)
	Rotary spit for roasting a whole chicken or a small piece of roast joint	190 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min)
	Dehydration of fruit and vegetables, e.g. apple rings	40 °C (40 – 80 °C)	2 hours (2 – 24 hours)
	Reheating ready-cooked dishes.	200 °C (40 – 200 °C)	3 min. (1 – 60 min)

8. Using the accessories

Accessory	Function/use
Tray / grease drip tray 17	• Push in on the bottom to catch dripping and crumbling food. This makes cleaning easier. • Slide in as a closed baking tray on the desired rail for foods that drip to a greater extent and for which the heat is mainly required from above, e.g. for gratinating.
Grid trays 18	• The hot air can circulate easily through the holes in the grid trays. This promotes the even distribution of heat. • Several grid trays can be used at the same time. If necessary, replace after half the cooking time. • For food dehydration. • For the preparation of all foods that do not drip to a significant extent and for which even heating is desired, e.g. poultry cuts, fish fingers, shrimps, French fries, deep-frozen pizza.
Rotating basket 12	• For French fries, wedges, sweet potato chips, vegetables in pieces and similar food • For particularly even heating from all sides, the rotating basket 12 turns during the cooking process. For this, the rotation function 30 must be switched on. • Fill the rotating basket 12 only loosely up to the MAX 13 mark (maximum quantity: 1.5 kg). • Use the handle 11 to insert and remove. NOTE: for raw ingredients, mix in approx. 1/2 tablespoon of oil. This prevents sticking to the rotating basket 12 and improves the taste. This is not necessary for deep-frozen French fries and similar products, as these are already pre-fried.
Chicken skewers 8 + rotary spit 10	• A grilled chicken or small roast can be attached with the help of the chicken skewers 8 to the rotary spit 10. • Please note the markings for the maximum size on the rotary spit 10. • Note the maximum quantity of 1.5 kg. •  When the program for the rotary spit is used, the rotation function 30 is automatically activated. It can also be turned on/off by pressing the rotation button 30. • Use the handle 11 to insert and remove.
Kebab skewers 15 + support discs 16 + rotary spit 10	• For meat/vegetable skewers. • The kebab skewers 15 are hooked into the support discs 16 and can be cooked evenly with the help of the rotation function 30. Note the markings on the rotary spit 10. • Note the maximum quantity of 200 g per skewer and 1.6 kg in total. • Use the handle 11 to insert and remove the assembled kebab skewer wheel.

9. Preparation tips

The hot air fryer 9 in 1 combines many different functions in one device. You can, for example:

- Fry with hot air
- Grill a chicken or a roast on the rotary spit
- 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
- Gratinat food

In this chapter you will find some tips and a cooking table with examples as a guideline for the quantity, cooking time and temperature.

Further examples, tips and recipes can be found in the enclosed recipe booklet.

Quantities

- Always prepare only small quantities at the same time. How to obtain the best results.
- Fill the rotating basket **12** at most up to the **MAX 13** marking. In this way the French fries or similar food will be evenly browned.
- The grid trays **18** and the tray **17** should be loosely filled so that the hot air can easily circulate.
- When preparing whole chickens or roasts, note the maximum size markings on the rotary spit **10**.
- With all foods, make sure that they do not come into contact with the heating element **3**.

- Note the following maximum weights:
 - Rotating basket **12**: 1.5 kg
 - Rotary spit **10** with chicken skewers **8**: 1.5 kg
 - Rotary spit **10** with kebab skewers **15**: 1.6 kg

Temperature and cooking time

- The information on temperatures and cooking times in the cooking table are reference values. The temperature and cooking time may vary depending on the texture, size and quantity of the food, as well as your taste.
- 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 deep-frozen products, please refer to the specifications for hot air fryers or convection ovens.

Even browning

- The rotation function **30** ensures even browning on all sides.
- When cooking in the rotating basket **12**, you can further improve this process by mixing approx. 1/2 a tablespoon of oil with any raw ingredients beforehand and not overfilling the rotating basket **12**.
- When cooking simultaneously on more than one grid tray **18** take them out after half the cooking time. Turn the ingredients on the trays and change the insertion height of the trays.
- Use ingredients of uniform thickness or size.

Cooking table

Food	Tips	Quantity (approx.)	Time*	Temperature*
French fries (thin, deep-frozen products, pre-fried)	- Program  - Use the rotating basket 12 and switch on the rotation function 30. - Also possible: grid trays 18	350 g	15 - 17 min.	200 °C
French fries (thick, deep-frozen products, pre-fried)		350 g	15 - 20 min.	200 °C
French fries (home-made)	- Program  - Add 1/2 tablespoon of oil and mix well - Use the rotating basket 12 and switch on the rotation function 30. - Also possible: grid trays 18	400 g	18 - 22 min.	200 °C
Chicken legs (fresh)	- Program  - Use grid trays 18.	300 g per leg	30 min.	180 °C
Chicken nuggets (deep-frozen products)	- Use grid trays 18.	200 g	10 - 15 min.	200 °C
Fish fingers (deep-frozen products)	- Use grid trays 18.	200 g	7 - 10 min.	200 °C
Mozzarella sticks (deep-frozen products)	- Use grid trays 18.	200 g	4 - 6 min.	180 °C
Muffins	- Program  - Place baking tins on the tray 17	9 in total	15 - 20 min.	160 °C
Baked potatoes (floury cooking)	- Pre-cook for 15 minutes. - Wrap in aluminium foil.	6 in number weighing 150 g each	40 min.	180 °C
Apple rings (dehydration)	- Program  - Use grid trays 18. - Change the insertion height of the grid trays every 30 minutes.	500 g	2.5 - 3 hours	80 °C

Food	Tips	Quantity (approx.)	Time*	Temperature*
Chicken wings (deep-frozen products)	- Program  - Use grid trays 18.	400 g	15 - 18 min.	200 °C
Meat/vegetable skewers	- Use kebab skewers 15 (with support discs 16 + rotary spit 10). - Switch on the rotation function 30.	1 kg	20 min.	200 °C
Roasting	- Use chicken skewers 8 to attach to the rotary spit 10. - If necessary, tie together with kitchen thread to avoid protruding parts. - Switch on the rotation function 30.	max. 1.5 kg 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. Tables with core temperatures for different types of meat can be found in cookbooks or on the Internet.	50 min.	180 °C
Chicken (whole)	- Use chicken skewers 8 to attach to the rotary spit 10. - If necessary, tie together with kitchen thread to avoid protruding parts. - Program 	max. 1.5 kg	40 - 45 min.	200 °C

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

10. Assembly

10.1 Rotating basket

Required parts

Rotating basket **12**

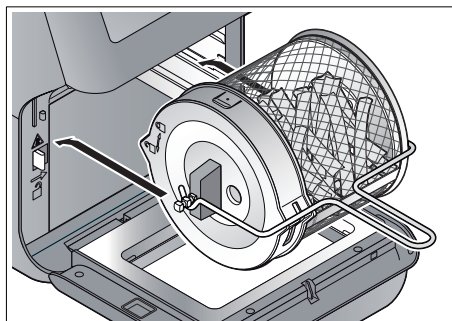
Lid (for the rotating basket) **14**

Handle **11**

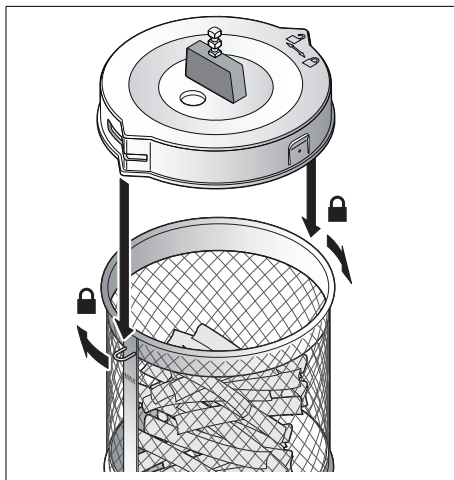
Tray / grease drip tray **17**

Procedure

1. Slide the grease drip tray **17** at the bottom on to the floor of the interior.
2. Fill the French fries (or other ingredients) up to the **MAX 13** marking (but not beyond) into the rotating basket **12**.



5. Insert the closed rotating basket **12** into the device **1** with the help of the handle **11** (see "Inserting the rotating basket/rotary spit" on page 40).



3. Place the lid **14** on the rotating basket **12**. The indentations on the lid must be placed over the small lugs on the basket (see illustration).
4. To close, turn the rotating basket **12** so that one lug is pointing in the direction of the closed lock symbol.

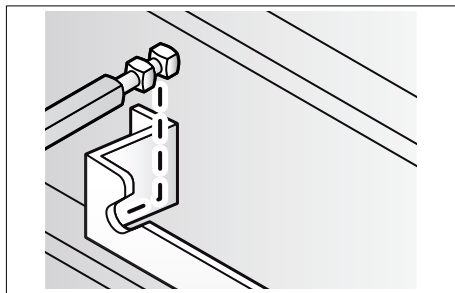
10.2 Inserting the rotating basket/rotary spit



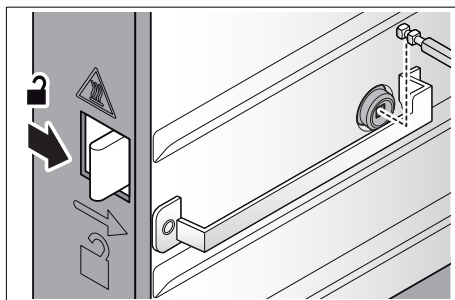
DANGER of burns!

- It is important to use the handle **11** and oven gloves to put the rotating basket **12** / rotary spit **10** into the hot oven (e.g. after preheating).

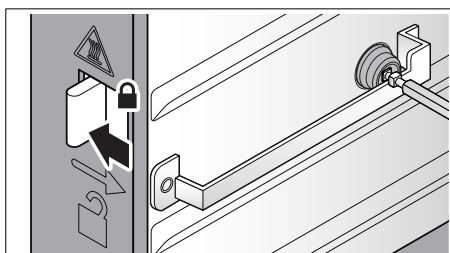
For the rotation function, the ready-mounted rotating basket **12** or the rotary spit **10** is hooked into the device with the attached chicken/meat to be roasted or assembled kebab skewers **15**:



- First of all, hang the rotating basket **12** / rotary spit **10** on the right-hand side of the interior in the recess.



- Press the release button **4** to the right and hang up the rotating basket **12** / rotary spit **10** on the left-hand side.



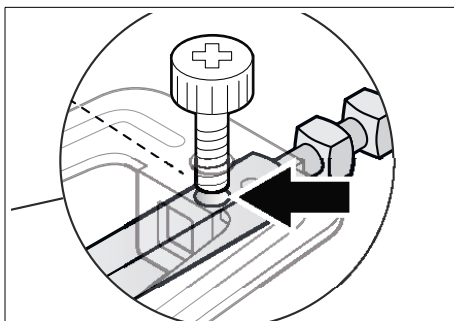
- Let the release button **4** go in order to lock the rotating basket **12** / rotary spit **10** on the left-hand side. The square does not have to fit exactly yet. When the rotation function starts, the square will automatically position itself correctly.
- To remove, press and hold down the release button **4** to the right while lifting out the rotating basket **12** / rotary spit **10** with the handle **11**.

10.3 Rotary spit for chicken or roast meat

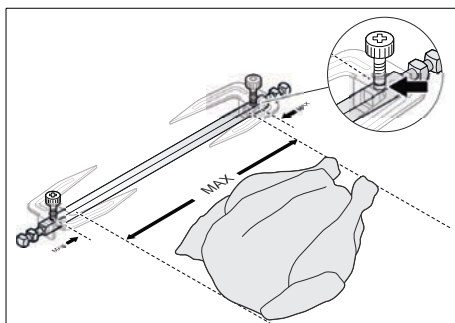
Required parts

- Rotary spit **10**
- 2 chicken skewers **8**
- Handle **11**
- Tray / grease drip tray **17**

The right size for the chicken/roast joint



The rotary spit **10** has small markings **9** on both ends (see arrow). Note: these markings **9** are located only on one side of the square.



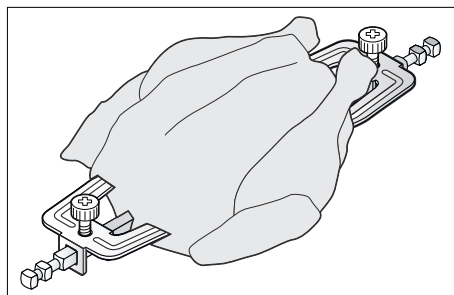
The markings **9** indicate the outermost positions where the locking screws **7** may be fastened. The maximum length of the chicken or roast joint is slightly smaller.

Make sure that the roast will not come into contact with the heating element **3** during cooking with the rotation function:

- The skewered roast should be evenly distributed around the rotary spit **10** and not be too thick.
- Tie loose or protruding parts of the roast with kitchen thread to the roast itself. During cooking parts of the roast must not come loose.

Procedure

1. Slide the grease drip tray **17** at the bottom on to the floor of the interior.



2. Position the chicken or roast joint in the middle of the rotary spit **10**.
3. Insert the two chicken skewers **8** with both square holes each on to the ends of the rotary spit **10**.
4. Push the chicken skewers **8** so far together that the piece of meat is held firmly. Tighten the locking screws **7** in this position.
5. Use the handle **11** to insert the rotary spit **10** into the device **1** (see "Inserting the rotating basket/rotary spit" on page 40).

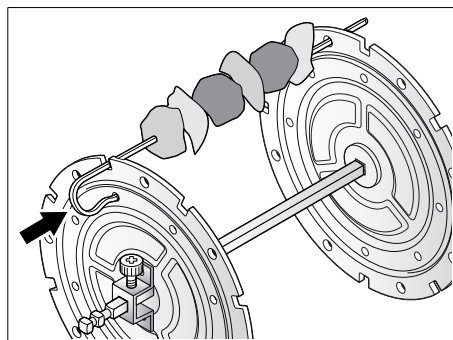
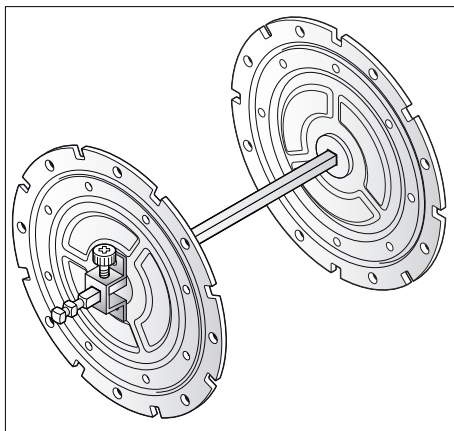
10.4 Kebab skewers

Required parts

- Rotary spit **10**
- 2 support discs **16**
- 8 kebab skewers **15**
- Handle **11**
- Tray / grease drip tray **17**

Procedure

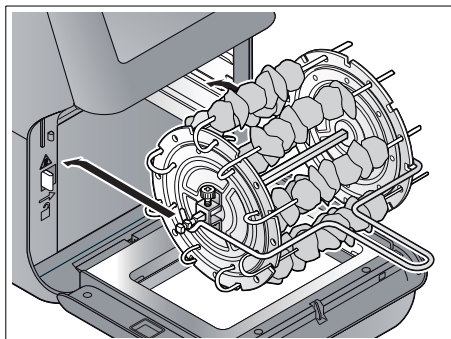
1. Slide the grease drip tray **17** at the bottom on to the floor of the interior.



5. Insert the kebab skewers **15** into the support discs **16** as shown:
 - the lower end into a round hole in the outer ring,
 - the upper end through a notch in the edge and a round hole in the inner ring.
6. Attach all 8 kebab skewers **15** in this way.

NOTE: you can also only use 4 kebab skewers **15**. In that case use every second notch so that the kebab skewers are evenly distributed.

2. Attach the two support discs **16** at the ends of the rotary spit **10**. The locking screws **7** must be aligned exactly to the markings **9**.
3. Cut the ingredients into pieces of maximum 3 cm in diameter.
4. Place the ingredients on the kebab skewers **15**. Leave the length of the handle at the top free and at the bottom at least 2.5 cm.



7. When all the kebab skewers **15** are attached, use the handle **11** to insert the kebab skewer wheel into the device **1** (see "Inserting the rotating basket/rotary spit" on page 40).

11. 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 **21** on the back or the inspection window **6**.
 - ⊙ Use the handle **11** to lift out the hot rotating basket **12** / rotary spit **10**.
 - ⊙ Use oven gloves or potholders to touch the hot accessories.
 - ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet **21**. Be careful not to put your hands into the steam.
 - ⊙ Do not move or transport the hot air fryer **1** while it is switched on.
-

11.1 Power connection

- When the device **1** has been installed for the desired purpose, insert the mains plug **20** into an earthed wall socket which corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must also be easy to reach after switching on the device.
 - All indications in the display **2** light up briefly.
 - An acoustic signal is heard.
 - Then the symbol ☉ for the Start/Stop button **31** will light up. The device is in standby mode.

11.2 The touch display

On the touch display **2** there are symbols that only display certain functions, e.g. the hot air symbol ✱ **23**.

Other symbols (also) represent a button, e.g. the Start/Stop button ☉ **31**. The term 'buttons' is used in this instructions for buttons and keys to make the text easier to read.

11.3 Switching on/off

- Press the Start/Stop button ☉ **31** in order to switch on the device **1** from standby.
 - The symbols in the display **2** are shown.
 - The set temperature and cooking time are displayed alternately.
- Press the Start/Stop button ☉ **31** again in order to start the device **1** with the selected settings or the selected program.
 - The hot air symbol ✱ **23** flashes.
 - The set temperature and cooking time are displayed alternately.
 - The cooking time is counted down.
 - If necessary, the program symbol **33** is displayed.
- If you want to stop the process while the device **1** is running, press the Start/Stop button ☉ **31**.
 - The display **2** shows *OFF*.
 - The fan continues to run and the hot air symbol ✱ **23** flashes.
 - After approx. 20 seconds the fan will stop and 5 signal tones are heard. The device **1** is in standby mode. Only the symbol ☉ **31** can be seen in the display **2**.

Quick start function

After you have selected a program or carried out manual settings, the device **1** will start automatically approx. 5 seconds after the last entry.

11.4 Switching on the lighting

When the light symbol  **32** is visible in the display **2**, you can switch the interior lighting on and off:

- Press the light button  **32** to switch the lighting on or off again.
- The light symbol  **32** flashes while the lighting is on.
- The lighting will switch off automatically after approx. 2 minutes.

11.5 Manual settings

While the device **1** is switched on, the temperature buttons  **+/- 22** and the timer buttons  **+/- 29** are visible. You can use these to change the settings for temperature and cooking time whenever you like, e.g. even if a program is already running.

- With the temperature buttons  **+/- 22** you can set the temperature between 40 °C and 200 °C:
 - Press briefly for 5 °C steps.
 - Keep pressed for fast forward/reverse.
- With the timer buttons  **+/- 29** you can set the cooking time between 1 and 60 minutes:
 - Press briefly for 1-minute steps.
 - Keep pressed for 5-minute steps.

NOTE: when the food dehydration program  is set, the temperature can only be adjusted up to a maximum of 80 °C. The cooking time can be set between 2 (02:00) and 24 (24:00) hours in 30-minute steps.

11.6 Switching on the rotation function

When the rotation symbol  **30** is visible in the display **2**, you can switch the rotation function on and off manually:

- Press the rotation button  **30** to switch the rotation function on or off again.
- The rotation symbol  **30** flashes while the rotation function is on.

NOTES:

- When the rotary spit program  is set, the rotation function is switched on automatically.
- If you use the rotary spit **10** or the rotating basket **12** with a different program, switch on the rotation function manually.

11.7 Using Programs

The device has preset programs for many foods and types of preparation. When you select a program, you can also carry out the following settings at any time

- Temperature
- Cooking time
- Switch on/off the rotation function

1. Prepare the food and place it into the device (see "Using the accessories" on page 35) with the appropriate accessory.
2. Select the desired program (see "The programs at a glance" on page 34) and use the cooking table as a guide (see "Cooking table" on page 37).
3. Switch the device on using the Start/Stop button  **31**.
4. Press the desired program button **33**. The corresponding symbol flashes.
5. If necessary, make manual adjustments to the temperature and cooking time.

6. Start the cooking process with the Start/Stop button  **31**.
- The program symbol is permanently displayed. The others are hidden.
 - The hot air symbol  **23** flashes.

11.8 Interrupting the cooking process

You can interrupt the cooking process at any time, e.g. to check the degree of browning or, in the case of more than one grid tray **18** to change the positions.

- Open the oven door **5** during the cooking process.
The lighting is switched on, the fan and the rotation function stop.
- To continue the cooking process, close the oven door **5** again.

11.9 End of the cooking process

- When the program has run to the end, the display **2** shows **OFF**. The fan continues to run for approx. 20 seconds before the device is switched to standby and 5 beeps are heard.
- You need a heat-resistant surface and a plate or bowl (pre-heated if necessary).
- Remove the accessories with the ready-to-eat food from the oven with oven gloves or potholders.
- Hold down the release button **4** to the right while lifting out the rotating basket **12** / rotary spit **10** with the handle **11**.
- Place the accessories on the heat-resistant surface and transfer the food to the prepared plate / bowl.
- Allow the device and accessories to cool down before cleaning them.

12. Cleaning



DANGER of burns!

- ⊙ Let the device **1** cool down before moving or cleaning it.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull out the mains plug **20** from the wall socket before cleaning the hot air fryer **1**.
- ⊙ The hot air fryer **1** must not be immersed in water.

WARNING Risk of material damage!

- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.

Accessories

- Remove coarse food residues.
- Dismantle the accessories into their individual components.
- Pay attention to the small locking screws **7**.
- All accessories (except for the device **1** and the power cable **20**) 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 device **1** from the outside with a damp cloth with a little mild detergent.
- Dry with a tea towel.

Interior

1. Clean the interior with a soft sponge, a little water and mild detergent.
2. Wipe several times with a damp microfibre cloth, which you wash and wring out from time to time.
3. Dry with a tea towel.

13. Storage

- Before putting the hot air fryer **1** away, make sure that
 - the mains plug **20** has been pulled out;
 - the device has cooled down and
 - all parts are completely dry again.

14. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie 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?
Fresh French fries or the like are sticking to the walls of the rotating basket 12 .	• Mix a little cooking oil with the French fries before cooking.
The food on the grid trays 18 brown at different rates.	• The heating element 3 is located at the top. This is why the food on the upper tray browns faster. Replace the trays after half the time, or more often if cooking for longer periods. • Turn the food over from time to time.
The rotary spit 10 /rotating basket 12 rotates unevenly.	• Stop the rotation function and check whether the food is unevenly distributed or the weight is too high.

16. Technical specifications

Model:	SHF 1800 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1800 W

Symbols used

	Geprüfte Sicherheit (certified safety). Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	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: cardboard (except corrugated cardboard)
	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.

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, batteries, 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: 332724_1907** 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) **332724_1907** 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.: 1 890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

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

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 332724_1907



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	51
2. Utilisation conforme	52
3. Consignes de sécurité	52
4. Éléments livrés	56
5. Mise en service	56
6. Vue d'ensemble de l'écran tactile	57
7. Vue d'ensemble des programmes	58
8. Utilisation des accessoires	59
9. Conseils de préparation	60
10. Montage	63
10.1 Panier rotatif	63
10.2 Mettre le panier rotatif / tournebroche en place	64
10.3 Tournebroche pour poulet ou rôti	65
10.4 Brochettes à chachlik	66
11. Utilisation	67
11.1 Raccordement électrique	67
11.2 L'écran tactile	67
11.3 Mise en marche/arrêt	67
11.4 Mettre l'éclairage en marche	68
11.5 Réglages manuels	68
11.6 Mettre la fonction de rotation en marche	68
11.7 Utilisation des programmes	68
11.8 Interrompre le processus de cuisson	69
11.9 Fin du processus de cuisson	69
12. Nettoyage	69
13. Rangement	70
14. Mise au rebut	70
15. Dépannage	71
16. Caractéristiques techniques	72
17. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	72
18. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique	75

1. Aperçu de l'appareil

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

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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

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

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

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



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

2. Utilisation conforme

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

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

Utilisation impropre prévisible

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

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



- ⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air sur la partie arrière ou le hublot de la porte du four.
 - Utilisez la poignée pour retirer le panier rotatif / tournebroche chauds.
 - Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir les accessoires chauds.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 69).



DANGER pour les enfants

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



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

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



DANGER pour les oiseaux

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



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

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

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

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



DANGER ! Risque d'électrocution

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

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



DANGER ! Risque d'incendie

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



DANGER ! Risque de brûlures

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

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

4. Éléments livrés

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

5. Mise en service

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



DANGER ! Risque d'incendie !

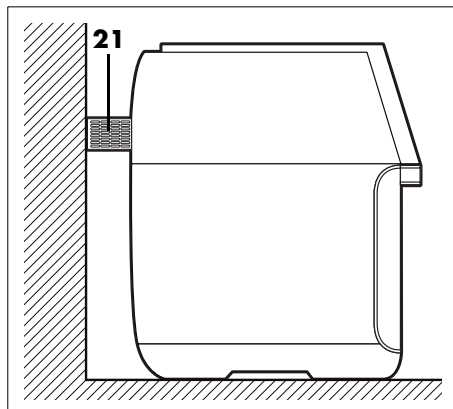
- ⊙ **Retirez impérativement le carton situé sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil !**

- Ôtez les films de protection et rubans adhésifs de l'appareil mais n'enlevez pas la plaque signalétique qui se trouve en dessous de l'appareil.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- Nettoyez l'appareil et l'ensemble des accessoires avant la première utilisation (voir « Nettoyage » à la page 69).
- Les poignées encastrées **19** peuvent être utilisées pour transporter l'appareil.
- Posez l'appareil **1** sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.



DANGER ! Risque d'incendie !

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

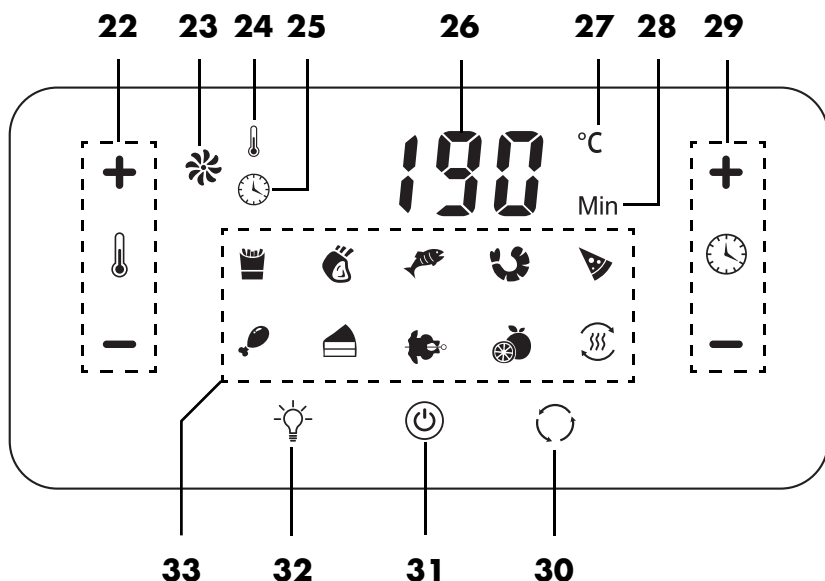


- ⊙ Ne couvrez jamais l'orifice d'échappement d'air **21**.
- ⊙ N'enlevez jamais l'écarteur **21**.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Veillez à maintenir un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

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

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

6. Vue d'ensemble de l'écran tactile



- 22** +/- Boutons de la température : réglage de la température de cuisson
- 23** Symbole d'air chaud : clignote lorsque la fonction d'air chaud est active
- 24** Affichage d'une température
- 25** Affichage d'un temps de cuisson
- 26** Affichage de chiffres (p. ex. température, temps de cuisson)
- 27** °C Unité de la température
- 28** Min Unité du temps de cuisson
- 29** +/- Boutons du temps : réglage du temps de cuisson
- 30** Bouton de rotation : mise en marche/arrêt de la fonction de rotation ;
Symbole de rotation : clignote lorsque la fonction de rotation est en marche
- 31** Bouton de démarrage / d'arrêt
- 32** Bouton d'éclairage : mise en marche/arrêt de l'éclairage intérieur ;
Symbole d'éclairage : clignote lorsque l'éclairage intérieur est en marche
- 33** Boutons de sélection de programmes (voir « Vue d'ensemble des programmes » à la page 58) ;
Symboles de programmes

7. Vue d'ensemble des programmes

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

8. Utilisation des accessoires

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

9. *Conseils de préparation*

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

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

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

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

Quantités

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

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

Température et temps de cuisson

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

Brunissement homogène

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

Tableau de cuisson

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

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

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

10. Montage

10.1 Panier rotatif

Pièces nécessaires

Panier rotatif **12**

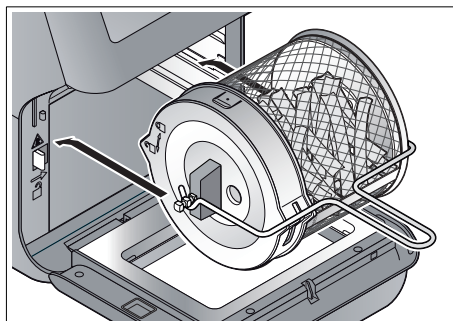
Couvercle (pour le panier rotatif) **14**

Poignée **11**

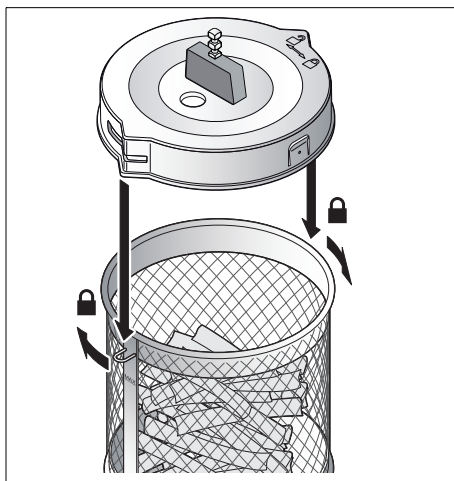
Plaque / récipient collecteur de graisse **17**

Procédure

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



5. Le panier rotatif **12** fermé peut être mis en place dans l'appareil **1** à l'aide de la poignée **11** (voir « Mettre le panier rotatif / tournebroche en place » à la page 64).



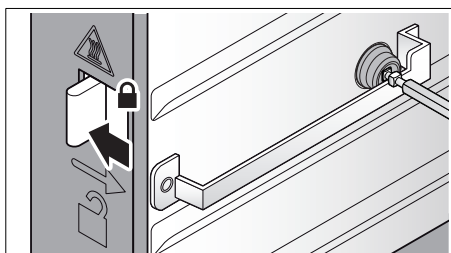
3. Placez le couvercle **14** sur le panier rotatif **12**. Les saillies sur le couvercle doivent ce faisant être placées sur les petits œillets situés sur le panier (voir illustration).
4. Pour fermer, tournez le panier rotatif **12** de manière à ce qu'un œillet pointe en direction du symbole représentant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

10.2 Mettre le panier rotatif / tournebroche en place

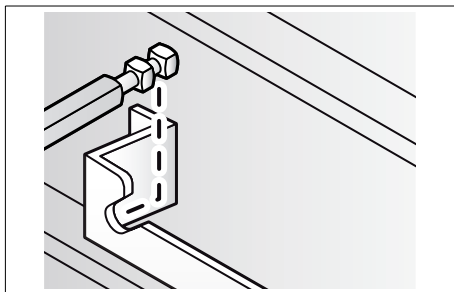


DANGER ! Risque de brûlures !

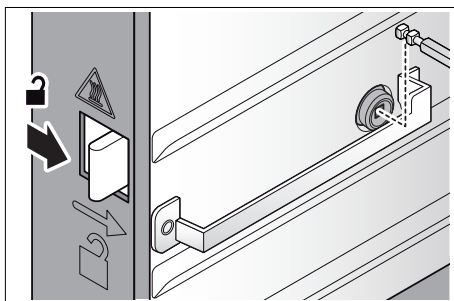
- Pour mettre le panier rotatif **12** / le tournebroche **10** en place dans le four chaud (p. ex. après le préchauffage), utilisez impérativement la poignée **11** et des gants de cuisine.



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



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



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

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

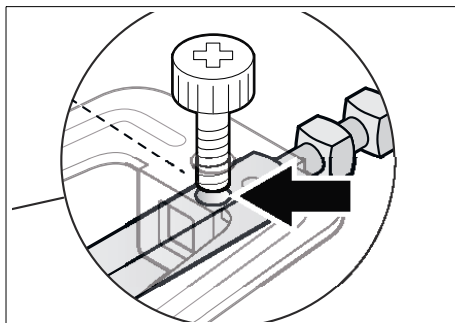
3. Relâchez le bouton de déverrouillage **4** afin de verrouiller le panier rotatif **12** / le tournebroche **10** sur le côté gauche. L'extrémité carrée n'a pas besoin de se positionner tout de suite correctement. Lorsque la fonction de rotation se met en marche, l'extrémité carrée se positionne automatiquement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

10.3 Tournebroche pour poulet ou rôti

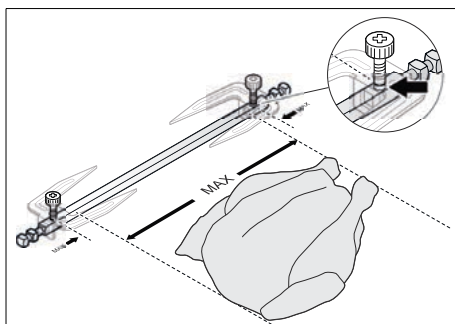
Pièces nécessaires

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

Taille appropriée du poulet / du rôti



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



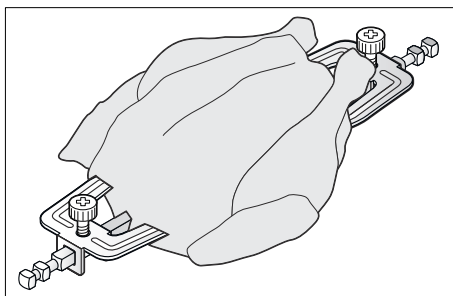
Les repères **9** indiquent les positions les plus éloignées où doivent être fixées les vis de blocage **7**. La longueur maximale du poulet ou du rôti est légèrement inférieure.

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

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

Procédure

1. Glissez le récipient collecteur de graisse **17** au fond de l'intérieur de l'appareil.
2. Piquez le poulet ou le rôti sur le tournebroche **10** et placez-le au centre.
3. Insérez les deux brochettes à poulet **8** aux extrémités du tournebroche **10** via leurs deux trous carrés.
4. Rapprochez les brochettes à poulet **8** en les poussant aussi loin que nécessaire de manière à ce que le morceau de viande soit bien maintenu. Vissez les vis de blocage **7** dans cette position.
5. Mettez le tournebroche **10** en place dans l'appareil **1** à l'aide de la poignée **11** (voir « Mettre le panier rotatif / tournebroche en place » à la page 64).



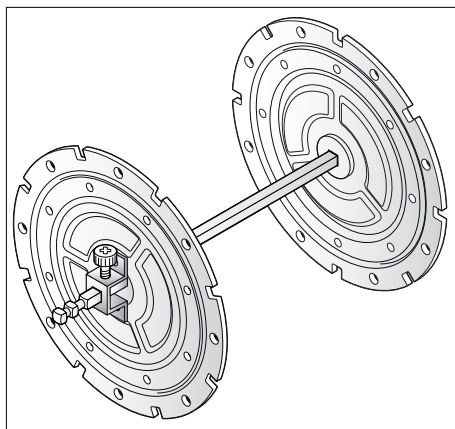
10.4 Brochettes à chachlik

Pièces nécessaires

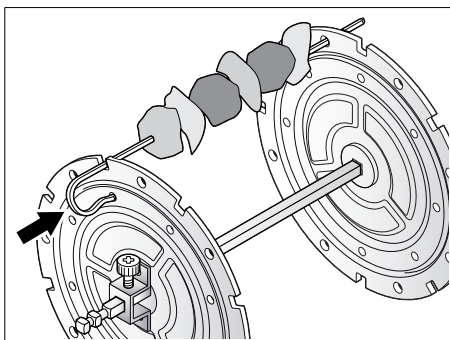
- Tournebroche **10**
- 2 disques de maintien **16**
- 8 brochettes à chachlik **15**
- Poignée **11**
- Plaque / récipient collecteur de graisse **17**

Procédure

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

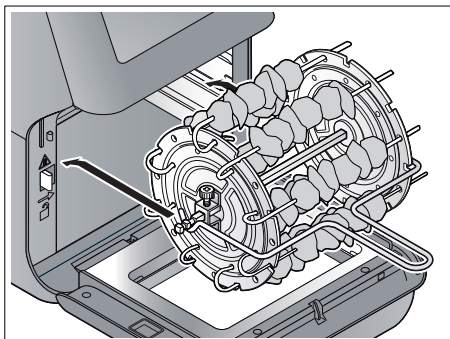


2. Fixez les deux disques de maintien **16** aux extrémités du tournebroche **10**. Les vis de blocage **7** doivent ce faisant être vissées précisément sur les repères **9**.
3. Coupez les ingrédients en morceaux de 3 cm de diamètre maximum.
4. Embrochez les ingrédients sur les brochettes à chachlik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



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

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



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

à l'aide de la poignée **11** (voir « Mettre le panier rotatif / tournebroche en place » à la page 64).

11. Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

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

11.1 Raccordement électrique

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

11.2 L'écran tactile

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

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

11.3 Mise en marche/arrêt

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

Fonction de démarrage rapide

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

11.4 Mettre l'éclairage en marche

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

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

11.5 Réglages manuels

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

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

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

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

11.6 Mettre la fonction de rotation en marche

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

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

REMARQUES :

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

11.7 Utilisation des programmes

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

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

1. Préparez les aliments et placez-les avec l'accessoire approprié dans l'appareil (voir « Utilisation des accessoires » à la page 59).

2. Sélectionnez le programme souhaité (voir « Vue d'ensemble des programmes » à la page 58) et référez-vous au tableau de cuisson (voir « Tableau de cuisson » à la page 61).
3. Mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton de démarrage / d'arrêt  **31**.
4. Appuyez sur le bouton de sélection du programme **33** souhaité. Le symbole correspondant clignote.
5. Réglez éventuellement la température et le temps de cuisson manuellement.
6. Démarrez le processus de cuisson à l'aide du bouton de démarrage / d'arrêt  **31**.
 - Le symbole du programme s'affiche en continu. Les autres symboles sont masqués.
 - Le symbole d'air chaud  **23** clignote.

11.8 Interrompre le processus de cuisson

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

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

11.9 Fin du processus de cuisson

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

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

12. Nettoyage



DANGER ! Risque de brûlures !

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

Accessoires

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

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

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

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

Corps de la friteuse

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

Intérieur de l'appareil

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

13. Rangement

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

14. Mise au rebut

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



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



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



Emballage

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

15. Dépannage

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

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

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

16. Caractéristiques techniques

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

17. Garantie de HOYER Handel GmbH 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.

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.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	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.

Sous réserves de modifications techniques.

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, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

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

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

Déroutement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article

IAN : 332724_1907 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.

- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

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



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



Centre de service

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

IAN : 332724_1907



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE

18. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique

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, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

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

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

Déroutement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article

IAN : 332724_1907 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.

- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

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



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



Centre de service

BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 332724_1907



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	79
2. Correct gebruik	80
3. Veiligheidsinstructies	80
4. Leveringsomvang	83
5. Ingebruikname	84
6. Een overzicht van het touchdisplay	85
7. Een overzicht van de programma's	86
8. Gebruik van de accessoires	87
9. Bereidingstips	88
10. Montage	91
10.1 Draaimand.....	91
10.2 Draaimand/draaispit plaatsen.....	92
10.3 Draaispit voor haantjes of braadstukken	93
10.4 Shaslickpennen.....	94
11. Bediening	95
11.1 Stroomaansluiting	95
11.2 Het touchdisplay.....	95
11.3 In-/uitschakelen	95
11.4 Verlichting inschakelen	96
11.5 Handmatige instellingen	96
11.6 Rotatiefunctie inschakelen	96
11.7 Programma's gebruiken.....	96
11.8 Gaarproces onderbreken.....	97
11.9 Einde van het gaarproces	97
12. Reinigen	97
13. Bewaren	98
14. Weggooien	98
15. Problemen oplossen	98
16. Technische gegevens	99
17. Garantie van HOYER Handel GmbH	100

1. Overzicht

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

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe 9-in-1 heteluchtfriteuse.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe 9-in-1 heteluchtfriteuse!

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.

2. 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.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding 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. 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 pannenlappen 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 (zie "Reinigen" op pagina 97) in acht.



GEVAAR voor kinderen

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.



GEVAAR voor en gevaar door huis- en gebruiksdieren

- ⊙ Van elektrische apparaten kunnen gevaaren voor huis- en gebruiksdieren 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. Wanneer u dit apparaat gebruikt, dient u vogels naar een andere kamer te brengen.



GEVAAR van een elektrische schok door vocht

- ⊙ 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 door een elektrische schok

- ⊙ 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.



GEVAAR – 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.
- ⊙ 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.



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.
- ⊙ Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt of opbergt.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfriteuse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.

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.
- ⊙ 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 kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

4. Leveringsomvang

- 1 heteluchtfriteuse **1**
- 1 bakblik/opvangschotel voor het vet **17**
- 3 rasterblikken **18**
- 1 draaispit **10**
- 2 grilklemmen **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 handleiding
- 1 receptenboekje

5. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
Met name de binnenruimte moet volledig vrij zijn van verpakkingsresten, zoals styroporkruimels.



GEVAAR - Brandgevaar!

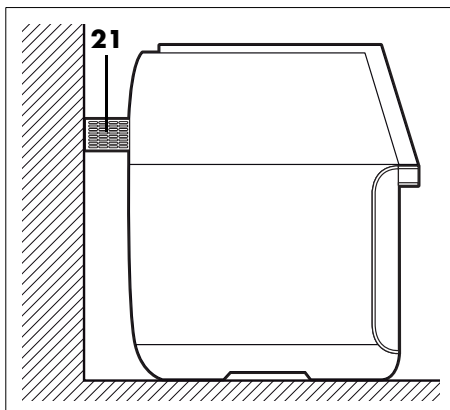
- ⊙ **Het is verplicht om het karton aan de bovenzijde van de binnenruimte te verwijderen!**

- 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 (zie "Reinigen" op pagina 97).
- Voor het transport kunt u de grijpuitparingen **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.

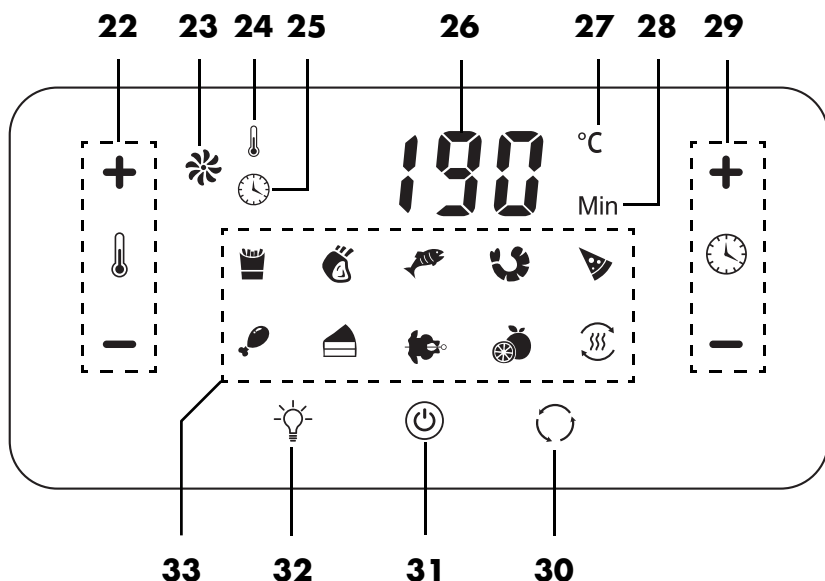


- ⊙ Dek de afvoerluchtopening **21** nooit af.
- ⊙ Verwijder nooit de afstandhouder **21**.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.

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

6. 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 Temperatuureenheid
- 28** Min Gaartijdeenheid
- 29** +/- Tijdtoetsen: gaartijd instellen
- 30** Rotatietoets: rotatiefunctie in-/uitschakelen;
rotatiesymbool: knippert wanneer de rotatiefunctie is ingeschakeld
- 31** Start-/stoptoets
- 32** Verlichtingstoets: binnenruimteverlichting in-/uitschakelen;
verlichtingssymbool: knippert wanneer de binnenruimteverlichting is ingeschakeld
- 33** Programmatoetsen (zie "Een overzicht van de programma's" op pagina 86);
programmasymbolen

7. Een overzicht van de programma's

Symbolen op het touch-display	Programma/gebruik	Vooraf ingestelde temperatuur (instelbaar bereik)	Vooraf ingestelde tijd (instelbaar bereik)
	Patat frites	200 °C (40 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Biefstuk, koteletten	175 °C (40 – 200 °C)	25 min (1 – 60 min)
	Vis	165 °C (40 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Garnalen	160 °C (40 – 200 °C)	12 min (1 – 60 min)
	Pizza	180 °C (40 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Gevogelte in delen, bijv. bouten	175 °C (40 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Gebak en bakproducten	160 °C (40 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Draaispit voor het braden van een heel haantje of een klein braadstuk	190 °C (40 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Drogen van groente en fruit, bijv. appelringen	40 °C (40 – 80 °C)	2 uur (2 – 24 uur)
	Opwarmen van kant-en-klaar gerechten.	200 °C (40 – 200 °C)	3 min (1 – 60 min)

8. Gebruik van de accessoires

Accessoire	Functie/gebruik
Bakblik/opvangschotel voor het vet 17	- Schuif dit op de bodem erin om druppelende en kruimelende levensmiddelen op te vangen. Vergemakkelijkt de reiniging. - Als gesloten bakblik op de gewenste geleider schuiven voor gerechten die meer druppelen en waarbij de warmte vooral van bovenaf is vereist, bijv. voor het gratineren.
Rasterblikken 18	- Door de gaatjes in de rasterblikken kan de warme lucht goed circuleren. Dat stimuleert een gelijkmatige verdeling van de warmte. - Er kunnen meerdere rasterblikken tegelijkertijd worden gebruikt. Ruil deze eventueel na de helft van de gaartijd om. - Om te drogen. - Voor de bereiding van alle gerechten die niet veel druppelen en die een gelijkmatige opwarming vereisen, bijv. gevogeltdelen, vissticks, garnalen, patat frites, diepgevroren pizza.
Draaimand 12	- Voor patat frites, kaaspuntjes, frites van zoete aardappel, stukjes groenten e.a. - Voor zeer gelijkmatig verwarmen van alle zijden draait de draaimand 12 gedurende het garingsproces. Daarvoor moet de rotatiefunctie 30 worden ingeschakeld. - Vul de draaimand 12 alleen losjes tot aan de markering MAX 13 (maximale hoeveelheid: 1,5 kg). - Gebruik de greep 11 om deze erin te zetten en eruit te halen. AANWIJZING: meng bij rauwe ingrediënten ca. 1/2 eetlepel olie door. Dat voorkomt het vastplakken aan de draaimand 12 en verbetert de smaak. Dit is niet noodzakelijk bij diepgevroren patat frites en vergelijkbare producten, omdat deze al zijn voorgefrituurd.
Grillklemmen 8 + draaispit 10	- Een grillhaantje of een klein braadstuk kan met behulp van de grillklemmen 8 worden bevestigd aan het draaispit 10. - Let op de markeringen voor de maximale grootte op het draaispit 10. - Let op de maximale hoeveelheid van 1,5 kg. - Bij het gebruiken van het programma voor het draaispit wordt de rotatiefunctie 30 automatisch geactiveerd. Deze kan worden in- en uitgeschakeld door te drukken op de rotatietoets 30. - Gebruik de greep 11 om deze erin te zetten en eruit te halen.
Shaslickpennen 15 + houders 16 + draaispit 10	- Voor vlees-/groentepennen. - De shaslickpennen 15 worden in de houders 16 gehaakt en kunnen met behulp van de rotatiefunctie 30 gelijkmatig worden gegaard. Let op de markeringen aan het draaispit 10. - Let op de maximale hoeveelheid van 200 g per spies en van 1,6 kg in totaal. - Gebruik de greep 11 om het samengestelde shaslickpennenwiel erin te zetten en eruit te halen.

9. Bereidingstips

De 9-in-1 heteluchtfriteuse combineert veel verschillende functies in één apparaat.

U kunt bijvoorbeeld:

- Met warme lucht frituren
- Een haantje of braadstuk aan het draaispit grillen
- Pizza bakken
- Veel kant-en-klare diepvriesgerechten bereiden (bijv. chicken wings, vissticks, kaas- of groentesticks)
- Koekjes of muffins bakken
- Shaslick- of groentepennen grillen
- Appelringen of ander fruit drogen
- Gratinen

In dit hoofdstuk treft u enkele tips en een gaartabel aan met voorbeelden als indicatie voor de hoeveelheid, gaartijd en temperatuur.

Andere voorbeelden, tips en recepten treft u aan in het meegeleverde receptenboekje.

Hoeveelheden

- Bereid in principe altijd alleen kleine hoeveelheden in één keer. Zo krijgt u de beste resultaten.
- Vul de draaimand **12** maximaal tot aan de markering **MAX 13**. Zo worden patat frites e.a. gelijkmatig bruin.
- Het rasterblik **18** en het bakblik **17** dienen zo losjes te worden gevuld dat de warme lucht goed kan circuleren.
- Let bij het bereiden van hele haantjes of braadstukken op de markeringen voor de maximale grootte op het draaispit **10**.
- Let er bij alle gerechten op dat deze het verwarmingselement **3** niet raken.
- Let op de volgende maximale gewichten:
 - Draaimand **12**: 1,5 kg
 - Draaispit **10** met grillklemmen **8**: 1,5 kg
 - Draaispit **10** met shaslickpennen **15**: 1,6 kg

Temperatuur en gaartijd

- De gegevens voor temperaturen en gaartijden in de gaartabel zijn richtwaarden. Afhankelijk van de gesteldheid, de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen, evenals hun smaak kunnen de temperatuur en gaartijd afwijken.
- Acrylamide is mogelijk kankerverwekkend. Om de vorming van acrylamide zoveel mogelijk te beperken, dient u te sterke bruinkleuring te vermijden.
- Bij diepvriesproducten richt u zich op de gegevens voor heteluchtfriteuses of circulatieluchtovens.

Gelijkmatig bruinen

- De rotatiefunctie **30** zorgt voor gelijkmatig bruinen aan alle zijden.
- Bij het gaar laten worden in de draaimand **12** kunt u dit bovendien ondersteunen door bij rauwe ingrediënten vooraf ca. 1/2 eetlepel olie door te mengen en de draaimand **12** niet te veel te vullen.
- Bij tegelijkertijd gaar laten worden op verschillende rasterblikken **18** haalt u deze na de helft van de gaartijd eruit. Keer de ingrediënten op de bakblikken om en ruil de inschuifhoogte van de bakblikken om.
- Gebruik ingrediënten met een gelijkmatige dikte of grootte.

Gaartabel

Levensmiddelen	Tips	Hoeveelheid (ca.)	Tijd*	Temperatuur*
Patat frites (dun, diepvriesproduct, voorgefrituurd)	- Programma  - Gebruik de draai- mand 12 en schakel de ro- tatiefunctie 30 in.	350 g	15 - 17 min	200 °C
Patat frites (dik, diepvriesproduct, voorgefrituurd)	- Ook mogelijk: rasterblik- ken 18	350 g	15 - 20 min	200 °C
Patat frites (vers)	- Programma  - 1/2 eetlepel olie doormen- gen - Gebruik de draai- mand 12 en schakel de ro- tatiefunctie 30 in. - Ook mogelijk: rasterblik- ken 18	400 g	18 - 22 min	200 °C
Kippenbouten (vers)	- Programma  - Gebruik de rasterblik- ken 18 .	300 g per bout	30 min	180 °C
Chicken nuggets (diepvriesproduct)	- Gebruik de rasterblik- ken 18 .	200 g	10 - 15 min	200 °C
Vissticks (diepvriesproduct)	- Gebruik de rasterblik- ken 18 .	200 g	7 - 10 min	200 °C
Mozzarellasticks (diepvriesproduct)	- Gebruik de rasterblik- ken 18 .	200 g	4 - 6 min	180 °C
Muffins	- Programma  - Bakvormen op het bak- blik 17 plaatsen	9 stuks	15 - 20 min	160 °C
Ovenaardappelen (kruimig kokend)	- 15 minuten voorgaren. - In aluminiumfolie wikkelen.	6 stuks à 150 g	40 min	180 °C

Levens- middelen	Tips	Hoeveel- heid (ca.)	Tijd*	Tempe- ratuur*
Appelringen (drogen)	- Programma  - Gebruik de rasterblik- ken 18 - Verander om de 30 minu- ten de inschuifhoogte van de rasterblikken.	500 g	2,5 - 3 uur	80 °C
Chicken nuggets (diepvriespro- duct)	- Programma  - Gebruik de rasterblik- ken 18.	400 g	15 - 18 min	200 °C
Vlees-/groente- pennen	- Gebruik de shaslickpen- nen 15 (met houders 16 + draaispit 10). - Schakel de rotatiefunc- tie 30 in.	1 kg	20 min	200 °C
Braden	- Met grillklemmen 8 op het draaispit 10 bevestigen. - Evt. met keukendraad op- binden om uitstekende de- len te vermijden. - Schakel de rotatiefunc- tie 30 in.	max. 1,5 kg	50 min	180 °C Bij braadstukken zijn de gaartijd en de gaartemperatuur afhankelijk van het gewicht en van welk stuk vlees u gebruikt. De kerntemperatuur biedt een goede indicatie. Deze kunt u be- palen met een vleesthermometer. Ta- bellen met kerntemperaturen voor verschillende vleessoorten vindt u in kookboeken of op het internet.
Haantje (heel)	- Met grillklemmen 8 op het draaispit 10 bevestigen. - Evt. met keukendraad op- binden om uitstekende de- len te vermijden. - Programma 	max. 1,5 kg	40 - 45 min	200 °C

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

10. Montage

10.1 Draaimand

Benodigde delen

Draaimand **12**

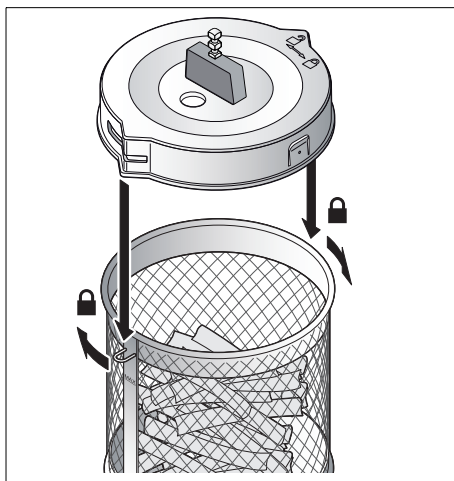
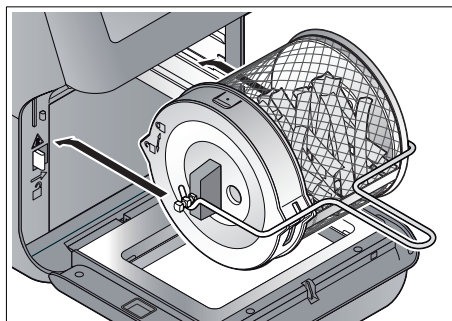
Deksel (voor de draaimand) **14**

Greep **11**

Bakblik/opvangschotel voor het vet **17**

Werkwijze

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**.
5. Plaats de gesloten draaimand **12** met behulp van de greep **11** in het apparaat **1** (zie "Draaimand/draaispit plaatsen" op pagina 92).



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.

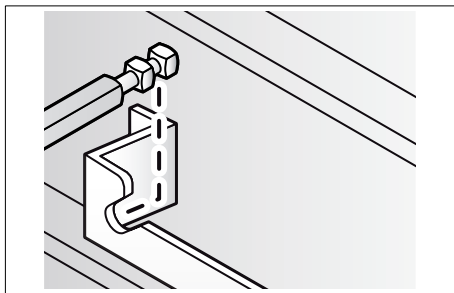
10.2 Draaimand/draaispit plaatsen



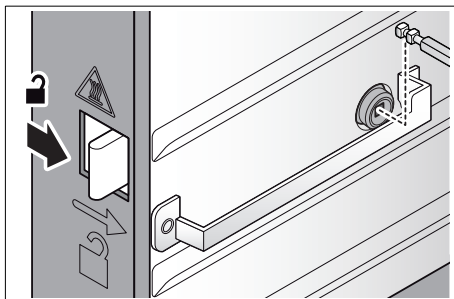
GEVAAR voor brandwonden!

- 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.

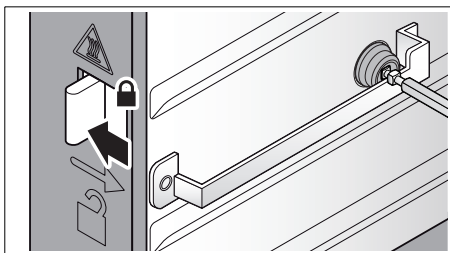
Voor de rotatiefunctie wordt de kant-en-klaar gemonteerde draaimand **12** of het draaispit **10** met het bevestigde haantje/braadstuk of gemonteerde shaslickpen-**15** in het apparaat gehaakt:



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.



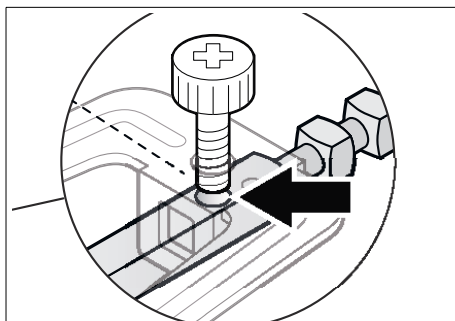
3. Laat de ontgrendelingstoets **4** los om de draaimand **12** / het draaispit **10** aan de linkerzijde te vergrendelen. Het vierkantje hoeft nog niet precies te passen. Wanneer de rotatiefunctie opstart, plaatst het vierkantje zich automatisch in de juiste stand.
4. Houd voor ervuit halen de ontgrendelingstoets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

10.3 Draaispit voor haantjes of braadstukken

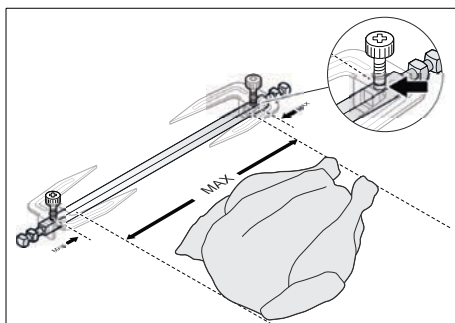
Benodigde delen

- Draaispit **10**
- 2 grilklemmen **8**
- Greep **11**
- Bakblik/opvangschotel voor het vet **17**

De juiste grootte van het haantje/ braadstuk



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



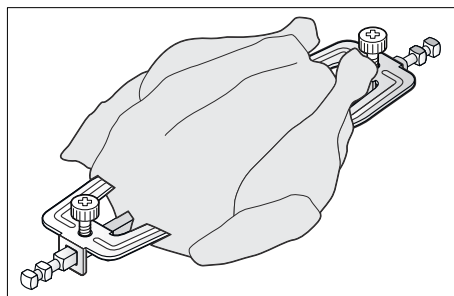
De markeringen **9** kenmerken de buitenste posities, waar de knopschroeven **7** mogen worden bevestigd. De maximale lengte van het haantje of het braadstuk is iets kleiner.

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 binenruimte.



2. Steek het haantje of braadstuk in het midden op het draaispit **10**.
3. Steek de beide grilklemmen **8** telkens met de beide vierkante gaten op de uiteinden van het draaispit **10**.
4. Schuif de grilklemmen **8** zo ver samen dat het stuk vlees wordt vastgehouden. Schroef de knopschroeven **7** vast in deze stand.
5. Plaats het draaispit **10** met behulp van de greep **11** in het apparaat **1** (zie "Draaimand/draaispit plaatsen" op pagina 92).

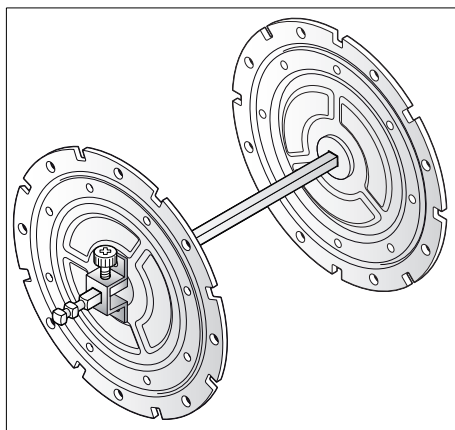
10.4 Shaslickpennen

Benodigde delen

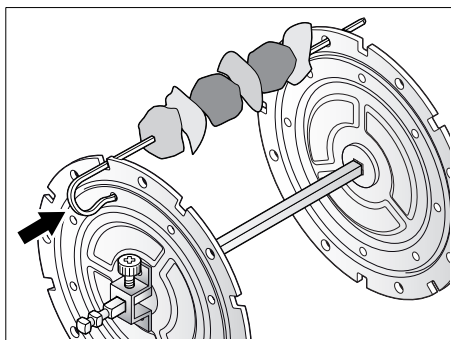
- Draaispit **10**
- 2 houders **16**
- 8 shaslickpennen **15**
- Greep **11**
- Bakblik/opvangschotel voor het vet **17**

Werkwijze

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

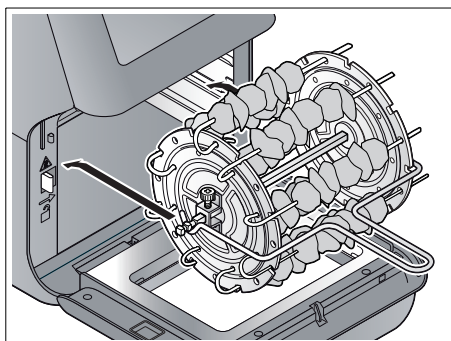


2. Bevestig de beide houders **16** aan de uiteinden van het draaispit **10**. De knopschroeven **7** moeten daarbij precies op de markeringen **9** worden geschroefd.
3. Snijd de ingrediënten in stukjes met een diameter van maximaal 3 cm.
4. Spies de ingrediënten op de shaslickpennen **15**. Laat daarbij 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.
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** (zie "Draaimand/draaispit plaatsen" op pagina 92).

11. 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 heteluchtfrituuse **1** nooit, terwijl deze ingeschakeld is.

11.1 Stroomaansluiting

- Wanneer het apparaat **1** voor het gewenste gebruiksdoeleinde is gemontereerd, 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.

11.2 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-/stopstoets ☺ **31**. Vanwege de betere leesbaarheid worden de knoppen in deze handleiding Toetsen genoemd.

11.3 In-/uitschakelen

- Druk op de start-/stopstoets ☺ **31** om het apparaat **1** vanuit stand-by in te schakelen.
 - De symbolen op het display **2** worden weergegeven.
 - De ingestelde temperatuur en de gaartijd worden wisselend weergegeven.
- Druk opnieuw op de start-/stopstoets ☺ **31** om het apparaat **1** met de gekozen instellingen resp. het gekozen programma te starten.
 - Het heteluchtsymbool ✱ **23** knippert.
 - De ingestelde temperatuur en de gaartijd worden wisselend weergegeven.
 - De gaartijd wordt afgeteld.
 - Evt. wordt het programmasymbool **33** weergegeven.
- Terwijl het apparaat **1** werkt, drukt u op de start-/stopstoets ☺ **31** om het proces te stoppen.
 - Op het display **2** verschijnt er *OFF*.
 - De ventilator werkt nog door en het heteluchtsymbool ✱ **23** knippert.
 - Na ca. 20 seconden stopt de ventilator en er weerklinken 5 geluidssignalen. Het apparaat **1** staat in stand-by. Op het display **2** is alleen het symbool ☺ **31** te zien.

Snelstartfunctie

Wanneer u een programma hebt geselecteerd of handmatig instellingen hebt ingevoerd, start het apparaat **1** ca. 5 seconden na de laatste invoer automatisch.

11.4 Verlichting inschakelen

Wanneer het verlichtingssymbool  **32** op het display **2** zichtbaar is, kunt u de binnen-ruimteverlichting in- en uitschakelen:

- Druk op de verlichtingstoets  **32** om de verlichting in of weer uit te schakelen.
- Het verlichtingssymbool  **32** knippert terwijl de verlichting is ingeschakeld.
- Na ca. 2 minuten schakelt de verlichting automatisch uit.

11.5 Handmatige instellingen

Terwijl het apparaat **1** is ingeschakeld, zijn de temperatuuroetsen  **+/- 22** en de tijdtoetsen  **+/- 29** zichtbaar. Daarmee kunt u altijd de instellingen voor de temperatuur en de gaartijd veranderen, bijv. ook wanneer een programma al in werking is.

- Met de temperatuuroetsen  **+/- 22** stelt u de temperatuur in tussen 40 °C en 200 °C:
 - Druk kort voor stappen van 5 °C.
 - Houd deze ingedrukt om snel vooruit/achteruit te gaan.
- Met de tijdtoetsen  **+/- 29** stelt u de gaartijd in tussen 1 en 60 minuten:
 - Druk kort voor stappen van 1 minuut.
 - Houd deze ingedrukt voor stappen van 5 minuten.

AANWIJZING: wanneer het programma Drogen  is gekozen, kan de temperatuur tot slechts maximaal 80 °C worden ingesteld. De gaartijd kan worden ingesteld tussen 2 (02:00) en 24 (24:00) uur in stappen van 30 minuten.

11.6 Rotatiefunctie inschakelen

Wanneer het rotatiesymbool  **30** op het display **2** zichtbaar is, kunt u de rotatiefunctie handmatig in- en uitschakelen:

- Druk op de rotatietoets  **30** om de rotatiefunctie in of weer uit te schakelen.
- Het rotatiesymbool  **30** knippert terwijl de rotatiefunctie is ingeschakeld.

AANWIJZINGEN:

- Wanneer het programma Draaispit  is ingesteld, wordt de rotatiefunctie automatisch ingeschakeld.
- Wanneer u het draaispit **10** of de draaimand **12** met een ander programma gebruikt, schakelt u de rotatiefunctie handmatig in.

11.7 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 (zie "Gebruik van de accessoires" op pagina 87).
 2. Kies het gewenste programma (zie "Een overzicht van de programma's" op pagina 86) en raadpleeg de gaartabel (zie "Gaartabel" op pagina 89).
 3. Schakel het apparaat in met de start-/stopstoets  **31**.
 4. Druk op de gewenste programma-toets **33**. Het overeenkomstige symbool knippert.
 5. Voer de instellingen van de temperatuur en de gaartijd evt. handmatig in.

6. Start het gaarproces met de start-/stop-toets  **31**.
- Het programmasymbool wordt continu weergegeven. De andere worden verborgen.
 - Het heteluchtsymbool  **23** knippert.

11.8 Gaarproces onderbreken

U kunt het gaarproces altijd onderbreken, bijv. om de bruining te controleren of, bij meerdere rasterblikken **18**, om de standen te verwisselen.

- Open tijdens het gaarproces de oven-deur **5**.
De verlichting wordt ingeschakeld, de ventilator en de rotatiefunctie stoppen.
- Om verder te gaan met het gaarproces sluit u de ovendeur **5** weer.

11.9 Einde van het gaarproces

- Wanneer het programma tot aan het einde heeft gelopen, verschijnt op het display **2 OFF**. 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.

12. Reinigen



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.

Accessoires

- Verwijder de grove levensmiddelenresten.
- Demonteer de accessoires in hun afzonderlijke onderdelen.
- Let op de kleine knopschroeven **7**.
- Alle accessoires (behalve het apparaat **1** en het aansluitsnoer **20**) kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.

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

- Week ingebrande voedselresten van te voren in.
- Laat alle delen volledig drogen voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

Behuizing

- Veeg het apparaat **1** aan de buitenzijde met een bevochtigde doek met een beetje mild reinigingsmiddel af.
- Droog het af met een theedoek.

Binnenruimte

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

13. Bewaren

- Voor u de heteluchtfritusee **1** opbergt,
 - moet de stekker **20** uit het stopcontact worden getrokken;
 - moet het apparaat afgekoeld zijn; en
 - moeten alle delen volledig droog zijn.

14. Weggooien

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 materiaal-delen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



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

Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, 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 door 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 gaartijd te laag ingesteld?
Verse patat frites e.a. plakken aan de wanden van de draaimand 12 .	• Meng voor het gaar laten worden een beetje plantaardige olie door de patat frites.
De gerechten op de rasterblikken 18 worden met verschillende snelheden bruin.	• Het verwarmingselement 3 zit aan de bovenzijde. Daarom worden de gerechten op het bovenste bakblik sneller bruin. Ruil de bakblikken na de halve tijd om; bij langere gaartijden ook vaker. • Keer de levensmiddelen tussendoor.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Het draaispit 10 / de draaimand 12 draait ongelijkmatig.	Stop de rotatiefunctie en controleer of de levensmiddelen gelijkmatig zijn verdeeld en of het gewicht te hoog is.

16. Technische gegevens

Model:	SHF 1800 A1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1800 W

Gebruikte symbolen

	Geprüfte S icherheit (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: karton (behalve golfkarton)
	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.

Technische wijzigingen voorbehouden.

17. Garantie van **HOYER Handel GmbH**

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie van af 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 aankoop prijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (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 garantietermijn.

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 verboden.

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, accu's, 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: 332724_1907** 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.

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) **332724_1907** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 332724_1907



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DUITSLAND

Spis treści

1. Przegląd.....	103
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	104
3. Wskazówki bezpieczeństwa	104
4. Zakres dostawy	108
5. Uruchomienie	108
6. Opis dotykowego wyświetlacza	109
7. Przegląd programów.....	110
8. Zastosowanie akcesoriów	111
9. Wskazówki dot. przyrządzania	113
10. Montaż.....	116
10.1 Kosz obrotowy	116
10.2 Wkładanie kosza obrotowego / rożna obrotowego	117
10.3 Rożen obrotowy do kurczaka lub pieczeni	118
10.4 Szpikulce do szaszłyków	119
11. Obsługa	120
11.1 Przyłącze elektryczne	120
11.2 Wyświetlacz dotykowy	120
11.3 Włączanie/wyłączanie	120
11.4 Włączanie oświetlenia	121
11.5 Ustawienia ręczne	121
11.6 Włączanie funkcji obracania	121
11.7 Korzystanie z programów	121
11.8 Przerywanie procesu smażenia	122
11.9 Koniec procesu smażenia	122
12. Czyszczenie	123
13. Przechowywanie	123
14. Utylizacja	123
15. Rozwiązywanie problemów	124
16. Dane techniczne.....	125
17. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	125

1. Przegląd

- 1 Urządzenie / frytkownica beztłuszczowa
- 2 Wyświetlacz dotykowy
- 3 Element grzejny (w górnej części wewnętrznej komory)
- 4 Przycisk odblokowujący (dla różna obrotowego i kosza obrotowego)
- 5 Drzwi piecyka
- 6 Wizjer
- 7 Śruba mocująca (na pierścieniach osadczych i rożen na kurczaka) (4x)
- 8 Rożen na kurczaka
- 9 Oznaczenie (na rożnie obrotowym)
- 10 Rożen obrotowy
- 11 Uchwyt (do wkładania/wyjimowania rożna obrotowego i kosza obrotowego)
- 12 Kosz obrotowy
- 13 **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia kosza obrotowego
- 14 Pokrywa (kosza obrotowego)
- 15 Szpikulec do szaszłyków (8x)
- 16 Pierścienie osadcze (na szpikulce do szaszłyków)
- 17 Blacha / tacka na tłuszcz
- 18 Blacha siatkowa (3x)
- 19 Wgłębienie do chwytania
- 20 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 21 Otwór wylotu powietrza z elementem dystansowym (z tyłu)

Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy beztłuszczowej 9-w-1.

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.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować w celu późniejszego skorzystania z zawartych w niej informacji.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.**

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nowej frytkownicy beztłuszczowej 9-w-1!

Symbole na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały, z których wykonano urządzenie nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Frytkownica jest przeznaczona do smażenia produktów spożywczych w gorącym powietrzu w temp. maks. 200°C.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Frytkownica może być używana wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

Frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia szczególnej uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



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: Sytuacje i aspekty, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- ⊙ Urządzenie oraz przewód zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.



- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza lub wizjera drzwi piecyka.
 - Do wyjmowania gorącego kosza obrotowego / różna obrotowego używać uchwyty.
 - Przy chwytaniu gorących akcesoriów używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
- ⊙ Podczas przyrządzania frytek z otworu wylotu powietrza unosi się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 123).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie dla ptaków

- ⊙ Ptaki są znacznie mniejsze od ludzi i oddychają szybciej, a powietrze jest rozpraszane w ich organizmie w inny sposób. Z tego względu wdychanie nawet najmniejszych ilości dymu wydzielającego się podczas użytkowania urządzenia może być dla ptaków bardzo niebezpieczne. Na czas używania urządzenia należy przenieść ptaki do innego pomieszczenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.
- ⊙ Urządzenie, przewód zasilający oraz wtyczka sieciowa nie powinny być zanurzane w wodzie i w innych cieczach.
- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakkolwiek ciecz, natychmiast wyjąć przewód sieciowy. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.

- ⊙ 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 włączać urządzenia po wcześniejszym upadku oraz wtedy, gdy ono samo lub kabel zasilający mają widoczne uszkodzenia.
- ⊙ W przypadku korzystania z przedłużacza musi on odpowiadać parametrom technicznym opisywanego urządzenia.
- ⊙ Nie podłączać urządzenia do listwy zasilającej. Może dojść do przeciążenia.
- ⊙ Przewód zasilający należy układać w taki sposób, aby wykluczyć ryzyko ewentualnego nadeptnięcia, zaczepienia lub pošknięcia.
- ⊙ 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 łatwo 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 konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.

- ⊙ 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 oraz
 - ... podczas burzy.
- ⊙ Ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia, nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu. Naprawy należy przeprowadzać wyłącznie w specjalistycznej firmie lub w centrum serwisowym.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – niebezpieczeństwo poparzenia

- ⊙ Podłączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- ⊙ Należy zawsze obserwować frytkownicę podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub dźwiękach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno zakrywać ani ustawiać na miękkich przedmiotach (np. ręcznikach).
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.
- ⊙ Pod żadnym pozorem nie wolno usuwać elementu dystansowego z tyłu urządzenia.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych palnych przedmiotów.
- ⊙ Urządzenie należy ustawić i eksploatować wyłącznie na stabilnym, równym, zabezpieczonym przed ślizganiem, suchym i niepalnym blacie roboczym, aby zapobiec jego przewróceniu lub przesunięciu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia

- ⊙ Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia i komory wewnętrznej. Używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
- ⊙ Przed czyszczeniem lub schowaniem należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- ⊙ Nie wolno przemieszczać ani transportować włączonej frytkownicy beztłuszczowej.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi

- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Podkładka pod urządzeniem musi być sucha.
- ⊙ Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejnego na górze komory wewnętrznej i przyklejać się do niego.
- ⊙ Nie przepelniać kosza obrotowego / różna obrotowego. Należy postępować zgodnie z orientacyjnymi wartościami znajdującymi się w niniejszej instrukcji.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

4. Zakres dostawy

- 1 frytkownica beztłuszczowa **1**
- 1 blacha / tacka na tłuszcz **17**
- 3 blachy siatkowe **18**
- 1 rożen obrotowy **10**
- 2 rożny na kurczaka **8**
(z 2 śrubami mocującymi **7**)
- 2 pierścienie osadcze **16**
(z 2 śrubami mocującymi **7**)
- 8 szpikulców do szaszłyków **15**
- 1 kosz obrotowy **12**
- 1 pokrywa (do kosza obrotowego) **14**
- 1 uchwyt **11**
- 1 instrukcja obsługi
- 1 książeczka z przepisami

5. Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie. **W szczególności w komorze wewnętrznej nie może być żadnych resztek opakowań, np. kawałków styropianu.**



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

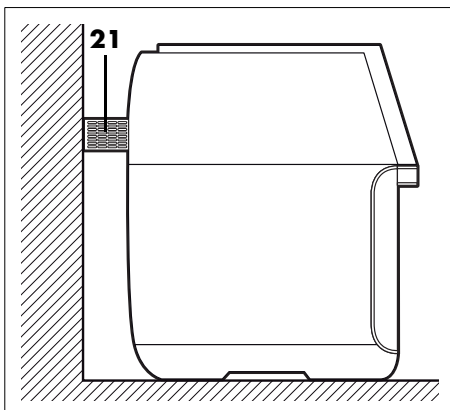
- ⊙ **Bezwzględnie usunąć tekturę na górze komory wewnętrznej!**

- 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 123).
- Do transportowania można używać węgłębieni do chwytania **19**.
- Ustawić urządzenie **1** na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem

Z tyłu urządzenia **1** znajduje się otwór wylotu powietrza z elementem dystansowym **21**. Z otworu wylotu powietrza wypływa w trakcie pracy gorące powietrze.

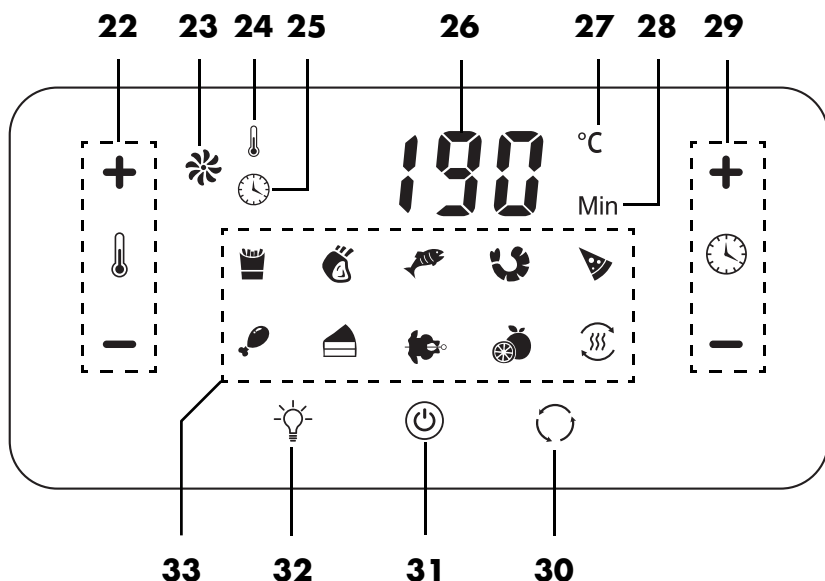


- ⊙ Nigdy nie zakrywać otworu wylotu powietrza **21**.
- ⊙ Nigdy nie demontować elementu dystansowego **21**.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami naściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych palnych przedmiotów.
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.

- Wtyczkę **20** należy podłączyć do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia **1** w sposób odpowiedni dla wybranego celu użycia.

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

6. Opis dotykowego wyświetlacza



- 22** **+/-** Przyciski temperatury: Ustawianie temperatury urządzenia
- 23** Symbol gorącego powietrza: miga przy aktywnej funkcji gorącego powietrza
- 24** wyświetlana jest temperatura
- 25** wyświetlany jest czas smażenia
- 26** Wyświetlanie cyfr (np. temperatura, czas smażenia)
- 27** **°C** Jednostka temperatury
- 28** **Min** Jednostka czasu smażenia
- 29** **+/-** Przyciski czasu: Ustawianie czasu smażenia
- 30** Przycisk obrotów: Włączanie/wyłączanie funkcji obracania;
Symbol obracania: miga przy włączonej funkcji obracania
- 31** Przycisk start/stop
- 32** Przycisk oświetlenia: Włączanie/wyłączanie podświetlenia komory wewnętrznej;
Symbol oświetlenia: miga przy włączonym podświetleniu komory wewnętrznej
- 33** Przycisk programowania (patrz „Przegląd programów” na stronie 110);
Symbole programowania

7. Przegląd programów

Symbol na wyświetlaczu dotykowym	Program/użycie	Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres regulacji)	Domyślnie ustawiony czas (dostępny zakres regulacji)
	Frytki	200°C (40–200°C)	15 min (1–60 min)
	steaki, kotlety	175°C (40–200°C)	25 min (1–60 min)
	Ryby	165°C (40–200°C)	15 min (1–60 min)
	Krewetki	160°C (40–200°C)	12 min (1–60 min)
	Pizza	180°C (40–200°C)	15 min (1–60 min)
	Drób w kawałkach, np. uduka	175°C (40–200°C)	30 min (1–60 min)
	Ciasta i wypieki	160°C (40–200°C)	30 min (1–60 min)
	Rożen obrotowy do pieczenia całego kurczaka lub małej pieczeni	190°C (40–200°C)	30 min (1–60 min)
	Suszenie owoców i warzyw, np. krążków jabłka	40°C (40–80°C)	2 godz. (2–24 godz.)
	Podgrzewanie już usmażonych potraw.	200°C (40–200°C)	3 min (1–60 min)

8. Zastosowanie akcesoriów

Element dodatkowego wyposażenia	Funkcja/przeznaczenie
Blacha / tacka na tłuszcz 17	- Wsunąć na dno w celu wytapywania skapujących lub kruszących się produktów spożywczych. Ułatwia czyszczenie. - Wsunąć zamkniętą blachę do pieczenia na wybraną szynę dla potraw, które mocniej skapują i w przypadku których wymagane jest ciepło przede wszystkim z góry, np. do zapiekania.
Blachy siatkowe 18	- Przez otwory w blachach siatkowych może przechodzić gorące powietrze. To pozwala na równomierny rozkład ciepła. - Jednocześnie można użyć kilku blach siatkowych. Ewentualnie można je zamienić miejscami, gdy minie połowa czasu smażenia. - Do suszenia. - Do przyrządzania wszystkich potraw, które nie skapują mocno i w przypadku których pożądane jest równomierne podgrzewanie, np. kawałki drobiu, paluszki rybne, krewetki, frytki, mrożona pizza.
Kosz obrotowy 12	- Do frytek, półksiężyców, frytek z batatów, warzyw w kawałkach itp. - W celu równomiernego podgrzania potrawy ze wszystkich stron kosz obrotowy 12 obraca się podczas procesu smażenia. W tym celu należy włączyć funkcję obracania 30. - Kosz obrotowy 12 należy napełniać luźno do oznaczenia MAX 13 (maksymalna ilość: 1,5 kg). - Do wkładania i wyjmowania kosza należy używać uchwytu 11. WSKAZÓWKA: W przypadku surowych składników należy dodać do nich ok. 1/2 łyżki oleju. To pozwala zapobiec przyklejaniu się produktów do kosza obrotowego 12 i poprawia smak. W przypadku frytek mrożonych i podobnych produktów mrożonych nie jest to wymagane, ponieważ są one już wstępnie przygotowane.
Rożen na kurczaka 8 + rożen obrotowy 10	- Kurczaka do grillowania lub małą pieczeń można zamocować przy pomocy rożna na kurczaka 8 do rożna obrotowego 10. - Stosować się do oznaczeń określających maksymalną wielkość produktów na rożnie obrotowym 10. - Stosować się do zaleceń dotyczących maksymalnej ilości 1,5 kg.  - Przy korzystaniu z programu dla rożna obrotowego następuje automatyczne aktywowanie funkcji obracania 30. Można ją włączyć lub wyłączyć, naciskając przycisk obracania 30. - Do wkładania i wyjmowania rożna należy używać uchwytu 11.

Element dodatkowego wyposażenia	Funkcja/przeznaczenie
Szpikulce do szaszłyków 15 + pierścienie osadcze 16 + rożen obrotowy 10	• Do pieczonych na rożnie mięs/warzyw. • Szpikulce do szaszłyków 15 zawieszają się na pierścieniach osadczych 16 i potrawy można równomiernie smażyć przy pomocy funkcji obracania 30. Przestrzegać oznaczeń na rożnie obrotowym 10. • Pamiętać o tym, że maksymalna ilość wynosi 200 g dla każdego szpikulca i 1,6 kg razem. • Do wkładania i wyjmowania zmontowanego koła ze szpikulcami do szaszłyków należy używać uchwytu 11.

9. Wskazówki dot. przyrządzania

Frytkownica beztłuszczowa 9-w-1 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 obrotowym
- do pieczenia pizzy
- do przyrządzania głęboko mrożonych gotowych potraw (np. skrzydełka z kurczaka, paluszki rybne, paluszki serowe lub warzywne)
- do pieczenia ciast lub babeczek
- do grillowania na różnie szaszłyków mięsnych lub warzywnych
- do suszenia krążków jabłek lub innych owoców
- do zapiekania

W tym rozdziale znajdują się wskazówki oraz tabele smażenia z przykładami dotyczącymi orientacyjnych wartości odnośnie ilości, czasu smażenia i temperatury.

Inne przykłady, wskazówki i przepisy można znaleźć w dołączonej książeczce z przepisami.

Ilości

- Generalnie należy przyrządzać jednorazowo małe ilości potraw. W ten sposób uzyska się najlepsze efekty.
- Napełnić kosz obrotowy **12** maksymalnie do oznaczenia **MAX 13**. W ten sposób uzyska się równomierne zarumienienie frytek lub podobnych potraw.
- Blachy siatkowe **18** i blachę **17** należy napełniać w sposób na tyle luźny, aby można było zapewnić dobrą cyrkulację gorącego powietrza.
- Przy przyrządzaniu całych kurczaków lub pieczeni stosować się do oznaczeń dotyczących maksymalnej wielkości produktów na różnie obrotowym **10**.

- W przypadku wszystkich przyrządzanych potraw należy pamiętać o niedotykaniu elementu grzejącego **3**.
- Przestrzegać poniższych maksymalnych wartości obciążenia:
 - Kosz obrotowy **12**: 1,5 kg
 - Różnie obrotowy **10** z różnem na kurczaka **8**: 1,5 kg
 - Różnie obrotowy **10** ze szpikulcami do szaszłyków **15**: 1,6 kg

Temperatura i czas smażenia

- Temperatury i czasy smażenia w tabeli smażenia są wartościami orientacyjnymi. Temperatura i czas smażenia mogą się różnić w zależności od właściwości, rozmiaru i ilości produktu spożywczego oraz własnych upodobań smakowych.
- Akrylamid może mieć działanie rakotwórcze. Aby zminimalizować możliwość wydzielania się akrylamidu, należy unikać nadmiernego zarumienienia potraw.
- W przypadku produktów głęboko mrożonych należy stosować się do zaleceń dotyczących frytkownic beztłuszczowych lub kuchenek z cyrkulacją gorącego powietrza.

Równomierne zarumienienie

- Funkcja obracania **30** zapewnia równomierne zarumienienie ze wszystkich stron.
- W przypadku smażenia w koszu obrotowym **12** można ten proces dodatkowo wspomóc poprzez wcześniejsze dodanie przy surowych składnikach ok. 1/2 łyżki stołowej oleju i nieprzepelnianie kosza obrotowego **12**.
- Przy jednoczesnym smażeniu na kilku blachach siatkowych **18** należy wyjąć je po upływie połowy czasu smażenia. Następnie należy obrócić składniki na blachach i zamienić wysokość wsunięcia blach.
- Stosować składniki o jednolitej gęstości lub wielkości kawałków.

Tabela smażenia

Produkt spożywczy	Porady	Ilość (ok.)	Czas*	Temperatura*
Frytki (cienkie, głęboko mrożone, podsmażane)	- Program  - Użyć kosza obrotowego 12 i włączyć funkcję obracania 30 .	350 g	15–17 min	200°C
Frytki (grube, głęboko mrożone, podsmażane)	- Możliwe również: Blachy siatkowe 18	350 g	15–20 min	200°C
Frytki (domowe)	- Program  - Dodać 1/2 łyżki stołowej oleju - Użyć kosza obrotowego 12 i włączyć funkcję obracania 30 . - Możliwe również: Blachy siatkowe 18	400 g	18–22 min	200°C
Udka z kurczaka (świeże)	- Program  - Użyć blach siatkowych 18 .	300 g na udko	30 min	180°C
Nuggetsy z kurczaka (głęboko mrożone)	- Użyć blach siatkowych 18 .	200 g	10–15 min	200°C
Paluszki rybne (głęboko mrożone)	- Użyć blach siatkowych 18 .	200 g	7–10 min	200°C
Paluszki z mozzarelli (głęboko mrożone)	- Użyć blach siatkowych 18 .	200 g	4–6 min	180°C
Babeczki	- Program  - Ustawić formy do pieczenia na blasze 17	9 sztuk	15–20 min	160°C
Ziemniaki z pieca (mączyste)	- Wstępnie gotować przez 15 minut. - Zawinąć w aluminiową folię.	ó sztuk po 150 g	40 min	180°C

Produkt spożywczy	Porady	Ilość (ok.)	Czas*	Temperatura*
Krążki jabłkowe (suszenie)	- Program  - Użyć blach siatkowych 18 - Co 30 minut zmienić wysokość wsunięcia blach siatkowych.	500 g	2,5–3 godz.	80°C
Skrzydółka z kurczaka (głęboko mrożone)	- Program  - Użyć blach siatkowych 18.	400 g	15–18 min	200°C
Mięso/warzywa z rożna	- Użyć szpikulców do szaszłyków 15 (z pierścieniami osadczymi 16 + rożen obrotowy 10). - Włączyć funkcję obracania 30.	1 kg	20 min	200°C
Pieczeń	- Zamocować przy pomocy rożna na kurczaka 8 na rożnie obrotowym 10. - W razie potrzeby związać nitią kuchenną w celu uniknięcia wystających części. - Włączyć funkcję obracania 30.	maks. 1,5 kg	50 min	180°C
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. Tabele z temperaturami w środku różnych rodzajów mięs można znaleźć w książkach kucharskich lub w Internecie.				
Kurczak (cały)	- Zamocować przy pomocy rożna na kurczaka 8 na rożnie obrotowym 10. - W razie potrzeby związać nitią kuchenną w celu uniknięcia wystających części. - Program 	maks. 1,5 kg	40–45 min	200°C

* **Tłuszcz** wstawione parametry ustawia się ręcznie.

10. Montaż

10.1 Kosz obrotowy

Potrzebne części

Kosz obrotowy **12**

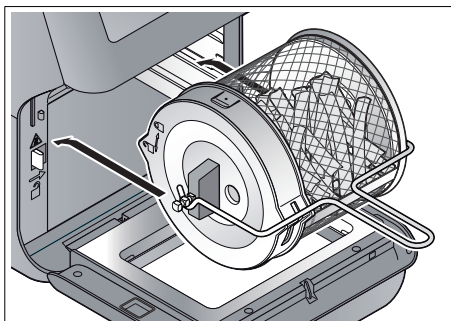
Pokrywa (do kosza obrotowego) **14**

Uchwyt **11**

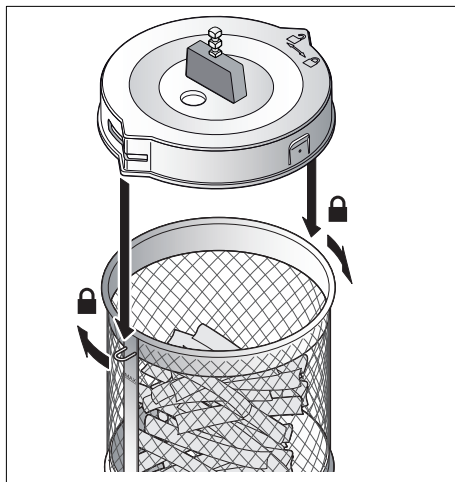
Blacha / tacka na tłuszcz **17**

Sposób postępowania

1. Wsunąć tackę na tłuszcz **17** na dno wewnętrznej komory.
2. Wsypać frytki (lub inne składniki) do maks. oznaczenia **MAX 13** umieszczonego na koszu obrotowym **12**.



5. Włożyć zamknięty kosz obrotowy **12** przy pomocy uchwytu **11** do urządzenia **1** (patrz „Wkładanie kosza obrotowego / rożna obrotowego” na stronie 117).



3. Nałożyć pokrywę **14** na kosz obrotowy **12**. Zagięcia na pokrywie należy ustawić nad małymi uszami na koszu (patrz ilustracja).
4. W celu zamknięcia obrócić kosz obrotowy **12** w taki sposób, aby ucho było skierowane w kierunku symbolu zamkniętej kłódki.

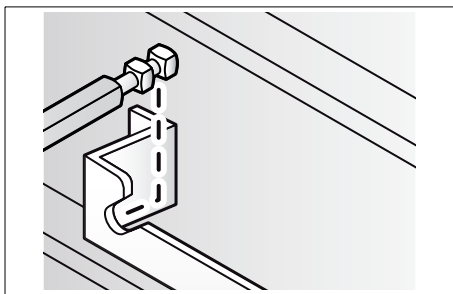
10.2 Wkładanie kosza obrotowego / różna obrotowego



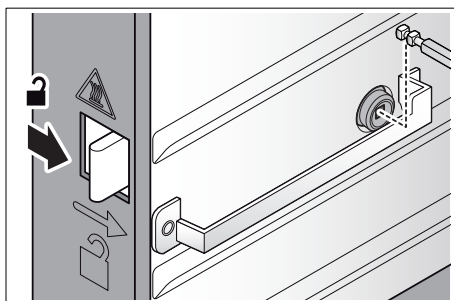
NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- Do włożenia kosza obrotowego **12** / różna obrotowego **10** do gorącego piecyka (np. po nagrzaniu) konieczne użyć uchwytu **11** i rękawic kuchennych.

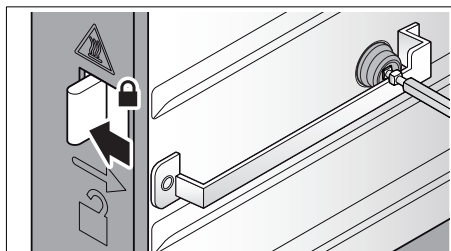
W celu zrealizowania funkcji obracania zmontowany kosz obrotowy **12** lub różen obrotowy **10** z zamocowanym kurczakiem / pieczenią lub zmontowane szpikulce do szaszłyków **15** zawieszają się w urzędzeniu:



1. Zawiesić kosz obrotowy **12** / różen obrotowy **10** najpierw w zagłębieniu po prawej stronie wewnętrznej komory.



2. Wcisnąć przycisk odblokowujący **4** w prawo i zawiesić kosz obrotowy **12** / różen obrotowy **10** po lewej stronie.



3. Puścić przycisk odblokowujący **4** w celu zablokowania kosza obrotowego **12** / różna obrotowego **10** po lewej stronie.
Czworokątny czop nie musi jeszcze dokładnie wejść w gniazdo. Automatyczne ustawienie czworokątnego czopa następuje w momencie włączenia się funkcji obracania.
4. W celu wyjęcia przytrzymać przycisk odblokowujący **4** wciśnięty w prawo i jednocześnie wyjąć kosz obrotowy **12** / różen obrotowy **10** przy pomocy uchwytu **11**.

10.3 Rożen obrotowy do kurczaka lub pieczeni

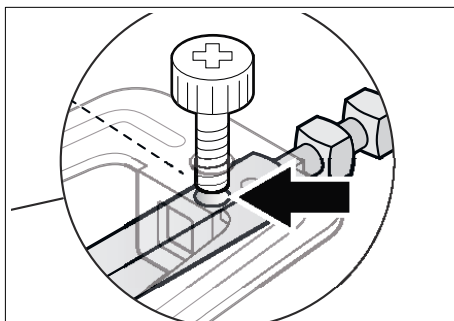
Potrzebne części

rożen obrotowy **10**
2 rożny na kurczaka **8**

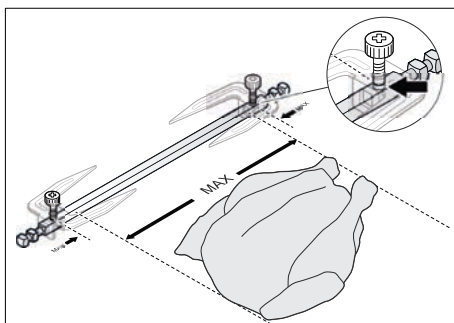
Uchwyt **11**

Blacha / tacka na tłuszcz **17**

Prawidłowa wielkość kurczaka / pieczeni



Rożen obrotowy **10** posiada na obu końcach małe oznaczenie **9** (patrz strzałka). Pamiętaj: Te oznaczenia **9** znajdują się tylko po stronie czworokątnego czopa.



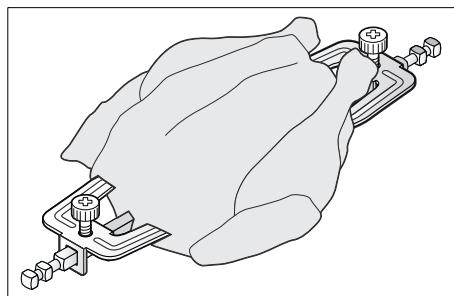
Oznaczenia **9** zaznaczają najbardziej zewnętrzne pozycje, w których wolno mocować śruby mocujące **7**. Maksymalna długość kurczaka lub pieczeni jest nieco mniejsza.

Upewnić się, czy pieczeń nie dotyka elementu grzejnego **3** podczas pieczenia z użyciem funkcji obracania:

- Nałożona pieczeń powinna być równomiernie rozłożona wokół rożna obrotowego **10** i nie powinna być zbyt gruba.
- Przywiązać luźne lub wystające części pieczeni przy pomocy nici kuchennej. W trakcie pieczenia żadne części nie mogą ulec poluzowaniu.

Sposób postępowania

1. Wsunąć tackę na tłuszcz **17** na dno wewnętrznej komory.



2. Nałożyć kurczaka lub pieczeń centralnie na rożen obrotowy **10**.
3. Nałożyć oba rożny na kurczaka **8** każdorazowo z obydwoma otworami na czworokątny czop na końce rożna obrotowego **10**.
4. Zsunąć rożny na kurczaka **8** na tyle, aby mięso było pewnie przytrzymywane. Dokręcić w tej pozycji śruby mocujące **7**.
5. Włożyć rożen obrotowy **10** przy pomocy uchwytu **11** do urządzenia **1** (patrz „Wkładanie kosza obrotowego / rożna obrotowego” na stronie 117).

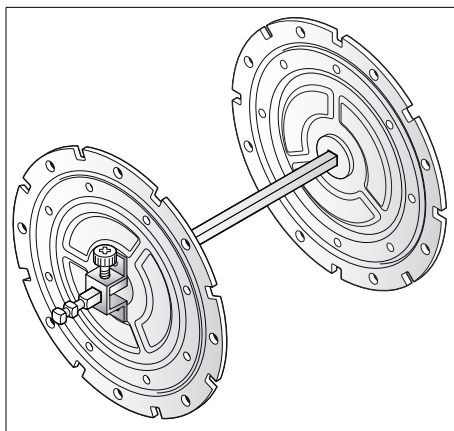
10.4 Szpikulce do szaszłyków

Potrzebne części

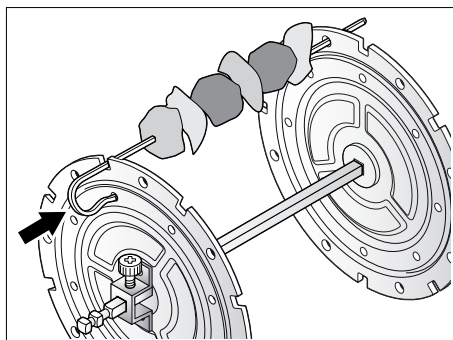
- rożen obrotowy **10**
- 2 pierścienie osadcze **16**
- 8 szpikulców do szaszłyków **15**
- Uchwyt **11**
- Blacha / tacka na tłuszcz **17**

Sposób postępowania

1. Wsunąć tackę na tłuszcz **17** na dole na dno wewnętrznej komory.

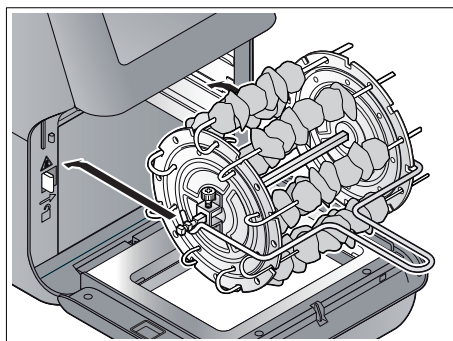


2. Zamocować oba pierścienie osadcze **16** na końcach rożna obrotowego **10**. Śruby mocujące **7** należy przy tym przykręcić dokładnie na oznaczeniach **9**.
3. Pokroić składniki na kawałki o średnicy maks. 3 cm.
4. Nabić składniki na szpikulce do szaszłyków **15**. Na górze zostawić uchwyt wolny na całej długości, a na dole zostawić min. 2,5 cm wolnego miejsca.



5. Włożyć szpikulce do szaszłyków **15** do pierścieni osadczych **16** w sposób pokazany na ilustracji:
 - dolny koniec włożyć do okrągłego otworu w zewnętrznym pierścieniu,
 - górny koniec przesunąć przez wycięcie na krawędzi oraz okrągły otwór w wewnętrznym pierścieniu.
6. W taki sam sposób zamocować wszystkie 8 szpikulców do szaszłyków **15**.

WSKAZÓWKA: Można użyć również tylko 4 szpikulców do szaszłyków **15**. W takim przypadku należy użyć co drugiego wycięcia, co umożliwi równomierne rozłożenie szpikulców do szaszłyków.



7. Po zamocowaniu wszystkich szpikulców do szaszłyków **15** włożyć koło ze szpikulcami przy pomocy uchwyty **11** do

urządzenia **1** (patrz „Wkładanie kosza obrotowego / różna obrotowego” na stronie 117).

11. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza **21** lub wizjera **6**.
- ⊙ Do wyjmowania gorącego kosza obrotowego **12** / różna obrotowego **10** używać uchwytu **11**.
- ⊙ Przy chwytaniu gorących akcesoriów używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
- ⊙ Podczas przyrządzania frytek z otworu wylotu powietrza **21** unosi się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ Nie wolno przemieszczać ani transportować włączzonej frytkownicy beztluszczowej **1**.

11.1 Przyłącze elektryczne

- Po przygotowaniu urządzenia **1** do wybranego celu użycia włożyć wtyczkę **20** zasilającą do gniazdka ze stykiem ochronnym, spełniającym wymagania podane na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.
 - Na wyświetlaczu **2** zapalają się na chwilę wszystkie kontrolki.
 - Urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy.
 - Następnie zapala się symbol ☺ przycisku start/stop **31**. Urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

11.2 Wyświetlacz dotykowy

Na ekranie dotykowym **2** znajdują się symbole, pokazujące tylko określone funkcje, np. symbol gorącego powietrza ☼ **23**. Inne symbole mają (również) formę powierzchni przyciskowej, np. przycisk start/stop ☺ **31**. Powierzchnie przyciskowe określane są w niniejszej instrukcji w celu lepszej czytelności pojęciem przycisków.

11.3 Włączanie/wyłączanie

- Nacisnąć przycisk start/stop ☺ **31**, aby włączyć urządzenie **1** z trybu czuwania.
 - Na wyświetlaczu **2** wyświetlane są symbole.
 - Naprzemiennie wyświetlana jest ustawiona temperatura i czas smażenia.
- Ponownie nacisnąć przycisk start/stop ☺ **31**, aby uruchomić urządzenie **1** z wybranymi ustawieniami lub wybranym programem.
 - Symbol gorącego powietrza ☼ **23** miga.
 - Naprzemiennie wyświetlana jest ustawiona temperatura i czas smażenia.
 - Czas smażenia odliczany jest w dół.
 - W niektórych przypadkach pokazywany jest symbol programu **33**.
- W trakcie pracy urządzenia **1** nacisnąć przycisk start/stop ☺ **31** w celu zatrzymania procesu smażenia.
 - Na wyświetlaczu **2** pojawia się komunikat OFF.
 - Wentylator pracuje nadal i miga symbol gorącego powietrza ☼ **23**.
 - Po ok. 20 sekundach wentylator zatrzymuje się i rozbrzmiewa 5 sygnałów dźwiękowych. Urządzenie **1** przechodzi w tryb czuwania. Na wyświetlaczu **2** widoczny jest tylko symbol ☺ **31**.

Funkcja szybkiego startu

Po wybraniu programu lub dokonaniu ręcznych ustawień urządzenie **1** uruchamia się automatycznie ok. 5 sekund po ostatnim wprowadzeniu parametrów.

11.4 Włączanie oświetlenia

Przy widocznym symbolu oświetlenia  **32** na wyświetlaczu **2** można włączać i wyłączać oświetlenie wewnętrznej komory:

- Nacisnąć przycisk oświetlenia  **32** w celu włączenia lub ponownego wyłączenia podświetlenia.
- Symbol oświetlenia  **32** miga przy włączonym podświetleniu.
- Podświetlenie wyłącza się automatycznie po ok. 2 minutach.

11.5 Ustawienia ręczne

Przy włączonym urządzeniu **1** widoczne są przyciski temperatury  **+/- 22** i przyciski czasu  **+/- 29**. Przy ich pomocy można w każdym momencie zmieniać ustawienia dla temperatury i czasu smażenia potrawy, np. także w przypadku już uruchomionego programu.

- Przyciskami temperatury  **+/- 22** ustawić temperaturę w przedziale od 40°C do 200°C:
 - Krótco naciskać w celu przelączenia temperatury w krokach co 5°C.
 - Przytrzymać przycisk wciśnięty w celu szybkiej zmiany temperatury w górę lub w dół.
- Przyciskami czasu  **+/- 29** ustawić czas smażenia potrawy w przedziale od 1 minuty do 60 minut:
 - Krótco naciskać w celu przelączenia czasu w krokach co 1 minutę.
 - Przytrzymać przycisk wciśnięty w celu przelączenia czasu w krokach co 5 minut.

WSKAZÓWKA: Przy wybranym programie Suszenie  maksymalna możliwa do ustawienia temperatura wynosi 80°C. Czas smażenia można ustawiać w przedziale od 2 (02:00) do 24 (24:00) godzin w krokach co 30 minut.

11.6 Włączanie funkcji obracania

Przy widocznym symbolu obracania  **30** na wyświetlaczu **2** można ręcznie włączać i wyłączać funkcję obracania:

- Nacisnąć przycisk obracania  **30** w celu włączenia lub ponownego wyłączenia funkcji obracania.
- Symbol obracania  **30** miga przy włączonej funkcji obracania.

WSKAZÓWKI:

- Przy wybranym programie Rożen obrotowy  funkcja obracania włącza się automatycznie.
 - W przypadku korzystania z różna obrotowego **10** lub kosza obrotowego **12** z użyciem innego programu funkcję obracania należy włączyć ręcznie.
-

11.7 Korzystanie z programów

W przypadku wielu produktów spożywczych i sposobów przyrządzania urządzenie wyposażone jest w domyślne programy. Przy wyborze danego programu użytkownik może dodatkowo w każdym momencie dokonywać następujących ustawień:

- Temperatura
- Czas smażenia
- Włączanie/wyłączanie funkcji obracania

1. Przygotować produkty spożywcze i włożyć je z odpowiednim elementem wyposażenia do urządzenia (patrz „Zastosowanie akcesoriów” na stronie 111).
2. Wybrać żądany program (patrz „Przegląd programów” na stronie 110) i zastosować się do informacji podanych w tabeli smażenia (patrz „Tabela smażenia” na stronie 114).
3. Włączyć urządzenie przyciskiem start/stop  **31**.
4. Naciśnąć wybrany przycisk programu **33**. Odpowiedni symbol miga.
5. Ewentualnie ręcznie ustawić temperaturę i czas smażenia.
6. Włączyć proces smażenia przyciskiem start/stop  **31**.
 - Symbol programu jest wyświetlany w trybie ciągłym. Inne symbole są wyłączone.
 - Symbol gorącego powietrza  **23** miga.

11.8 Przerwanie procesu smażenia

Proces smażenia można przerwać w każdym momencie, np. w celu sprawdzenia stopnia zarumienienia lub w celu zmiany pozycji w przypadku kilku blach siatkowych **18**.

- Otworzyć w trakcie procesu smażenia drzwi piecyka **5**.
Włącza się podświetlenie i następuje zatrzymanie wentylatora oraz funkcji obracania.
- Aby kontynuować proces smażenia, ponownie zamknąć drzwi piecyka **5**.

11.9 Koniec procesu smażenia

- Po dojściu programu do końca na wyświetlaczu **2** pojawia się komunikat **OFF**. Wentylator pracuje jeszcze przez ok. 20 sekund do momentu przełączenia się urządzenia do trybu czuwania i wydaniu przez urządzenie 5 sygnałów dźwiękowych.
- Potrzebna będzie żaroodporna podkładka i talerz lub miska (mogą być wcześniej podgrzane).
- Wyjąć z piecyka przy pomocy rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków element wyposażenia z gotowymi potrawami.
- Przytrzymać przycisk odblokowujący **4** wciśnięty w prawo i jednocześnie wyjąć kosz obrotowy **12** / rożen obrotowy **10** przy pomocy uchwytu **11**.
- Postawić element wyposażenia na żaroodpornej podkładce i umieścić potrawy na przygotowanym talerzu / w przygotowanej misce.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia i elementu wyposażenia należy odczekać do momentu ich całkowitego schłodzenia.

12. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Przed przemieszczeniem lub czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie **1** ostygnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy beztłuszczowej **1** należy wyjąć wtyczkę sieciową **20** z gniazdka.
- ⊙ Frytkownicy **1** nie wolno zanurzać w wodzie.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

Akcesoria

- Usunąć większe pozostałości produktów spożywczych.
- Rozłożyć elementy wyposażenia na części.
- Uważać na małe śruby mocujące **7**.
- Wszystkie części wyposażenia (z wyjątkiem urządzenia **1** i przewodem zasilającym **20**) można myć w zmywarce do naczyń.

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

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

Obudowa

- Przetrzeć urządzenie **1** z zewnątrz lekko wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do czyszczenia.
- Osuszyć ściereczką do naczyń.

Komora wewnętrzna

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

13. Przechowywanie

- Przed schowaniem frytkownicy **1**
 - należy wyciągnąć wtyczkę **20** z gniazdka;
 - urządzenie musi ostygnąć
 - wszystkie elementy muszą dokładnie wyschnąć.

14. Utylizacja

Produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przekreślonego kontenera na śmieci na kółkach oznacza, że na terenie Unii Europejskiej produkt musi zostać dostarczony do specjalnego miejsca składowania odpadów. Dotyczy to zarówno produktu, jak i wszystkich jego elementów oznaczonych tym symbolem. Tak oznaczone produkty nie mogą być utylizowane łącznie ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do specjalnego punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. 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.

Usterka	Możliwe przyczyny / działania
Potrawy na blachach siatkowych 18 zarumieniają się nierównomiernie.	• Element grzejny 3 znajduje się na górze. Dlatego potrawy umieszczone na górnej blasze zarumieniają się szybciej. Po upływie połowy czasu należy zamienić blachy miejscami, a przy dłuższym czasie smażenia zrobić to kilkakrotnie. • Co jakiś czas obrócić produkty spożywcze.
Rożen obrotowy 10 / kosz obrotowy 12 obraca się nierównomiernie.	• Zatrzymać funkcję obracania i sprawdzić, czy produkty spożywcze są rozłożone nierównomiernie lub czy ich ciężar nie jest zbyt duży.

Usterka	Możliwe przyczyny / działania
Brak Funkcja	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przysmażenia	• Za duża ilość lub za grube kawałki? • Za niska temperatura smażenia lub za krótki czas smażenia?
Frytki itp. przyklejają się do ścianek kosza obrotowego 12 .	• Przed smażeniem dodać wymieszać z frytkami niewielką ilość oleju.

16. Dane techniczne

Model:	SHF 1800 A1
Napięcie sieciowe:	220–240 V ~ 50/60 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1800 W

Użyte symbole

	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo) Urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Materiały do powtórnego wykorzystania: tektura (z wyjątkiem folii)
	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.

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 niemieckiego 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, akumulatorów, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań. Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 332724_1907** 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 przestać 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) **332724_1907**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 332724_1907



Dostawca

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

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

NIEMCY

Obsah

1. Přehled	129
2. Použití k určenému účelu	130
3. Bezpečnostní pokyny	130
4. Rozsah dodávky	133
5. Uvedení do provozu	134
6. Dotykový displej v přehledu	135
7. Programy v přehledu	136
8. Použití dílů příslušenství	137
9. Tipy na přípravu	138
10. Montáž	141
10.1 Otočný koš	141
10.2 Nasazení otočného koše / otočného špízu	142
10.3 Otočný špíz pro kuře nebo pečení	143
10.4 Špízy na šašliky	144
11. Obsluha	145
11.1 Proudová přípojka	145
11.2 Dotykový displej	145
11.3 Zapnutí/vypnutí	145
11.4 Zapnutí osvětlení	146
11.5 Manuální nastavení	146
11.6 Zapnutí funkce otáčení	146
11.7 Použití programů	146
11.8 Přerušení procesu přípravy	147
11.9 Konec procesu přípravy	147
12. Čištění	147
13. Uschování	148
14. Likvidace	148
15. Řešení problémů	148
16. Technické parametry	149
17. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	149

1. Přehled

- 1 Příklad / horkovzdušná fritéza
- 2 Dotykový displej
- 3 Topný článek (na horní straně vnitřního prostoru)
- 4 Tlačítko uvolnění (pro otočný špíz a otočný koš)
- 5 Dvířka trouby
- 6 Průhledové okénko
- 7 Zajišťovací šroub (na kotoučích a špízech na kuře) (4x)
- 8 Špíz na kuře
- 9 Značka (na otočném špízu)
- 10 Otočný špíz
- 11 Rukojeť (k nasazení/odebrání otočného špízu a otočného koše)
- 12 Otočný koš
- 13 **MAX** Značka maximální výšky plnění otočného koše
- 14 Víko (otočného koše)
- 15 Špíz na šašliky (8x)
- 16 Kotouče (pro špízy na šašliky)
- 17 Plech/miska na odchyťování tuku
- 18 Mřížkový plech (3x)
- 19 Prohlubeň k uchopení
- 20 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 21 Větrací průduch s distančním držákem (na zadní straně)

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratuluje vám k vaší nové horkovzdušné fritéze 9v1.

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.**
- **Ušchovejte 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 9v1!

Symboly na přístroji



Tento symbol vás varuje před dotykem horkých povrchů.



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

2. Použití k určenému účelu

Horkovzdušná fritéza je určena pro tepelnou úpravu potravin v horkém vzduchu při teplotě do 200 °C.

Horkovzdušná fritéza je určena pro domácí použití. Horkovzdušná fritéza se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

Horkovzdušná fritéza není vhodná pro ohřívání tekutin.

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, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností anebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
 - ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
-
- ⊙ Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch na zadní straně nebo průhledové okénko dvířek trouby.
 - K vytažení horkého otočného koše / otočného špízu používejte rukojeť.
 - K uchopení horkých dílů příslušenství používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
 - ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 147).



NEBEZPEČÍ pro děti

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim

- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.



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. Pokud používáte tento přístroj, měli byste ptáky odnést do jiné místnosti.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti

- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, vytáhněte ihned 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.
- ⊙ Pokud používáte prodlužovací kabel, musí odpovídat technickým údajům tohoto přístroje.
- ⊙ Nezapojujte přístroj do vícenásobné zásuvky. Mohlo by dojít k přetížení.
- ⊙ Napájecí vedení položte tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout, zaháknout se nebo zakopnout o něj.
- ⊙ 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 sestavování 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, ... předtím než budete přístroj čistit a ... při bouřce.
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy mohou provádět jen specializované opravní, popř. servisní střediska.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí 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.
- ⊙ V žádném případě neodstraňujte distanční držák na zadní straně přístroje.
- ⊙ 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.



NEBEZPEČÍ zranění popálením

- ⊙ Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje a vnitřního prostoru. Používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ Předtím než budete přístroj čistit nebo ho sklidíte, nechte ho zcela vychladnout.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani jí nepřenášejte.

VÝSTRAHA před věcnými škodami

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ 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.
- ⊙ Nepřepínájte otočný koš / otočný špíz. Respektujte referenční hodnoty v tomto návodu.
- ⊙ Nepoužívejte žádné ostré nebo odírající čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetrován různými prostředky, 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.

4. Rozsah dodávky

- 1 horkovzdušná fritéza **1**
- 1 plech/miska na odchytávání tuku **17**
- 3 mřížkové plechy **18**
- 1 otočný špíz **10**
- 2 špízy na kuře **8**
(včetně 2 zajišťovacích šroubů **7**)
- 2 kotouče **16**
(včetně 2 zajišťovacích šroubů **7**)
- 8 špízů na šašliky **15**
- 1 otočný koš **12**
- 1 víko (pro otočný koš) **14**
- 1 rukojeť **11**
- 1 návod k použití
- 1 sešit s recepty

5. Uvedení do provozu

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
Obzvláště vnitřní prostor musí být zcela bez zbytků obalu jako např. polystyrénových drobků.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

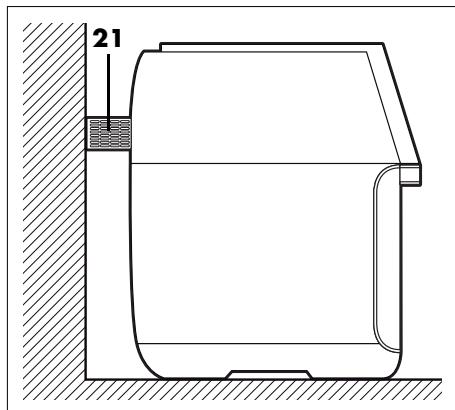
- ⊙ **Nezapomeňte odstranit kartón na horní straně vnitřního prostoru!**

- Stáhněte ochranné fólie a lepicí pásky 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 147).
- K přenášení můžete použít prohlubně k uchopení **19**.
- Postavte přístroj **1** na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

Na zadní straně přístroje **1** se nachází větrací průduch s distančním držákem **21**. Z větracího průduchu uniká během provozu horký vzduch.

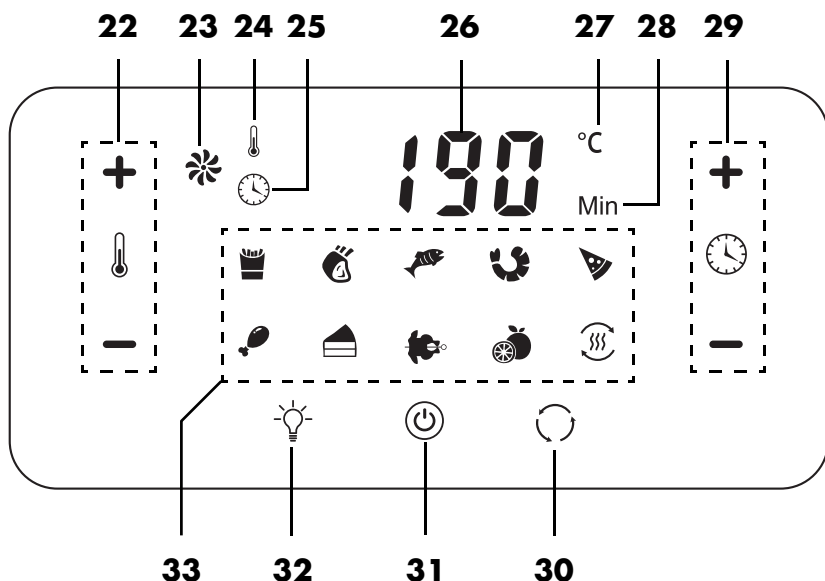


- ⊙ Větrací průduch **21** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Distanční držák **21** nikdy neodstraňujte.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.

- Sítovou zástrčku **20** zasuněte do zásuvky teprve tehdy, až bude přístroj **1** kompletně složený pro požadovaný účel použití.

UPOZORNĚNÍ: Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě dýmu a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topné složce a není to chyba výrobku. Postarejte se o dostatečné větrání.

6. Dotykový displej v přehledu



- 22** +/- tlačítka teploty: nastavení teploty přípravy
- 23** symbol horkého vzduchu: bliká, když je v provozu funkce horkého vzduchu
- 24** zobrazí se teplota
- 25** zobrazí se doba přípravy
- 26** zobrazení čísel (např. teplota, doba přípravy)
- 27** °C jednotka teploty
- 28** Min jednotka doby přípravy
- 29** +/- tlačítka času: nastavení doby přípravy
- 30** tlačítko otáčení: vypnutí/zapnutí funkce otáčení;
symbol otáčení: bliká, když je zapnutá funkce otáčení
- 31** tlačítko start/stop
- 32** tlačítko osvětlení: zapnutí/vypnutí vnitřního osvětlení;
symbol osvětlení: bliká, když je zapnuté vnitřní osvětlení
- 33** tlačítka programů (viz „Programy v přehledu“ na straně 136);
symboly programů

7. Programy v přehledu

Symbol na dotykovém displeji	Program / použití	Přednastavená teplota (nastavitelný rozsah)	Přednastavený čas (nastavitelný rozsah)
	Hranolky	200 °C (40–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
	Steaky/kotlety	175 °C (40–200 °C)	25 min. (1–60 min.)
	Ryby	165 °C (40–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
	Krevety	160 °C (40–200 °C)	12 min. (1–60 min.)
	Pizza	180 °C (40–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
	Kousky drůbeže, např. stehna	175 °C (40–200 °C)	30 min. (1–60 min.)
	Moučníky a pečivo	160 °C (40–200 °C)	30 min. (1–60 min.)
	Otočný špíz k opékání celého kuřete nebo malého kusu pečeně	190 °C (40–200 °C)	30 min. (1–60 min.)
	Sušení ovoce a zeleniny, např. jablečných kroužků	40 °C (40–80 °C)	2 hod. (2 – 24 hod.)
	Ohřívání uvařených jídel	200 °C (40–200 °C)	3 min. (1–60 min.)

8. Použití dílů příslušenství

Díl příslušenství	Funkce/použití
Plech/miska na odchytávání tuků 17	- Vsuňte na dno pro odchytávání kapajících nebo odpadávajících potravin. Usnadňuje čištění. - Vsuňte jako zavřený pečicí plech na požadované kolejnici pro pokrmy, které hodně kapají a které vyžadují teplo především shora, např. pro gratinování.
Mřížkové plechy 18	- Otvory v mřížkových plechách může horký vzduch dobře cirkulovat. To podporuje rovnoměrné rozložení tepla. - Současně lze použít více mřížkových plechů. V případě potřeby po polovině doby přípravy vyměňte. - K sušení. - Pro přípravu všech pokrmů, které příliš nekapají a které vyžadují rovnoměrné ohřívání, např. kousky kuřete, rybí prsty, krevety, hranolky, mražená pizza.
Otočný koš 12	- Pro hranolky, americké brambory, batátové hranolky, kousky zeleniny apod. - Pro obzvláště rovnoměrný ohřev ze všech stran se otočný koš 12 točí během průběhu přípravy. K tomu musí být zapnutá funkce otáčení 30. - Otočný koš 12 naplníte lehce ke značce MAX 13 (maximální množství: 1,5 kg). - Pro nasazení a vytažení použijte rukojeť 11. UPOZORNĚNÍ: U syrových přísad přimíchejte cca 1/2 lžice oleje. To zabraňuje přilepení k otočnému koši 12 a zlepšuje chuť. U zmražených hranolek a podobných produktů toto není nutné, jsou už předsmažené.
Špízy na kuře 8 + otočný špíz 10	- Kuře na gril nebo malou pečení lze upevnit pomocí špízů na kuře 8 na otočný špíz 10. - Respektujte značky pro maximální velikost na otočném špízu 10. - Respektujte maximální množství 1,5 kg.  Při použití programu pro otočný špíz se automaticky aktivuje funkce otáčení 30. Lze ji zapnout/vypnout také stisknutím tlačítka otáčení 30. - Pro nasazení a vytažení použijte rukojeť 11.
Špízy na šašliky 15 + kotouče 16 + otočný špíz 10	- Pro masové/zeleninové špízy. - Špízy na šašliky 15 se zavěsí do kotoučů 16 a mohou být pomocí funkce otáčení 30 rovnoměrně připravovány. Dbejte značek na otočném špízu 10. - Respektujte maximální množství 200 g na špíz a 1,6 kg celkem. - Pro nasazení a vytažení složeného kotouče se špízy použijte rukojeť 11.

9. Tipy na přípravu

Horkovzdušná fritéza 9v1 spojuje mnoho různých funkcí v jednom přístroji. Můžete například:

- fritovat horkým vzduchem
- grilovat kuře nebo pečení na otočném špízu
- péct pizzu
- připravovat mnoho mražených hotových pokrmů (např. kuřecí křídla, rybí prsty, syrové nebo zeleninové tyčinky)
- péct sušenky nebo muffiny
- grilovat šašlikové nebo zeleninové špízy
- sušit jablečné kroužky nebo jiné ovoce
- gratinovat

V této kapitole naleznete několik tipů a tabulku přípravy s příklady pro orientaci pro množství, dobu přípravy a teplotu.

Další příklady, tipy a recepty naleznete v příloženém sešitu s recepty.

Množství

- Zásadně připravujte najednou jen malá množství. Tak dosáhnete nejlepších výsledků.
- Naplňte otočný koš **12** maximálně po značku **MAX 13**. Tak hranolky apod. rovnoměrně zhnědnou.
- Mřížkové plechy **18** a plech **17** by měly být naplně lehce, aby mohl horký vzduch dobře cirkulovat.
- U přípravy celého kuřete nebo pečeně respektujte značky pro maximální velikost na otočném špízu **10**.
- U všech pokrmů dbejte na to, aby se nedotýkaly topného článku **3**.
- Dbejte následující maximální váhy:
 - Otočný koš **12**: 1,5 kg
 - Otočný špíz **10** se špízy na kuře **8**: 1,5 kg
 - Otočný špíz **10** se špízy na šašliky **15**: 1,6 kg

Teplota a doba přípravy

- Údaje o teplotách a dobách přípravy v tabulce přípravy jsou orientační hodnoty. Teplota a doba přípravy se mohou lišit v závislosti na vlastnostech, velikosti a množství potravin a také podle vaší chuti.
- Akrylamid je pravděpodobně rakovinotvorný. Abyste udrželi tvorbu akrylamidu na co nejnižší úrovni, vyhněte se příliš silnému zhnědnutí.
- U mražených potravin se orientujte podle údajů pro horkovzdušné fritézy nebo konvekční trouby.

Rovnoměrné zhnědnutí

- Funkce otáčení **30** zajišťuje rovnoměrné zhnědnutí ze všech stran.
- Při vaření v otočném koši **12** to můžete ještě podpořit tím, že předtím přimícháte v syrovém stavu cca 1/2 lžíce oleje a nebudete přepliňovat otočný koš **12**.
- Při rovnoměrném vaření na několika mřížkových plechách **18** je v polovině doby přípravy vytáhněte. Obratle přísady na plechách a vyměňte výšku plechů.
- Používejte přísady rovnoměrné tloušťky nebo velikosti.

Tabulka přípravy

Potravina	Tipy	Množství (cca)	Čas*	Teplota*
Hranolky (tenké, mražené, předsmážené)	- Program  - Použijte otočný koš 12 a zapněte funkci otáčení 30	350 g	15–17 min.	200 °C
Hranolky (tlusté, mražené, předsmážené)	- Také možné: Mřížkové plechy 18	350 g	15–20 min.	200 °C
Hranolky (domácí)	- Program  - Přimíchejte 1/2 polévkové lžice oleje - Použijte otočný koš 12 a zapněte funkci otáčení 30 - Také možné: Mřížkové plechy 18	400 g	18–22 min.	200 °C
Kuřecí stehna (čerstvá)	- Program  - Použijte mřížkové plechy 18	300 g jedno stehno	30 min.	180 °C
Kuřecí nugety (mražené)	- Použijte mřížkové plechy 18	200 g	10–15 min.	200 °C
Rybí prsty (mražené)	- Použijte mřížkové plechy 18	200 g	7–10 min.	200 °C
Mozarellové tyčinky (mražené)	- Použijte mřížkové plechy 18	200 g	4–6 min.	180 °C
Muffiny	- Program  - Postavte na plech 17 pečící formy	9 kusů	15–20 min.	160 °C
Pečené brambory (moučné)	- Předvařte 15 minut - Zabalte do alobalu	6 kusů pro 150g	40 min.	180 °C
Jablečné kroužky (sušené)	- Program  - Použijte mřížkové plechy 18 - Každých 30 minut vyměňte výšku mřížkovaných plechů	500 g	2,5–3 hod.	80 °C

Potravina	Tipy	Množství (cca)	Čas*	Teplota*
Kuřecí křídla (mražená)	- Program  - Použijte mřížkové plechy 18	400 g	15–18 min.	200 °C
Masové/zeleninové špízy	- Použijte špízy na šašliky 15 (s kotouči 16 + otočným špízem 10) - Zapněte funkci otáčení 30	1 kg	20 min.	200 °C
Pečení	- Upevněte pomocí špízů na kuře 8 na otočném špízu 10 - V případě potřeby svažte kuchyňským provázkem, abyste zabránili přechýlícím kouskům - Zapněte funkci otáčení 30	max. 1,5 kg	50 min.	180 °C
Kuře (celé)	- Upevněte pomocí špízů na kuře 8 na otočném špízu 10 - V případě potřeby svažte kuchyňským provázkem, abyste zabránili přechýlícím kouskům - Program 	max. 1,5 kg	40–45 min.	200 °C

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

10. Montáž

10.1 Otočný koš

Potřebné díly

Otočný koš **12**

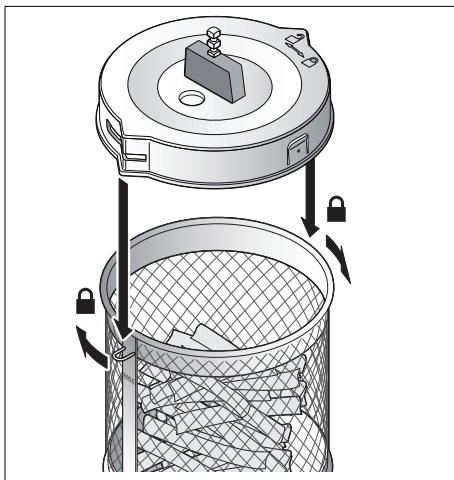
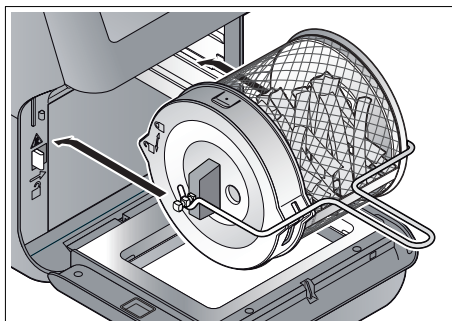
Víko (pro otočný koš) **14**

Rukojeť **11**

Plech/miska na odchyťávání tuku **17**

Postup

1. Zasuňte misku na odchyťávání tuku **17** dolů na dno vnitřního prostoru.
2. Naplňte hranolky (nebo jiné přísady) maximálně po značku **MAX 13** do otočného koše **12**.
3. Nasaďte víko **14** na otočný koš **12**. Vyklenutí na víku musí být přitom nasazeno nad malá očka na koši (viz obrázek).
4. Pro uzavření otočte otočný koš **12** tak, aby očka ukazovala ve směru zavřeného symbolu zámku.
5. Uzavřený otočný koš **12** nasadíte pomocí rukojeti **11** do přístroje **1** (viz „Nasazení otočného koše / otočného špízu“ na straně 142).



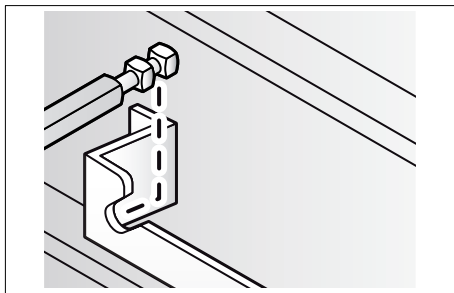
10.2 Nasazení otočného koše / otočného špízu



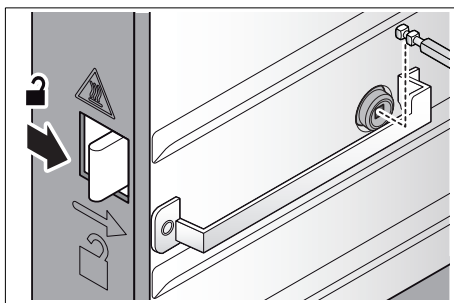
NEBEZPEČÍ popálení!

- Použijte k nasazení otočného koše **12** / otočného špízu **10** do horké trouby (např. po přehřátí) bezpodmínečně rukojet **11** a kuchyňské rukavice.

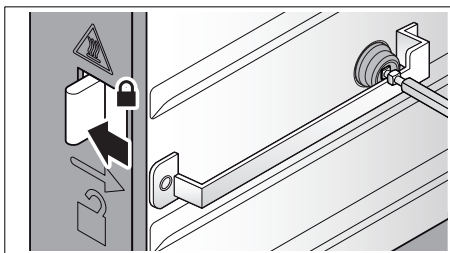
Pro funkci otáčení se namontovaný otočný koš **12** nebo otočný špíz **10** s připevněným kuřetem/pečení nebo namontované špízy na šašlíky **15** zavěsí do přístroje:



1. Zavěste otočný koš **12** / otočný špíz **10** nejdříve na pravé straně vnitřního prostoru do prohlubně.



2. Stlačte tlačítko uvolnění **4** doprava a zavěste otočný koš **12** / otočný špíz **10** na levé straně.



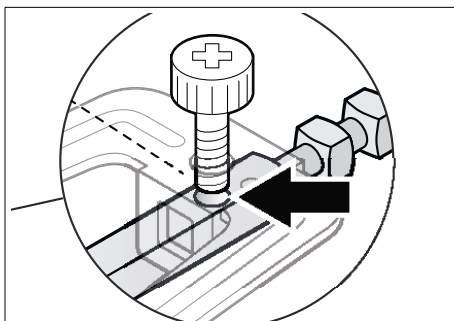
3. Pustte tlačítko uvolnění **4**, abyste zablokovali otočný koš **12** / otočný špíz **10** na levé straně. Čtyřhran nemusí ještě přesně pasovat. Po spuštění funkce otáčení se čtyřhran automaticky správně umístí.
4. Pro vytažení držte tlačítko uvolnění **4** stlačené vpravo, zatímco vytahujete otočný koš **12** / otočný špíz **10** rukojetí **11**.

10.3 Otočný špíz pro kuře nebo pečení

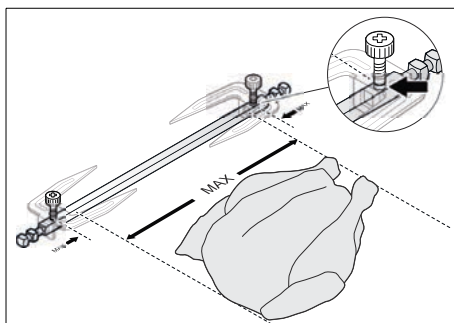
Potřebné díly

- otočný špíz **10**
- 2 špízy na kuře **8**
- rukojeť **11**
- plech/miska na odchyťávání tuku **17**

Správná velikost kuřete / kousku pečeně



Otočný špíz **10** má na obou koncích malou značku **9** (viz šipka). Respektujte: Tyto značky **9** se nachází pouze na jedné straně čtyřhranu.



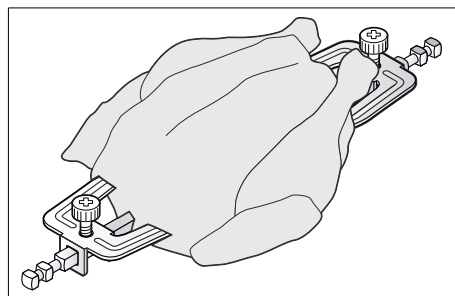
Značky **9** označují nejkratnější pozice, kde směřují být upevněny zajišťovací šrouby **7**. Maximální délka kuřete nebo kousku pečeně je trochu menší.

Zajistěte, aby se pečeně během přípravy s funkcí otáčení nedotýkala topného článku **3**:

- Napíchnutá pečeně by měla být okolo otočného špízu **10** rovnoměrně rozdělena neměla by být příliš tlustá.
- Připevněte volné nebo přečnívající kousky pečeně kuchyňským provázekem k pečení. Během přípravy se nesmí uvolňovat žádné kousky.

Postup

1. Zasuňte misku na odchyťávání tuku **17** dolů na dno vnitřního prostoru.



2. Nastrčte kuře nebo kousek pečeně do prostřed na otočný špíz **10**.
3. Nastrčte oba špízy na kuře **8** s příslušnými otvory pro čtyřhrany na konce otočného špízu **10**.
4. Posuňte špízy na kuře **8** k sobě, aby kus masa pevně držel. Zajišťovací šrouby **7** v této poloze pevně přišroubujte.
5. Nasadte otočný špíz **10** pomocí rukojeti **11** do přístroje **1** (viz „Nasazení otočného koše / otočného špízu“ na straně 142).

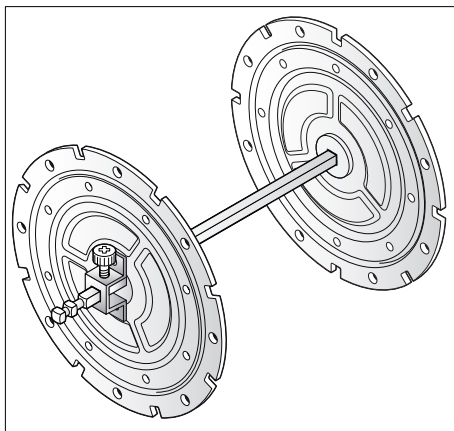
10.4 Špízy na šašliky

Potřebné díly

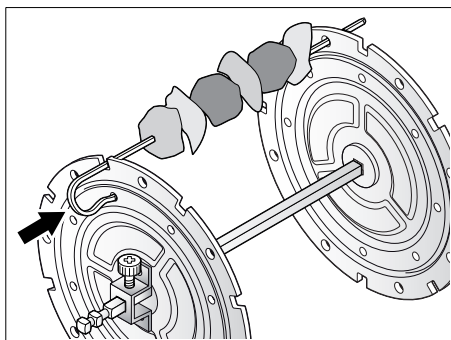
- otočný špíz **10**
- 2 kotouče **16**
- 8 špízů na šašliky **15**
- rukojeť **11**
- plech/miska na odchyťávání tuku **17**

Postup

1. Zasuňte misku na odchyťávání tuku **17** dolů na dno vnitřního prostoru.

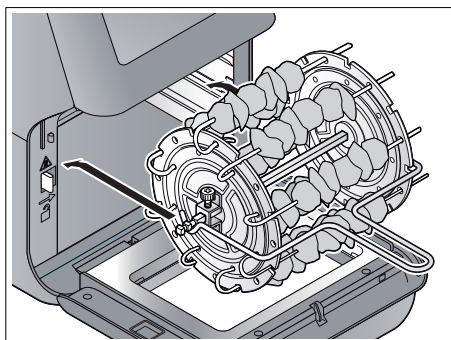


2. Připevněte oba kotouče **16** na koncích otočného špízu **10**. Zajišťovací šrouby **7** přitom musí být pevně přišroubovány na značky **9**.
3. Nakrájejte přísady na kousky o průměru maximálně 3 cm.
4. Napíchnete přísady na špízy na šašliky **15**. Nechejte přitom délku rukojeti nahoře a dole minimálně 2,5 cm volnou.



5. Nasadíte špízy na šašliky **15** do kotoučů **16**, jak je件 zobrazeno:
 - spodní konec do kulatého otvoru ve vnějším kruhu,
 - horní konec malým výřezem na okraji a kulatým otvorem ve vnitřním kruhu.
6. Tímto způsobem upevníte všech 8 špízů na šašliky **15**.

UPOZORNĚNÍ: Můžete použít také jen 4 špízy na šašliky **15**. Použijte potom každý druhý výřez, aby byly špízy na šašliky rovnoměrně rozděleny.



7. Když jsou všechny špízy na šašliky **15** upevněny, nasadte kotouč se špízy pomocí rukojeti **11** do přístroje **1** (viz „Nasazení otočného koše / otočného špízu“ na straně 142).

11. Obsluha



NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch **21** na zadní straně nebo průhledové okénko **6**.
- ⊙ K vytažení horkého otočného koše **12** / otočného špízu **10** použijte rukojeť **11**.
- ⊙ K uchopení horkých dílů příslušenství používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu **21** horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza **1** zapnutá, nepohybujte s ní a ani jí nepřenášejte.

11.1 Proudová přípojka

- Když je přístroj **1** smontován pro požadovaný účel použití, zasuněte síťovou zástrčku **20** do zásuvky s ochranným kontaktem, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.
 - Všechny údaje na displeji **2** se krátce rozsvítí.
 - Zazní signální tón.
 - Poté svítí symbol ☺ tlačítka start/stop **31**. Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.

11.2 Dotykový displej

Na dotykovém displeji **2** jsou symboly, které jen zobrazují určité funkce, např. symbol horkého vzduchu ☼ **23**.

Jiné symboly znázorňují (také) stisknutelné tlačítko, např. tlačítko start/stop ☺ **31**. Stisknutelná tlačítka jsou v tomto návodu pro lepší čitelnost označována jen jako tlačítka.

11.3 Zapnutí/vypnutí

- Stiskněte tlačítko start/stop ☺ **31**, aby se přístroj **1** přepnul z pohotovostního režimu.
 - Zobrazí se symboly na displeji **2**.
 - Střídaně se zobrazuje nastavená teplota a doba přípravy.
- Znovu stiskněte tlačítko start/stop ☺ **31**, abyste spustili přístroj **1** se zvolenými nastaveními, příp. zvoleným programem.
 - Symbol horkého vzduchu ☼ **23** bliká.
 - Střídaně se zobrazuje nastavená teplota a doba přípravy.
 - Doba přípravy se odpočítává k nule.
 - Případně se zobrazí symbol programu **33**.
- Zatímco přístroj **1** běží, stiskněte tlačítko start/stop ☺ **31**, abyste proces zastavili.
 - Na displeji **2** se zobrazí OFF.
 - Ventilátor ještě dál běží a symbol horkého vzduchu ☼ **23** bliká.
 - Po cca 20 sekundách se ventilátor zastaví a zazní 5 signálních tónů. Přístroj **1** se nachází v pohotovostním režimu. Na displeji **2** je vidět pouze symbol ☺ **31**.

Funkce rychlého spuštění

Když jste zvolili program nebo jste provedli nastavení manuálně, přístroj **1** se automaticky spustí cca 5 sekund po posledním zadání.

11.4 Zapnutí osvětlení

Když je symbol osvětlení  **32** viditelný na displeji **2**, můžete vnitřní osvětlení zapnout a vypnout:

- Stisknete tlačítko osvětlení  **32** pro zapnutí nebo opětovné vypnutí osvětlení.
- Symbol osvětlení  **32** bliká, zatímco je osvětlení zapnuté.
- Osvětlení se po cca 2 minutách automaticky vypne.

11.5 Manuální nastavení

Když je přístroj **1** zapnutý, jsou viditelná tlačítka teploty  **+/- 22** a tlačítka času  **+/- 29**. Můžete jimi kdykoliv změnit nastavení pro teplotu a dobu přípravy, např. i poté, když už běží nějaký program.

- Tlačítka teploty  **+/- 22** nastavíte teplotu mezi 40 °C a 200 °C:
 - krátce stisknete pro 5°C kroky.
 - držete stisknuté pro rychlý chod vpřed/vzad.
- Tlačítka času  **+/- 29** nastavíte dobu přípravy mezi 1 a 60 minutami:
 - krátce stisknete pro 1minutové kroky.
 - držete stisknuté pro 5minutové kroky.

UPOZORNĚNÍ: Když je nastaven program sušení , lze nastavit teplotu maximálně na 80 °C. Doba přípravy lze nastavit mezi 2 (02:00) a 24 (24:00) hodinami v 30minutových krocích.

11.6 Zapnutí funkce otáčení

Když je symbol otáčení  **30** viditelný na displeji **2**, můžete funkci otáčení manuálně zapnout a vypnout:

- stisknete tlačítko otáčení  **30** pro zapnutí nebo opětovné vypnutí funkce otáčení.
- Symbol otáčení  **30** bliká, zatímco je funkce otáčení zapnutá.

UPOZORNĚNÍ:

- Když je nastaven program otočného špízu , zapne se automaticky funkce otáčení.
- Když používáte otočný špíz **10** nebo otočný koš **12** s jiným programem, zapněte funkci otáčení manuálně.

11.7 Použití programů

Pro hodně potravin a způsobů přípravy má přístroj přednastavené programy. Když zvolíte nějaký program, můžete dodatečně provést kdykoliv následující nastavení:

- teplota
- doba přípravy
- vypnutí/zapnutí funkce otáčení

1. Připravte potravinu a vložte ji s vhodným dílem příslušenství do přístroje (viz „Použití dílů příslušenství“ na straně 137).
2. Zvolte požadovaný program (viz „Programy v přehledu“ na straně 136) a orientujte se podle tabulky přípravy (viz „Tabulka přípravy“ na straně 139).
3. Zapněte přístroj tlačítkem start/stop  **31**.
4. Stisknete požadované tlačítko programu **33**. Odpovídající symbol bliká.
5. Případně proveďte manuální nastavení teploty a doby přípravy.

6. Spustíte proces přípravy tlačítkem start/stop  **31**.
- Symbol programu se trvale zobrazí. Ostatní se skryjí.
 - Symbol horkého vzduchu  **23** bliká.

11.8 Přerušení procesu přípravy

Můžete proces přípravy kdykoliv přerušit, např. kvůli kontrole stupně zhnědnutí nebo kvůli výměně poloh v případě více mřížkových plechů **18**.

- Otevřete během procesu přípravy dvířka trouby **5**. Zapne se osvětlení, ventilátor a funkce otáčení se zastaví.
- Pro pokračování procesu vaření opět zavřete dvířka trouby **5**.

11.9 Konec procesu přípravy

- Když program doběhne do konce, zobrazí se na displeji **2 OFF**. Ventilátor ještě cca 20 sekund běží dál, předtím než se přístroj přepne do pohotovostního režimu a zazní 5 signálních tónů.
- Potřebujete žáruvzdornou podložku a talíř nebo misku (příp. nahřáté).
- Vytáhněte z trouby příslušenství s hoto-vými pokrmy pomocí kuchyňských rukavic nebo chňapek.
- Držte tlačítko uvolnění **4** stlačené vpravo, zatímco vytahujete otočný koš **12** / otočný špič **10** rukojetí **11**.
- Postavte příslušenství na žáruvzdornou podložku a vložte pokrmy na připravený talíř / do připravené misky.
- Nechejte přístroj a příslušenství vychladnout předtím, než ho budete čistit.

12. Čištění



NEBEZPEČÍ popálení!

- Nechejte přístroj **1** vychladnout, předtím než s ním budete pohybovat nebo ho budete čistit.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- Než budete horkovzdušnou fritézu **1** čistit, vytáhněte síťovou zástrčku **20** ze zásuvky.
- Horkovzdušná fritéza **1** nesmí být ponořena do vody.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- Nepoužívejte žádné ostré nebo odírající čisticí prostředky.

Díly příslušenství

- Odstraňte zbytky potravin.
- Rozložte díly příslušenství na jednotlivé součásti.
- Dávejte pozor na malé zajišťovací šrouby **7**.
- Všechny díly příslušenství (kromě přístroje **1** a napájecího vedení **20**) lze mýt 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 nechejte odmočit.
- Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je sklidíte nebo budete opět používat.

Kryt

- Otřete přístroj **1** zvenku lehce navlhčeným hadříkem s trochou jemného čisticího prostředku.
- Vysušte utěrkou.

Vnitřní prostor

1. Vyčistěte vnitřní prostor měkkou houbičkou a vodou s jemným čisticím prostředkem.
2. Několikrát otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákn, který vyperete a vyždímáte.
3. Vysušte utěrkou.

13. Uschování

- Předtím než horkovzdušnou fritézu **1** skldíte,
 - musí být síťová zástrčka **20** vytažená;
 - musí být přístroj vychladlý a
 - musí být všechny díly úplně suché.

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, prosím, nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



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.
Potravina není po doporučené době ještě hotová	• Bylo množství příliš velké nebo kousky příliš tlusté? • Byla nastavena příliš nízká teplota nebo doba přípravy?
Čerstvé hranolky apod. se lepí na stěny otočného koše 12 .	• Přimíchejte k hranolkům před vařením trochu stolního oleje.
Pokrmu na mřížkových plechách 18 hnědnou různě rychle.	• Topný článek 3 se nachází na horní straně. Proto hnědnou pokrmy na horním plechu rychleji. V polovině doby vaření vyměňte plechy, při delších dobách i častěji. • Potraviny občas otočte.
Otočný špíz 10 / otočný koš 12 se točí nerovnoměrně.	• Zastavte funkci otáčení a zkontrolujte, zda nejsou potraviny rozděleny nerovnoměrně nebo zda není váha potravin příliš velká.

16. Technické parametry

Model:	SHF 1800 A1
Síťové napětí:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1800 W

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost). Přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály: lepenka (kromě vlnité lepenky)
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.

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. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento doklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

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

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravu nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

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 podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, baterií, osvětlení nebo skleněných 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. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 332724_1907** 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 můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslát 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) **332724_1907** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 332724_1907



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	153
2. Účel použitia.....	154
3. Bezpečnostné pokyny	154
4. Rozsah dodávky.....	157
5. Uvedenie do prevádzky.....	158
6. Prehľad dotykového displeja	159
7. Prehľad programov	160
8. Použitie dielov príslušenstva	161
9. Tipy na prípravu.....	162
10. Montáž.....	165
10.1 Otočný kôš	165
10.2 Vloženie otočného koša/otočného ražňa	166
10.3 Otočný ražeň na kura alebo pečienku	167
10.4 Ražne na šašlik.....	168
11. Obsluha	169
11.1 Pripojenie k elektrickému prúdu	169
11.2 Dotykový displej	169
11.3 Zapnutie/vypnutie.....	169
11.4 Zapnutie osvetlenia	170
11.5 Manuálne nastavenia	170
11.6 Zapnutie funkcie otáčania.....	170
11.7 Používanie programov.....	170
11.8 Prerušenie procesu prípravy	171
11.9 Ukončenie procesu prípravy	171
12. Čistenie.....	171
13. Uskladnenie	172
14. Likvidácia	172
15. Riešenie problémov	172
16. Technické údaje	173
17. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	174

1. **Prehľad**

- 1** Prístroj/teplovzdušná fritéza
- 2** Dotykový displej
- 3** Vyhrievací prvok (na vnútornej strane vnútorného priestoru)
- 4** Odblokovacie tlačidlo (pre otočný ražeň a otočný kôš)
- 5** Dvierka piecky
- 6** Priehľadné okienko
- 7** Zaisťovacia skrutka (na pridržiavacích kotúčoch a ražňoch na kura) (4 x)
- 8** Ražne na kura
- 9** Značka (na otočnom ražni)
- 10** Otočný ražeň
- 11** Rukoväť (na vloženie/vybratie otočného ražňa a otočného koša)
- 12** Otočný kôš
- 13 MAX** Značka pre maximálnu výšku hladiny naplnenia otočného koša
- 14** Veko (otočného koša)
- 15** Ražeň na šašlik (8 x)
- 16** Pridržiavacie kotúče (pre ražne na šašlik)
- 17** Plech/miska na zachytávanie tuku
- 18** Mriežkový plech (3 x)
- 19** Priehlbina na úchyty
- 20** Pripojovací kábel so zástrčkou
- 21** Vetrací otvor s dištančným držiakom (na zadnej strane)

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k vašej novej teplovzdušnej fritéze 9 v 1.

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 novou teplovzdušnou fritézou 9 v 1!

Symbyly na prístroji



Tento symbol vás varuje pred kontaktom s horúcim povrchom.



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

2. Účel použitia

Teplovzdušná fritéza je určená na prípravu potravín v horúcom vzduchu pri maximálnej teplote 200 °C.

Teplovzdušná fritéza je koncipovaná na domáce používanie. Teplovzdušná fritéza sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

Teplovzdušná fritéza nie je vhodná na zahrievanie tekutín.

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 sa mali rešpektovať 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. Deti smú vykonávať čistenie a údržbu prístroja len ak sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom.
- ⊙ Deti mladšie ako 8 rokov by ste nemali púšťať do blízkosti prístroja a pripájacieho kábla.



- ⊙ Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru na zadnej strane alebo priehľadného okienka dvierok piecky.
 - Na vybratie horúceho otočného koša/otočného ražňa použite rukoväť.
 - Používajte rukavicu alebo lapku na chytanie horúcich dielov príslušenstva.
- ⊙ 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.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 171).



NEBEZPEČENSTVO pre deti

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenia.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a úžitkové zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte 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 vdychnú čo i len najmenšie množstvo dymov, uvoľňujúcich sa pri prevádzke tohto prístroja. Ak používate tento prístroj, vtáky by ste mali preniesť do inej miestnosti.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti

- ⊙ 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 mokrymi rukami.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ 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.
- ⊙ Pripojovacie vedenie ved'te tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa oň alebo sa na ňom potknúť.
- ⊙ 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 nazacvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri vyťahovaní 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 a
... počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajte žiadne zmeny na výrobku. Vykonanie opráv zabezpečujte len v odbornej opravovni, resp. v servisnom stredisku.



NEBEZPEČENSTVO – 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.
- ⊙ V žiadnom prípade neodstraňujte dištančný držiak na zadnej strane prístroja.
- ⊙ 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 podložke, čím zabránite, aby sa prevrhla alebo skĺzla.



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku popálenia

- ⊙ Nedotýkajte sa horúceho povrchov prístroja a vnútorného priestoru. Používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehybte ňou ani ju neprenášajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ 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.

- ⊙ Otočný kôš/otočný ražeň neprepĺňajte. 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 zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

4. Rozsah dodávky

- 1 teplovzdušná fritéza **1**
- 1 plech/miska na zachytávanie tuku **17**
- 3 mriežkové plechy **18**
- 1 otočný ražeň **10**
- 2 ražne na kura **8**
(vrát. 2 zaistovacích skrutiek **7**)
- 2 pridržiavacie kotúče **16**
(vrát. 2 zaistovacích skrutiek **7**)
- 8 ražňov na šašlik **15**
- 1 otočný kôš **12**
- 1 veko (na otočný kôš) **14**
- 1 rukoväť **11**
- 1 návod na obsluhu
- 1 receptár

5. Uvedenie do prevádzky

- Odstráňte všetok obalový materiál.
Zvlášť vnútorný priestor musí byť úplne zbavený zvyškov obalu, ako napríklad omrvíniek styroporu.



NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

- ⊙ **Bezpodmienečne odstráňte kartón na hornej strane vnútorného priestoru!**

- 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 171).
- Na prepravu je možné použiť úchyty **19**.
- Prístroj **1** postavte na suchú, rovnú, nekľavú, teplovzdornú podložku.



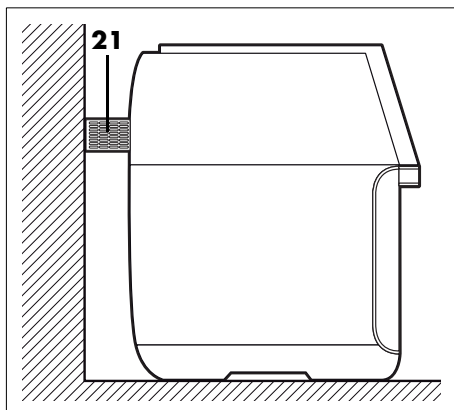
NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

Na zadnej strane prístroja **1** sa nachádza vetrací otvor s dištančným držiakom **21**. Z vetracieho otvoru unika počas prevádzky horúci vzduch.

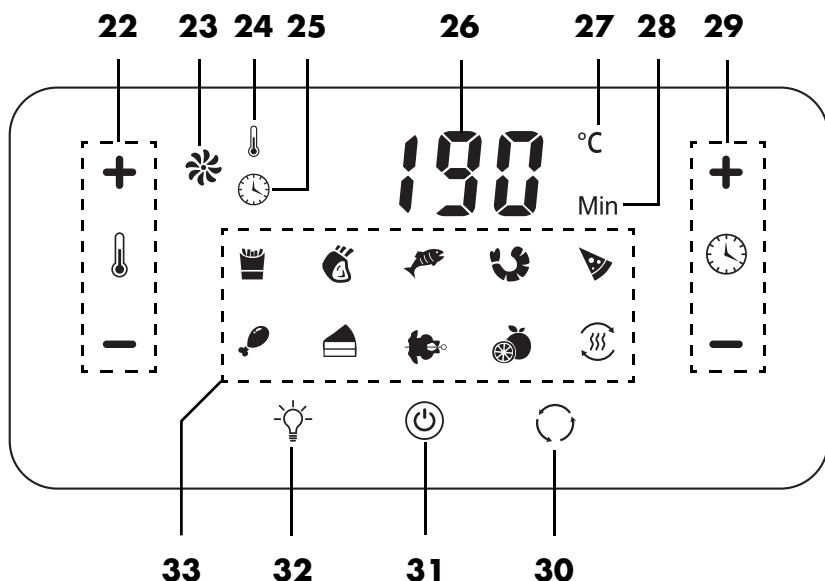
- ⊙ Vetrací otvor **21** nikdy nezakrývajte.
- ⊙ Nikdy neodstraňujte dištančný držiak **21**.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.

- Zástrčku **20** zastrčte do zásuvky až vtedy, keď je prístroj **1** kompletne zmontovaný na príslušný účel použitia.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na výhrevnom prvku a nie je to chyba výrobku. Zabezpečte dostatočné vetranie.



6. Prehľad dotykového displeja



- 22** +/- tlačidlá teploty: nastavenie teploty prípravy
- 23** symbol horúceho vzduchu: bliká, keď je funkcia horúceho vzduchu v prevádzke
- 24** zobrazuje sa teplota
- 25** zobrazuje sa čas prípravy
- 26** zobrazenie číslic (napr. teplota, čas prípravy)
- 27** °C jednotka teploty
- 28** Min jednotka času prípravy
- 29** +/- tlačidlá času: nastavenie času prípravy
- 30** tlačidlo otáčania: zapnutie/vypnutie funkcie otáčania; symbol otáčania: bliká, keď je funkcia otáčania zapnutá
- 31** tlačidlo štart/stop
- 32** tlačidlo osvetlenia: zapnutie/vypnutie osvetlenia vnútorného priestoru; symbol osvetlenia: bliká, keď je osvetlenie vnútorného priestoru zapnuté
- 33** programové tlačidlá (pozri „Prehľad programov“ na strane 160); symboly programov

7. Prehľad programov

Symbol na dotykovom displeji	Program/použitie	Prednastavená teplota (rozsah nastavenia)	Prednastavený čas (rozsah nastavenia)
	Hranolčky	200 °C (40 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Steaky, kotlety	175 °C (40 – 200 °C)	25 min (1 – 60 min)
	Ryba	165 °C (40 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Krevety	160 °C (40 – 200 °C)	12 min (1 – 60 min)
	Pizza	180 °C (40 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Hydina na časti, napr. stehno	175 °C (40 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Koláče a pečivo	160 °C (40 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Otočný ražeň na pečenie celého kuratá alebo malého kusa pečeného mäsa	190 °C (40 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Sušenie ovocia a zeleniny, napr. jablkové krúžky	40 °C (40 – 80 °C)	2 h (2 – 24 h)
	Zohrievanie hotových jedál	200 °C (40 – 200 °C)	3 min (1 – 60 min)

8. Použitie dielov príslušenstva

Diel príslušenstva	Funkcia/použitie
Plech/miska na zachytávanie tuku 17	• Zasuňte na dno, aby sa zachytili nadol kvapkajúce a drobiace sa potraviny. Uľahčuje čistenie. • Zasuňte ako zatvorený plech na pečenie na požadovanú koľajničku pre jedlá, ktoré silnejšie kvapkajú a pri ktorých je potrebné teplo hlavne zhora, napr. na zapiekanie.
Mriežkové plechy 18	• Cez otvory v mriežkových plechoch môže dobre cirkulovať horúci vzduch. To podporuje rovnomerné rozdelenie tepla. • Môžu sa použiť viaceré mriežkové plechy súčasne. Prípadne ich po polovici času prípravy vymeňte. • Na sušenie. • Predovšetkým na prípravu jedál, ktoré silne nekvapkajú a pri ktorých sa požaduje rovnomerné zahrievanie, napr. časti hydiny, rybie prsty, krevety, hranolčeky, mrazená pizza.
Otočný kôš 12	• Na hranolčeky, americké zemiaky, hranolčeky zo sladkých zemiakov, na kúsky zeleniny a pod. • Na zvlášť rovnomerné zahriatie zo všetkých strán sa otočný kôš 12 počas tepelnej úpravy otáča. Na to musí byť zapnutá funkcia otáčania 30. • Otočný kôš 12 naplňte len voľne po značku MAX 13 (maximálne množstvo: 1,5 kg). • Na vloženie a vybratie použite rukoväť 11. UPOZORNENIE: Pri surových prísadách zamiešajte asi 1/2 polievkovej lyžice oleja. To zabráni prilepeniu na otočný kôš 12 a zlepšuje chuť. Toto nie je potrebné pri mrazených hranolčekoch alebo podobných produktoch, tieto sú už predfritované.
Ražne na kura 8 + otočný ražeň 10	• Grilované kura alebo malá pečienka sa môže pomocou ražňov na kura 8 upevniť na otočný ražeň 10. • Všimnite si značky označujúce maximálnu veľkosť na otočnom ražni 10. • Dodržiavajte maximálne množstvo 1,5 kg. •  Pri použití programu pre otočný ražeň sa automaticky aktivuje funkcia otáčania 30. Môže sa zapnúť/vypnúť aj stlačením tlačidla otáčania 30. • Na vloženie a vybratie použite rukoväť 11.
Ražne na šašlik 15 + pridržiavacie kotúče 16 + otočný ražeň 10	• Na ražne na mäso/zeleninu. • Ražne na šašlik 15 sa zavesia do pridržiavacích kotúčov 16 a môžu sa pomocou funkcie otáčania 30 rovnomerne pripravovať. Všimajte si značky na otočnom ražni 10. • Dodržiavajte maximálne množstvo 200 g na jedlo a 1,6 kg celkom. • Na vloženie a vybratie zloženého kolesa so ražňom na šašlik použite rukoväť 11.

9. Tipy na prípravu

Teplotovzdušná fritéza 9 v 1 spája v jednom prístroji mnohé rozličné funkcie. Môžete napríklad:

- fritovať s horúcim vzduchom
- grilovať kura alebo pečienku na otočnom ražni
- piecť pizzu
- pripravovať množstvo zmrazených hotových jedál (napr. kuracie krídelká, rybie prsty, syrové alebo zeleninové tyčinky)
- piecť keksy
- grilovať ražne na šašlik alebo zeleninu
- sušiť jablkové krúžky alebo iné ovocie
- zapekať

V tejto kapitole nájdete niekoľko tipov a tabuľku prípravy jedál s príkladmi na orientáciu v množstve, čase prípravy a teplote.

Ďalšie príklady, tipy a recepty nájdete v príloženom receptári.

Množstvá

- Naraz pripravujte zásadne len menšie množstvá. Tým získate najlepšie výsledky.
- Otočný kôš **12** naplňte maximálne po značku **MAX 13**. Tak budú hranolčky alebo pod. rovnomerne opečené.
- Mriežkové plechy **18** a plech **17** by sa mali naplniť tak voľne, aby mohol horúci vzduch dobre cirkulovať.
- Pri príprave celého kuraťa alebo pečienky si všimajte značky pre maximálnu veľkosť na otočnom ražni **10**.
- Pri všetkých jedlách dávajte pozor na to, aby sa tieto nedotýkali vyhrievacieho prvku **3**.
- Dodržiavajte nasledujúce maximálne hmotnosti:
 - Otočný kôš **12**: 1,5 kg
 - Otočný ražeň **10** so špízmi na kura **8**: 1,5 kg
 - Otočný ražeň **10** so špízmi na šašlik **15**: 1,6 kg

Teplota a čas prípravy

- Údaje pre teploty a časy prípravy v tabuľke prípravy jedál sú orientačné hodnoty. V závislosti od druhu, veľkosti a množstva potravín, ako aj vašej chuti sa môžu teplota a čas prípravy líšiť.
- Akrylamid môže byť karcinogénny. Aby sa akrylamid tvoril čo najmenej, vyvarujte sa prílišnému pripečeniu (zhnednutiu).
- Pri mrazených potravinách sa orientujte podľa údajov pre teplotovzdušné fritézy alebo teplotovzdušné rúry.

Rovnomerné zhnednutie

- Funkcia otáčania **30** sa stará o rovnomerné zhnednutie zo všetkých strán.
- Pri príprave v otočnom koši **12** to môžete navyše podporiť tým, že pri surových prísadách najskôr zamiešate cca 1/2 polievkovej lyžice oleja a otočný kôš **12** nepreplníte.
- Pri súčasnej príprave na viacerých mriežkových plechoch **18** ich po uplynutí polovice času prípravy vyberte. Obráťte prísady na plechoch a zmeňte výšku zasunutia plechov.
- Používajte prísady s rovnomernou hrúbkou a veľkosťou.

Tabuľka prípravy jedál

Potraviny	Tipy	Množstvo (cca)	Čas*	Teplota*
Hranolčky (tenké, mrazené, predfritované)	- Program  - Použite otočný kôš 12 a zapniete funkciu otáčania 30	350 g	15 – 17 min	200 °C
Hranolčky (hrubé, mrazené, predfritované)	- Tiež možné: Mriežkové plechy 18	350 g	15 – 20 min	200 °C
Hranolčky (robené doma)	- Program  - Primiešajte 1/2 polievkovej lyžice oleja - Použite otočný kôš 12 a zapniete funkciu otáčania 30 - Tiež možné: Mriežkové plechy 18	400 g	18 – 22 min	200 °C
Kuracie stehná (čerstvé)	- Program  - Použite mriežkové plechy 18	300 g na stehno	30 min	180 °C
Kuracie nugety (mrazené)	- Použite mriežkové plechy 18	200 g	10 – 15 min	200 °C
Rybie prsty (mrazené)	- Použite mriežkové plechy 18	200 g	7 – 10 min	200 °C
Mozzarellové tyčinky (mrazené)	- Použite mriežkové plechy 18	200 g	4 – 6 min	180 °C
Muffiny	- Program  - Na plech uložte formičky na pečenie 17	9 kusov	15 – 20 min	160 °C
Pečené zemiaky (múčna odroda)	- 15 minút predvarte - Zabaľte do hliníkovej fólie	6 kusov po 150 g	40 min	180 °C
Jablkové krúžky (sušenie)	- Program  - Použite mriežkové plechy 18 - Každých 30 minút zmeňte výšku zasunutia mriežkových plechov	500 g	2,5 – 3 h	80 °C

Potraviny	Tipy	Množstvo (cca)	Čas*	Teplota*
Kuracie krídelká (mrazené)	- Program  - Použite mriežkové plechy 18	400 g	15 – 18 min	200 °C
Mäsové/zeleninové ražne	- Použite ražne na šašlik 15 (s pridržiavacími kotúčmi 16 + otočný ražeň 10) - Zapnite funkciu otáčania 30	1 kg	20 min	200 °C
Pečienka	- Ražne na kura 8 upevnite na otočný ražeň 10 - Prípadne zviažte niťou, aby ste zabránili vyčnievaniu častí - Zapnite funkciu otáčania 30	max. 1,5 kg	50 min	180 °C
Kura (celé)	- Ražne na kura 8 upevnite na otočný ražeň 10 - Prípadne zviažte niťou, aby ste zabránili vyčnievaniu častí - Program 	max. 1,5 kg	40 – 45 min	200 °C

* Údaje vytlačené **tučným písmom** sa nastavujú manuálne.

10. Montáž

10.1 Otočný kôš

Potrebné diely

otočný kôš **12**

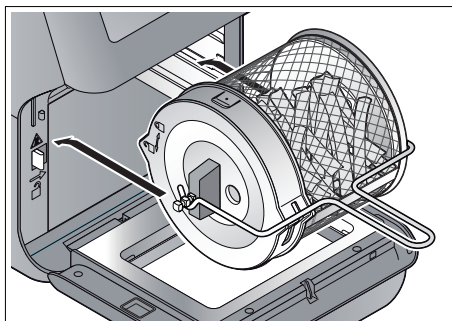
veko (na otočný kôš) **14**

rukoväť **11**

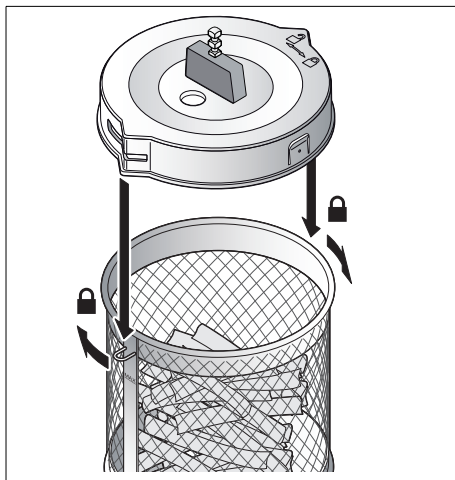
plech/miska na zachytávanie tuku **17**

Postup

1. Posuňte misku na zachytávanie tuku **17** dole na dno vnútorného priestoru.
2. Naplňte hranolčeky (alebo iné prísady) maximálne po značku **MAX 13** do otočného koša **12**.



5. Zatvorený otočný kôš **12** nasadíte pomocou rukoväte **11** do prístroja **1** (pozri „Vloženie otočného koša/otočného ražňa“ na strane 166).



3. Nasadíte veko **14** na otočný kôš **12**. Zárezy na veku pritom musia sedieť na malých okách na koši (pozri obrázok).
4. Na uzavretie otočte otočný kôš **12** tak, aby jedno oko ukazovalo smerom k symbolu zatvoreného zámku.

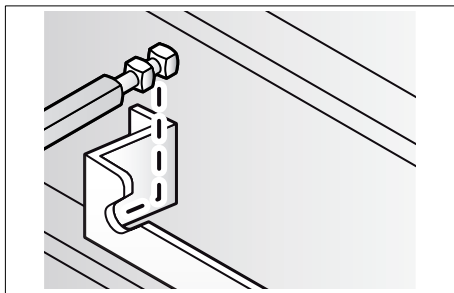
10.2 Vloženie otočného koša/otočného ražňa



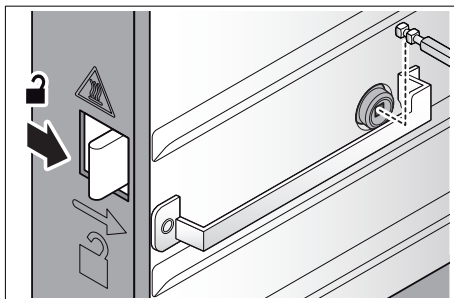
NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- Na vloženie otočného koša **12** / otočného ražňa **10** do horúcej piecky (napr. po predhriatí) použite bezpodmienečne rukoväť **11** a lapku.

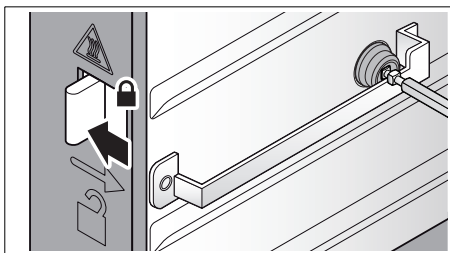
Pre funkciu rotácie sa zmontovaný otočný kôš **12** alebo otočný ražeň **10** s upevňujúcim kuraťom/pečienkou alebo namontovanými ražňami na šašlik **15** zavesí do prístroja:



- Otočný kôš **12**/otočný ražeň **10** zaveste najskôr na pravej strane vnútorného priestoru do priehtlby.



- Stlačte odblokovacie tlačidlo **4** doprava a zaveste otočný kôš **12**/otočný ražeň **10** na ľavej strane.



- Pustite odblokovacie tlačidlo **4**, aby ste mohli otočný kôš **12**/otočný ražeň **10** zaistiť na ľavej strane. Štvorhran ešte nemusí presne sedieť. Keď sa funkcia otáčania rozbehne, umiestni sa štvorhran automaticky správne.
- Na vybratie podržte odblokovacie tlačidlo **4** stlačené doprava, zatiaľ čo vyberiete otočný kôš **12**/otočný ražeň **10** s rukoväťou **11**.

10.3 Otočný ražeň na kura alebo pečienku

Potrebné diely

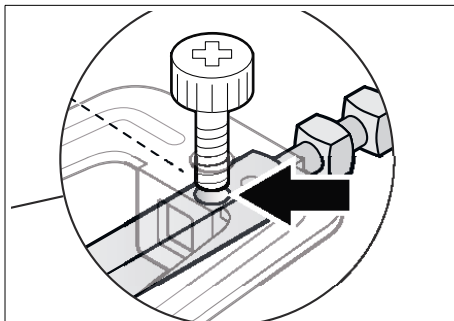
otočný ražeň **10**

2 ražne na kura **8**

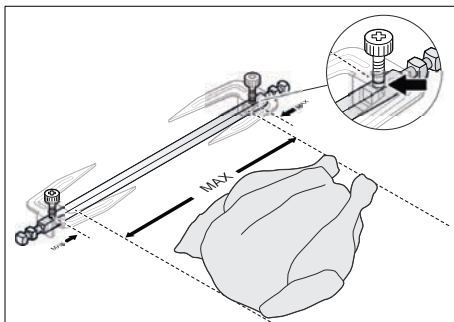
rukoväť **11**

plech/miska na zachytávanie tuku **17**

Správna veľkosť kurča/kusa pečeného mäsa



Otočný ražeň **10** má na obidvoch koncoch malú značku **9** (pozri šípku). Nezabudnite: Tieto značky **9** sa nachádzajú len na jednej strane štvorhranu.



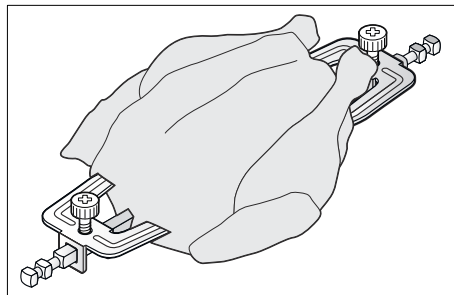
Značky **9** označujú najkrajnejšie pozície, kde sa môžu upevniť zaistovacie skrutky **7**. Maximálna dĺžka kurča alebo kusa pečeného mäsa je trochu menšia.

Uistite sa, že sa pečienka nedotýka vyhrievacieho prvku **3** počas prípravy s funkciou otáčania.

- Napichnutá pečienka by mala byť okolo otočného ražňa **10** rovnomerne rozdelená a nie príliš hrubá.
- Voľné alebo prečnievajúce časti pečienky priviažte na pečienku kuchynskou niťou. Počas prípravy sa nesmú žiadne časti uvoľniť.

Postup

1. Posuňte misku na zachytávanie tuku **17** dole na dno vnútorného priestoru.



2. Zastrčte kura alebo kus pečeného mäsa stredom na otočný ražeň **10**.
3. Obidva ražne na kura **8** zasunúte obidvomi štvorhrannými otvormi na konce otočného ražňa **10**.
4. Obidva ražne na kura **8** zasunúte k sebe tak, aby pevne držali kus mäsa. V tejto polohe pevne priskrutkujte zaistovacie skrutky **7**.
5. Otočný ražeň **10** nasadíte pomocou rukoväte **11** do prístroja **1** (pozri „Vloženie otočného koša/otočného ražňa“ na strane 166).

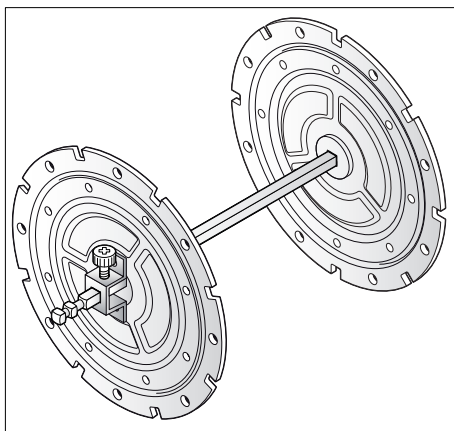
10.4 Ražne na šašlik

Potrebné diely

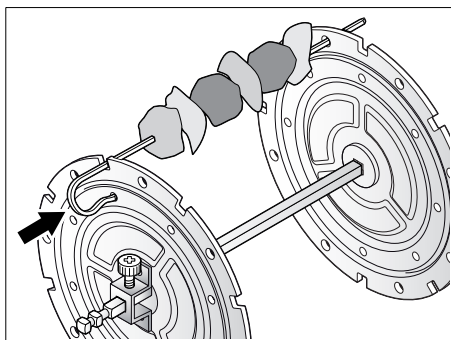
- otočný ražeň **10**
- 2 pridržiavacie kotúče **16**
- 8 ražňov na šašlik **15**
- rukoväť **11**
- plech/miska na zachytávanie tuku **17**

Postup

1. Posuňte misku na zachytávanie tuku **17** dole na dno vnútorného priestoru.

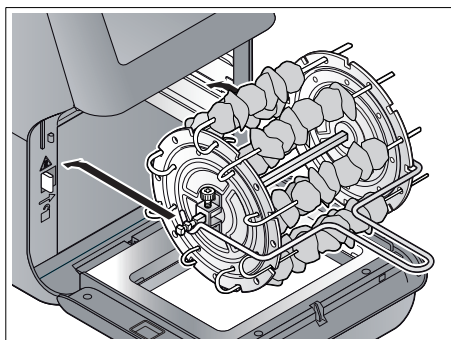


2. Obidva pridržiavacie kotúče **16** upevnite na koncoch otočného ražňa **10**. Zaisťovacie skrutky **7** pritom musia byť zaskrutkované presne na značkách **9**.
3. Prísady nakrájajte na kúsky s priemerom maximálne 3 cm.
4. Prísady napichnite na ražeň na šašlik **15**. Nechajte pritom hore a dole voľnú dĺžku rukoväte minimálne 2,5 cm.



5. Vložte ražne na šašlik **15** do pridržiavacích kotúčov **16** podľa obrázka:
 - dolný koniec do okrúhleho otvoru vo vonkajšom prstenci,
 - horný koniec cez ryhu v okraji a okrúhly otvor v spodnom prstenci.
6. Týmto spôsobom upevnite všetkých 8 ražňov na šašlik **15**.

UPOZORNENIE: Môžete tiež použiť len 4 ražne na šašlik **15**. Potom použite každú druhú ryhu, aby boli ražne na šašlik rovnomerne rozdelené.



7. Keď sú špízy na šašlik **15** upevnené, vložte koleso so špízom na šašlik pomocou rúčky **11** do prístroja **1** (pozri „Vloženie otočného koša/otočného ražňa“ na strane 166).

11. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru **21** na zadnej strane alebo priehľadného okienka **6**.
- ⊙ Na vybratie horúceho otočného koša **12** / otočného ražňa **10** použite rukoväť **11**.
- ⊙ Používajte rukavicu alebo lapku na chytanie horúcich dielov príslušenstva.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru **21** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza **1** zapnutá, nehybte ňou ani ju neprenášajte.

11.1 Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je prístroj **1** zmontovaný na požadovaný účel použitia, zastrčte zástrčku **20** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.
 - Krátko sa rozsvietia všetky indikátory na displeji **2**.
 - Zaznie zvukový signál.
 - Potom svieti symbol ☺ tlačidla štart/stop **31**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.

11.2 Dotykový displej

Na dotykovom displeji **2** sú symboly, ktoré zobrazujú len určité funkcie, napr. symbol horúceho vzduchu ☼ **23**.

Iné symboly predstavujú (aj) ikony, napr. tlačidlo štart/stop ☺ **31**. Ikony sa v tomto návode kvôli lepšej čitateľnosti označujú ako tlačidlá.

11.3 Zapnutie/vypnutie

- Stlačte tlačidlo štart/stop ☺ **31**, čím zapnete prístroj **1** do pohotovostného režimu.
 - Zobrazia sa symboly na displeji **2**.
 - Striedavo sa zobrazuje teplota a čas prípravy.
- Znovu stlačte tlačidlo štart/stop ☺ **31**, aby ste spustili prístroj **1** so zvolenými nastaveniami, resp. zvoleným programom.
 - Bliká symbol horúceho vzduchu ☼ **23**.
 - Striedavo sa zobrazuje nastavená teplota a čas prípravy.
 - Čas prípravy sa odpočítava nadol.
 - Resp. sa zobrazuje symbol programu **33**.
- Počas chodu prístroja **1** stlačte tlačidlo štart/stop ☺ **31**, aby ste proces zastavili.
 - Na displeji **2** sa zobrazí *OFF*.
 - Ventilátor ešte beží ďalej a bliká symbol horúceho vzduchu ☼ **23**.
 - Po cca 20 sekundách sa ventilátor zastaví a zaznie 5 zvukových signálov. Prístroj **1** sa nachádza v pohotovostnom režime. Na displeji **2** je viditeľný len symbol ☺ **31**.

Funkcia rýchleho štartu

Ak ste program vybrali manuálne alebo ste manuálne urobili nastavenia, spustí sa prístroj **1** automaticky asi 5 sekúnd po poslednom zadaní.

11.4 Zapnutie osvetlenia

Keď je na displeji **2** viditeľný symbol osvetlenia ☼ **32**, môžete zapnúť a vypnúť osvetlenie vnútorného priestoru.

- Stlačte tlačidlo osvetlenia ☼ **32**, aby ste osvetlenie zapli alebo znovu vypli.
- Symbol osvetlenia ☼ **32** bliká, kým je osvetlenie zapnuté.
- Osvetlenie sa asi po 2 minútach automaticky vypne.

11.5 Manuálne nastavenia

Kým je prístroj **1** zapnutý, sú viditeľné tlačidlá teploty ⬆️ **+/- 22** a tlačidlá času ⌚ **+/- 29**. Tak môžete kedykoľvek zmeniť nastavenia teploty a času prípravy, napr. aj vtedy, keď už program beží.

- Tlačidlami teploty ⬆️ **+/- 22** nastavte teplotu v rozsahu 40 °C až 200 °C:
 - Krátkymi stlačeniami sa teplota mení po 5 °C.
 - Dlhým podržaním sa teplota mení rýchlo dopredu/dozadu.
- Tlačidlami času ⌚ **+/- 29** nastavte čas prípravy v rozsahu 1 až 60 minút:
 - Krátkymi stlačeniami sa čas mení po 1 minúte.
 - Dlhým stlačením sa čas mení po 5 minútach.

UPOZORNENIE: Keď je nastavený program sušenia 🌀, dá sa teplota nastaviť na maximálne 80 °C. Čas prípravy sa môže nastaviť v rozsahu 2 (02:00) a 24 (24:00) hodín v krokoch po 30 minút.

11.6 Zapnutie funkcie otáčania

Keď je na displeji **2** viditeľný symbol otáčania 🌀 **30**, môžete manuálne zapnúť a vypnúť funkciu otáčania.

- Stlačte tlačidlo otáčania 🌀 **30**, aby ste funkciu otáčania zapli alebo znovu vypli.
- Symbol otáčania 🌀 **30** bliká, kým je funkcia otáčania zapnutá.

UPOZORNENIA:

- Keď je nastavený program otočného ražňa 🌀, zapne sa funkcia otáčania automaticky.
- Keď používate otočný ražeň **10** alebo otočný kôš **12** s iným programom, zapnite funkciu otáčania manuálne.

11.7 Používanie programov

Prístroj disponuje prednastavenými programami pre mnohé potraviny a druhy prípravy. Keď si vyberiete program, môžete navyše kedykoľvek urobiť nasledujúce nastavenia:

- teplota
- čas prípravy
- zapnutie/vypnutie funkcie otáčania

1. Pripravte potraviny a dajte ich do prístroja s vhodným dielom príslušenstva (pozri „Použitie dielov príslušenstva“ na strane 161).
2. Zvoľte požadovaný program (pozri „Prehľad programov“ na strane 160) a orientujte sa podľa tabuľky prípravy jedál (pozri „Tabuľka prípravy jedál“ na strane 163).
3. Prístroj zapnite tlačidlom štart/stop ⏻ **31**.
4. Stlačte požadované programové tlačidlo **33**. Bliká príslušný symbol.
5. Vykonajte prípadné manuálne nastavenia teploty a času prípravy.

6. Proces prípravy spustíte tlačidlom štart/stop  **31**.
- Symbol programu sa trvalo zobrazuje. Všetky ostatné sú vypnuté.
 - Bliká symbol horúceho vzduchu  **23**.

11.8 Prerušenie procesu prípravy

Proces prípravy môžete kedykoľvek prerušiť, napr. aby ste mohli skontrolovať stupeň zhnednutia alebo pri viacerých mriežkových plechoch **18** zmeniť ich polohy.

- Otvorte dvierka piecky **5** počas procesu prípravy. Osvetlenie sa zapne, vypnú sa ventilátor a funkcia otáčania.
- Na pokračovanie v procese prípravy znovu zatvorte dvierka piecky **5**.

11.9 Ukončenie procesu prípravy

- Keď sa program dostal až na koniec, zobrazí sa na displeji **2 OFF**. Ventilátor beží ďalej ešte asi 20 sekúnd predtým, ako sa prístroj prepne do pohotovostného režimu a zaznie 5 zvukových signálov.
- Potrebujete teplovzdornú podložku a tanier alebo misu (môže byť predhriata).
- Pomocou rukavíc alebo lapiiek vyberte príslušenstvo s hotovými jedlami z piecky.
- Podržte odblokovacie tlačidlo **4** stlačené doprava, zatiaľ čo vyberiete otočný kôš **12** / otočný ražeň **10** s rukoväťou **11**.
- Postavte príslušenstvo na teplovzdornú podložku a dajte jedlá na pripravený tanier/pripravenú misu.
- Pred čistením prístroja a príslušenstva ho nechajte vychladnúť.

12. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Prístroj **1** nechajte vychladnúť, skôr ako ho premiestnite alebo ho budete čistiť.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Vytiahnite zástrčku **20** zo zásuvky, skôr ako budete teplovzdušnú fritézu **1** čistiť.
- ⊙ Teplovzdušná fritéza **1** sa nesmie ponoriť do vody.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Diely príslušenstva

- Odstráňte hrubé zvyšky potravín.
- Rozložte diely príslušenstva na jednotlivé súčasti.
- Dávajte pozor na malé zaistovacie skrutky **7**.
- Všetky diely príslušenstva (okrem prístroja **1** a pripojovacieho vedenia **20**) sa môžu umývať v umývačke.

UPOZORNENIE: Tieto diely môžete umyť aj ručne teplou vodou a prostriedkom na umývanie. Potom ich dôkladne opláchnite čistou vodou.

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

Konštrukcia prístroja

- Prístroj **1** zvonku umyte navlhčenou handrou s malým množstvom jemného umývacieho prostriedku.
- Utrite dosucha utierkou na riad.

Vnútný priestor

1. Vyčistíte vnútný priestor mäkkou špongiou a jemným roztokom vody na umývanie.
2. Niekoľkokrát vyutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákná, ktorú medzitým preperete a vyžmýkajte.
3. Utrite dosucha utierkou na riad.

13. Uskladnenie

- Skôr ako teplovzdušnú fritézu **1** odložíte,
 - musí sa vytiahnuť zástrčka **20**;
 - prístroj musí byť vychladnutý a
 - všetky diely musia byť úplne suché.

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 zafaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dajte 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 zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

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?
Hranolčky alebo pod. sa lepia na steny otočného koša 12 .	• Pred pečením zamiešajte do hranolčiek trochu jedlého oleja.
Jedlá na mriežkových plechoch 18 hnednú rozlične rýchlo.	• Vyhrievací prvok 3 sa nachádza na hornej strane. Preto jedlá v hornej časti hnednú rýchlejšie. Po uplynutí polovice času plechy vymeňte, pri dlhších časoch prípravy aj častejšie. • Potraviny medzitým obráťte.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Otočný ražeň 10 / otočný kôš 12 sa nerovnomerne otáča.	Zastavte funkciu otáčania a skontrolujte, či nie sú potraviny nerovnomerne rozdelené alebo či nemajú príliš vysokú hmotnosť.

16. Technické údaje

Model:	SHF 1800 A1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1800 W

Použíte symboly

	Gepüfte Sicherheit (overená bezpečnosť). Prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Recyklovateľné materiály: kartón (okrem vlnitej lepenky)
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.

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 materiálová 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, batérií, 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: 332724_1907** 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) **332724_1907** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

(SK) Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 332724_1907



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NEMECKO