



AIR FRYER WITH GRILL SHFG 2460 A1

PL Skrócona instrukcja obsługi

FRYTOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE Z FUNKCJĄ GRILLA

DE AT Kurzanleitung

HEIßLUFTFRITTEUSE MIT GRILLFUNKTION

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stan informacji - Stand der Informationen:

07/2024 ID: SHFG 2460 A1_24_V1.2

IAN 460241_2401

PL

IAN 460241_2401

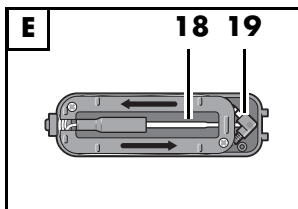
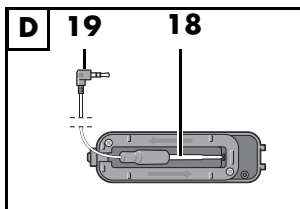
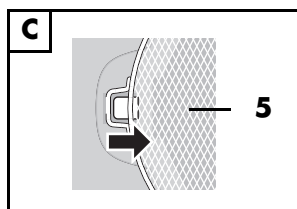
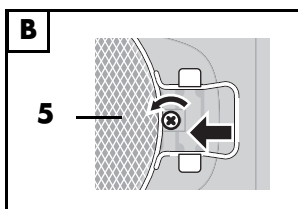
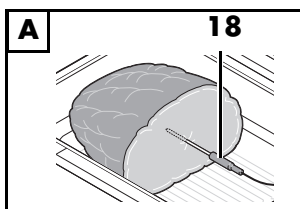
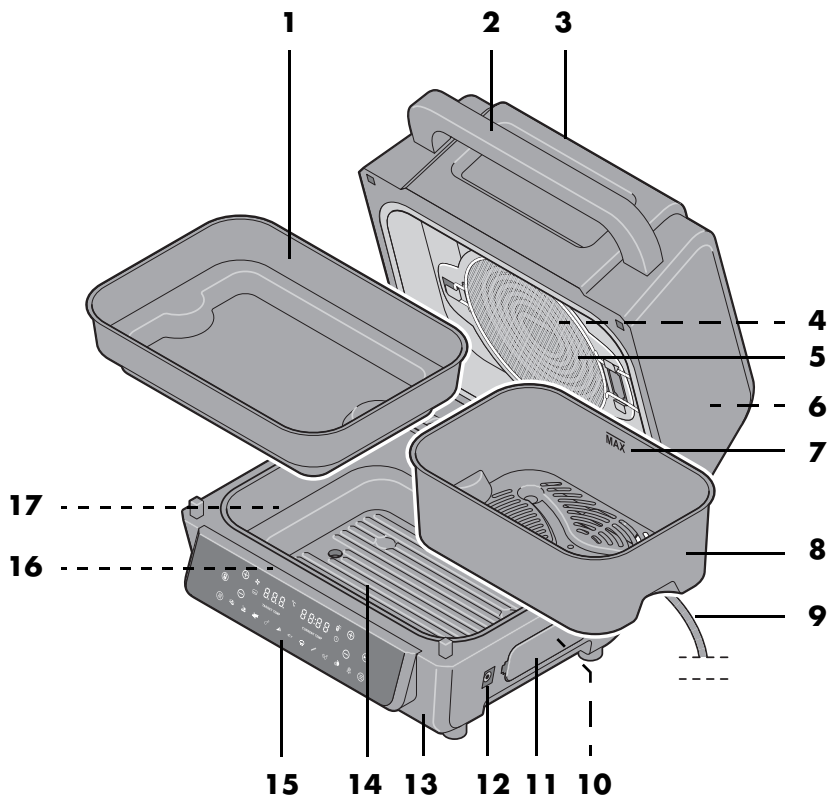


Polski **2**

Deutsch..... **20**



Przegląd / Übersicht



Skrócona instrukcja obsługi



Niniejszy dokument stanowi skrócone drukowane wydanie pełnej instrukcji obsługi. Skanując kod QR, można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i poprzez wprowadzenie numeru artykułu (IAN)

460241_2401 wyświetlić i pobrać pełną instrukcję obsługi. Skrócona instrukcja obsługi stanowi część składową produktu.

Przed użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Należy starannie przechowywać skróconą instrukcję obsługi i w przypadku przekazania produktu osobom trzecim dołączyć do niego wszelkie dokumenty.

Symbole na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



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

Dane techniczne

| | |
|--------------------|-------------------------|
| Model: | SHFG 2460 A1 |
| Napięcie sieciowe: | 220–240 V ~ 50–60 Hz |
| Klasa ochrony: | I |
| Moc: | 2460 W |

Przeгляд

- 1 Blaszka do smażenia (plancha)
- 2 Uchwyt pokrywy
- 3 Pokrywa
- 4 Element grzejny (w górnej części pokrywy)
- 5 Osłona przed pryskaniem
- 6 Otwór wylotu powietrza
- 7 **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia miski frytkownicy
- 8 Kosz do smażenia
- 9 Przewód zasilający z wtyczką
- 10 Schowek na uzwojenie
- 11 Uzwojenie czujnika temperatury
- 12 Gniazdo na wtyczkę jack czujnika temperatury
- 13 Urządzenie / frytkownica bez-tłuszczowa
- 14 Płyta grillowa
- 15 Wyświetlacz dotykowy ze wskaźnikami i przyciskami czujników
- 16 Element grzejny (pod płytą grillową)
- 17 Tacka ociekowa na tłuszcz
- 18 Czujnik temperatury termometru do mierzenia temperatury pieczenia
- 19 Wtyczka jack czujnika temperatury

Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Frytkownica jest przeznaczona do smażenia produktów spożywczych gorącym powietrzem w temp. maks. 230°C. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Frytkownica może być używana wyłącznie wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie

Frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.

Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W razie potrzeby użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących ostrzeżeń:



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

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

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

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

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby wykazujące brak doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną pouczone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ 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 takich jak otwór wylotu powietrza z tyłu lub płyta grilowa. Podczas pracy urządzenia wolno dotykać tylko elementów obsługowych.

- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Nie należy używać węgla drzewnego lub innych rodzajów opału.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ W razie nieprawidłowego używania może dojść do urazów ciała.
- ⊙ **Przed pierwszym użyciem urządzenia należy je wyczyścić.**
- ⊙ Materiały opakowaniowe nie mogą być przeznaczone do zabawy dla dzieci. Dzieciom nie wolno bawić się workami foliowymi. Istnieje ryzyko uduszenia.
- ⊙ Należy uważać, aby dzieci nie ściągnęły urządzenia z blatu roboczego, pociągając za przewód zasilający.
- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być niebezpieczne dla zwierząt domowych i hodowlanych. Zwierzęta mogą również spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.
- ⊙ Ptaki są znacznie mniejsze od ludzi i oddychają szybciej, a powietrze jest rozprzodane 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.
- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.
- ⊙ Urządzenia, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie powinny być zanurzone w wodzie i w innych cieczach.
- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę sieciową. Przed ponownym włączeniem należy sprawdzić urządzenie.
- ⊙ Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, a dopiero później wyjąć urządzenie. W takim przypadku urządzenia nie wolno używać i należy zlecić jego sprawdzenie przez specjalistyczny serwis.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Nie należy użytkować urządzenia, jeżeli na urządzeniu lub na kablu przyłączeniowym widoczne są uszkodzenia lub jeżeli urządzenie wcześniej upadło.
- ⊙ Wtyczkę sieciową można włączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.

- ⊙ Urządzenie można podłączać wyłączając do gniazdek sieciowych z zestykami ochronnymi.
- ⊙ W przypadku korzystania z przedłużacza musi on odpowiadać parametrom technicznym opisywanego urządzenia.
- ⊙ Nie podłączać urządzenia do listwy zasilającej. Może dojść do przecięcia.
- ⊙ Przewód zasilający i ewentualny przedłużacz należy poprowadzić w taki sposób, aby nie stwarzać niebezpieczeństwa jego nadeptnięcia, szarpnięcia lub potknięcia się o niego.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do prawidłowo zainstalowanego, dobrze dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie będzie zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być dobrze dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Podczas ustawiania urządzenia zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu należy wyjąć wtyczkę sieciową.
- ⊙ Aby wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - po każdym użyciu
 - w przypadku wystąpienia usterki
 - w przypadku nieużywania urządzenia
 - przed czyszczeniem urządzenia
 - podczas burzy
- ⊙ Ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu. Zlecać wykonywanie napraw tylko autoryzowanemu warsztatowi lub centrum serwisowemu.
- ⊙ 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.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Frytkownicy należy używać wyłącznie na stabilnej, równej, antypoślizgowej, suchej i niepalnej powierzchni roboczej, aby zapobiec jej przewróceniu, zsunięciu się lub zapaleniu powodującemu dalsze uszkodzenia.
- ⊙ Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia i komory wewnętrznej. Używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
- ⊙ Należy używać rękawic kuchennych podczas opiekania potraw w wysokich temperaturach. Pryskający tłuszcz może powodować oparzenia.
- ⊙ Przed czyszczeniem lub schowaniem należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- ⊙ Nie wolno przemieszczać ani transportować włączonej frytkownicy beztłuszczowej.
- ⊙ Jeśli tłuszcz na urządzeniu ulegnie zapłonowi, **w żadnym wypadku nie należy go gasić wodą!** Istnieje nie-

bezpieczeństwo gwałtownego spalania podobnego do wybuchu lub porażenia prądem. Urządzenie można przykryć np. kocem gaśniczym.

- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) ani w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Podkładka pod urządzeniem musi być sucha.
- ⊙ Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzebnego na górze komory wewnętrznej i przyklejać się do niego.
- ⊙ Nie przepelniać kosza do smażenia. 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.
- ⊙ Nie ustawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów.

Zakres dostawy

- 1 frytkownica beztluszczowa **13**
- 1 płyta grillowa **14**
- 1 kosz do smażenia **8**
- 1 blaszka do smażenia (plancha) **1**
- 1 pełna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

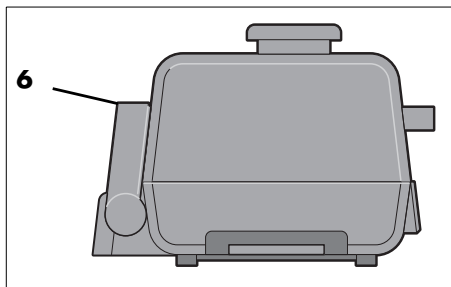
Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

Z tyłu urządzenia znajduje się otwór wylotu powietrza **6**. W trakcie pracy z otworu wylotu powietrza **6** wydostaje się gorąca para.



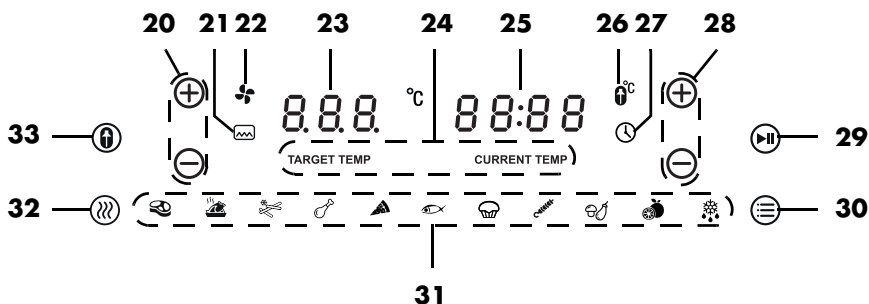
- ⊙ Nigdy nie zakrywać otworu wylotu powietrza **6**.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.

WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowa-

ne w elemencie grzejnym **4** i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

- Zdjąć z urządzenia folie ochronne i paski samoprzylepne, ale nie usuwać tabliczki znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia.
- Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.
- Oczyszczyć urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia przed pierwszym użyciem.
- Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.
- Wtyczkę sieciową **9** należy wpiąć do gniazdka, które odpowiada danym zawartym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.












Budowa dotykowego wyświetlacza



- 20** +/- Przyciski: zwiększanie/zmniejszanie temperatury
- 21** Symbol grilla: świeci się w przypadku programów z podgrzewaniem dolnym
- 22** Symbol wentylatora: świeci się, gdy pokrywa jest zamknięta i działa wentylator gorącego powietrza
- 23** Wskaźnik temperatury programów
- 24** Wartości temperatury *TARGET TEMP* (temperatura docelowa) i *CURRENT TEMP* (temperatura aktualna) są wyświetlane podczas korzystania z termometru do mierzenia temperatury pieczenia
- 25** Wyświetlanie czasu smażenia (aktualna temperatura podczas korzystania z termometru do mierzenia temperatury pieczenia)
- 26** Symbol termometru do mierzenia temperatury pieczenia: jest wyświetlany podczas korzystania z termometru do mierzenia temperatury pieczenia
- 27** Symbol zegara: świeci się, gdy wyświetlany jest czas smażenia
- 28** +/- Przyciski: wydłużenie/skrócenie czasu smażenia
- 29** Przycisk: włączanie/wyłączanie/start/stop programu
- 30** Przycisk: nacisnąć kilkakrotnie, aby wybrać program
- 31** Symbole programów
- 32** Symbol podgrzewania: świeci się, gdy urządzenie jest w trakcie podgrzewania
- Przycisk: Pomin podgrzewanie
- 33** Przycisk do ustawiania temperatury docelowej podczas korzystania z termometru do mierzenia temperatury pieczenia

Lista dostępnych programów

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

| Symbol na wyświetlaczu dotykowym | Program/zastosowanie | Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres regulacji) | Domyślnie ustawiony czas (dostępny zakres regulacji) w minutach |
|---|--|---|---|
|  | steaki/kotlety | 230°C (180–230°C) | 10 (1–30) |
|  | Cały kurczak lub mały kawałek pieczeni | 200°C (125–200°C) | 15 (1–59) |
|  | Frytki mrożone ^{2, 3} (optymalna ilość ok. 500 g, maksymalna ilość ok. 1000 g) | 190°C (125–200°C) | 24 (1–59) |
|  | Drób w kawałkach, np. udka ¹ (optymalna ilość: 4 kawałki) | 200°C (125–200°C) | 15 (1–59) |
|  | Pizza | 170°C (125–200°C) | 20 (1–59) |
|  | Ryby | 160°C (125–200°C) | 15 (1–59) |
|  | Babeczki, ciasta i wypieki | 150°C (125–200°C) | 20 (1–59) |
|  | Szaszłyki z grilla | 150°C (125–200°C) | 12 (1–59) |
|  | Warzywa ¹ (optymalna ilość ok. 1000 g) | 180°C (125–200°C) | 25 (1–59) |
|  | Suszenie owoców i warzyw, np. krążków jabłka | 110°C (40–150°C) | 30 (1–360) |
|  | Rozmrażanie | 60°C (40–90°C) | 10 (1–59) |

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

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

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

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

Zastosowanie akcesoriów

| Element dodatkowego wyposażenia | Funkcja/przeznaczenie |
|---------------------------------------|--|
| Płyta grillowa 14 | <ul style="list-style-type: none"> • Jest zawsze wkładana do frytkownicy 13. • Odprowadza tłuszcz. <p>Przygotowywanie potraw z zamkniętą pokrywą: Dobrze nadaje się do przygotowywania grubych kawałków mięsa i mięsa mrożonego.</p> <p>Przygotowywanie potraw z otwartą pokrywą: Dobrze nadaje się na przykład do grillowania chudych kawałków mięsa.</p> |
| Błazka do smażenia (plancha) 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Postawić na płycie grillowej 14. <p>Przygotowywanie potraw z zamkniętą pokrywą: Dobrze nadaje się do grillowania potraw bez obracania, np. pizzy lub gdy wymagane jest niewielkie obracanie, np. ryb.</p> <p>Przygotowywanie potraw z otwartą pokrywą: Dobrze nadaje się do grillowania delikatnych potraw, które są często obracane, takich jak plastry warzyw.</p> |
| Kosz do smażenia 8 | <ul style="list-style-type: none"> • Postawić na płycie grillowej 14. • Przez otwory w koszu 8 może przechodzić gorące powietrze. To pozwala na równomierny rozkład ciepła. • Do frytek, półksiężyców, frytek z batatów, warzyw w kawałkach itp. • Kosz do smażenia 8 wypełniać frytkami luźno do oznaczenia MAX 7 (maksymalna ilość: 1000 g). <p>WSKAZÓWKA: W przypadku surowych składników dodać ok. ½ łyżki oleju (np. słonecznikowego lub rzepakowego). To pozwala zapobiec przyklejaniu się produktów do kosza 8 i poprawia smak potrawy. W przypadku frytek mrożonych i podobnych produktów mrożonych nie jest to wymagane, ponieważ są one już wstępnie przygotowane.</p> |

Obsługa




NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza **6**.
- ⊙ Do chwytania patelni **1** i kosza do smażenia **8** używać rękawic kuchennych lub tapek do garnków.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza **6** wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ Nie wolno przemieszczać ani transportować włączanej frytkownicy beztluszczowej.


OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!


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

Podłączanie do prądu







- Po przygotowaniu urządzenia włożyć wtyczkę **9** siecią do gniazdka ze stykiem ochronnym spełniającym wymagania podane na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.
 - Wszystkie wskaźniki na wyświetlaczu dotykowym **15** zaświecą się na krótko.
 - Uruchomiony zostanie potrójny sygnał dźwiękowy.
 - Świeci się symbol przycisku start/stop  **29**. Podświetlony symbol oznacza tryb gotowości.

Wyświetlacz dotykowy

Na wyświetlaczu dotykowym **15** znajdują się symbole pokazujące tylko funkcje, np. symbol grilla  **21**.

Inne symbole również stanowią przyciski, np. przycisk start/stop  **29**. Powierzchnie przyciskowe określane są w niniejszej instrukcji w celu lepszej czytelności pojęciem przycisków.

Włączanie/wyłączanie

- Nacisnąć przycisk start/stop  **29**, aby włączyć urządzenie i wyjść z trybu czuwania.
 - Na wyświetlaczu **15** wyświetlane są symbole programu **31** i wszystkie przyciski.
 - Wyświetlana jest domyślnie ustawiona temperatura 230°C i domyślnie ustawiony czas smażenia $0:10$.
- Nacisnąć kilkakrotnie przycisk  **30**, aby wybrać żądany program.
- Nacisnąć ponownie przycisk start/stop  **29**, aby włączyć urządzenie. Faza podgrzewania rozpoczyna się teraz dla wszystkich programów z wyjątkiem warzyw, suszonych owoców i rozmrażania.
 - Symbol podgrzewania  **32** świeci się (z wyjątkiem programów dla warzyw, suszonych owoców i rozmrażania).
 - Symbol wentylatora  **22** świeci się.
 - Wyświetlana jest ustawiona temperatura i czas trwania fazy podgrzewania.
 - Czas podgrzewania/smażenia jest odliczany w dół.
 - Symbol wybranego programu **31** świeci się.
- W trakcie pracy urządzenia nacisnąć i przytrzymać przycisk start/stop  **29** w celu przełączenia urządzenia w tryb czuwania.
 - Uruchomiony zostanie potrójny sygnał dźwiękowy.

- Na wyświetlaczu **15** widoczny jest tylko symbol ☹ **29**.
- W celu całkowitego wyłączenia urządzenia i odłączenia od prądu należy wyjąć wtyczkę sieciową **9** z gniazda.

Ustawienia ręczne

Gdy urządzenie jest włączone, przyciski są widoczne na wyświetlaczu **15**. Przy ich pomocy można w każdym momencie zmieniać ustawienia temperatury i czasu smażenia potrawy, np. także w przypadku już uruchomionego programu.

- Za pomocą przycisków **+/- 20** można ustawić temperaturę:
 - Krótkie naciśnięcie powoduje przyrost o 5°C. Przytrzymać przycisk wciśnięty w celu szybkiej zmiany czasu smażenia w górę lub w dół.
- Za pomocą przycisków **+/- 28** można ustawić czas smażenia:
 - Krótkie naciskanie przycisków **+/- 28** zmienia czas o minutę. Przytrzymać przycisk wciśnięty w celu szybkiej zmiany czasu smażenia w górę lub w dół.


Korzystanie z programów

WSKAZÓWKI:

- Należy upewnić się, że przygotowywane potrawy nie dotyczą gorącego elementu grzejnego **4** po wewnętrznej stronie pokrywy i nie przywierają do niego.
- **FUNKCJA SZYBKIEGO STARTU**
Włączyć urządzenie, wybudzając je z trybu czuwania przyciskiem start/stop ☹ **29**. Poprzez ponowne wciśnięcie przycisku start/stop ☹ **29** rozpoczyna się smażenie w domyślnie ustawionej temperaturze 230°C i przez domyślnie ustawiony czas wynoszący 10 min.

W przypadku wielu produktów spożywczych i sposobów przyrządzania urządzenie wyposażone jest w domyślne programy. Po wybraniu programu można również w dowolnym momencie zmienić następujące ustawienia.

- Temperatura: naciskając przyciski **+/- 20**
 - Czas smażenia: naciskając przyciski **+/- 28**
1. Produkty spożywcze należy przygotować i umieścić w koszu do smażenia **8** lub na blaszce **1**.
 2. Umieścić płytę grillową **14** we frytkownicy **13** tak, aby odpływ tłuszczu sięgał do lejka we frytkownicy.
 3. Zamknąć pokrywę **3**.
 4. Nacisnąć przycisk start/stop ☹ **29**, aby włączyć urządzenie i wyjść z trybu czuwania.
 - Na wyświetlaczu **15** wyświetlane są symbole programu **31** i wszystkie przyciski.
 - Wyświetlana jest domyślnie ustawiona temperatura 230°C i domyślnie ustawiony czas smażenia 0:10.
 5. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk ☹ **30**, aby wybrać żądany program.
 6. Nacisnąć ponownie przycisk start/stop ☹ **29**, aby włączyć urządzenie. Faza podgrzewania rozpoczyna się teraz dla wszystkich programów z wyjątkiem warzyw, suszonych owoców i rozmrażania.
 - Symbol podgrzewania ☹ **32** świeci się.
 - Symbol wentylatora 🌀 **22** świeci się.
 - Wyświetlana jest ustawiona temperatura i czas trwania fazy podgrzewania.
 - Czas podgrzewania jest odliczany w dół.
 - Symbol wybranego programu **31** świeci się.

7. Po zakończeniu fazy podgrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu **15** pojawi się komunikat **ADD FOOD**. Przycisk start/stop  **29** i symbol wybranego programu **31** miga-ją.


Otworzyć pokrywę **3** i...

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

... umieścić kosz do smażenia **8** lub blaszkę **1** z przygotowaną potrawą na płycie grillowej **14**.





8. Zamknąć pokrywę **3**. Proces smażenia rozpoczyna się automatycznie, a pozostały czas smażenia jest odliczany na wyświetlaczu czasu smażenia **25**. Symbol wybranego programu **31** świeci się.

albo

Jeśli używana jest płyta grillowa **14**, należy nacisnąć przycisk start/stop  **29**, aby rozpocząć proces smażenia przy otwartej pokrywie. Pozostały czas gotowania jest odliczany na wyświetlaczu czasu smażenia **25**. Symbol wybranego programu **31** świeci się.

Przerwanie procesu smażenia

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

- Nacisnąć przycisk start/stop  **29**.
 - Symbol przycisku  **29** miga.
 - Symbol wentylatora  **22** miga.
 - Symbol programu **31** miga.
 - Wentylator zatrzymuje się.
- Nacisnąć ponownie przycisk start/stop  **29**, aby kontynuować proces smażenia.









Koniec procesu smażenia


- Po wykonaniu programu do końca rozlega się sygnał akustyczny. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat **ENd**.
- Potrzebny będzie talerz lub miska (w razie potrzeby podgrzana).
- W celu całkowitego odłączenia od zasilania należy po użyciu wyjąć wtyczkę sieciową **9** z gniazda.

1. Otworzyć pokrywę **3**.
2. Umieścić potrawę na przygotowanym talerzu / w przygotowanej misce.
3. Wyciągnąć tackę ociekową na tłuszcz **17** i usunąć zebrany olej.
4. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia i elementu wyposażenia należy odczekać do momentu ich całkowitego schłodzenia.

Więcej informacji, np. na temat grillowania z dolnym ogrzewaniem i korzystania z termometru do mierzenia temperatury pieczenia, można znaleźć w instrukcjach internetowych.

Tabela smażenia

| Produkt spożywczy | Porady | Ilość (ok.) | Czas* (minuty) | Temperatura* |
|---|--|---------------------|----------------|--------------|
| Frytki ^{2, 3} (produkty mrożone, wstępnie smażone) | - Program  - Użyć kosza do smażenia 8 | 500 g ² | 24 | 190°C |
| | | 1000 g ³ | 35 | 190°C |
| Frytki ³ (domowe, grube) | - Program  - Wmieszać 1/2 łyżki oleju - Użyć kosza do smażenia 8 | 1000 g | 20–24 | 200°C |
| Udka z kurczaka ^{2, 3} (świeże, bez kości) | - Program  - Użyć kosza do smażenia 8 | 1000 g | 22–28 | 200°C |
| Nuggetsy z kurczaka (głęboko mrożone) | - Program  - Użyć kosza do smażenia 8 | 900 g | 18–22 | 200°C |
| Paluszki rybne (głęboko mrożone) | - Program  - Użyć kosza do smażenia 8 | 280 g | 7–10 | 200°C |
| Cukinia ^{2, 3} | - Program  - Użyć blaszki do smażenia 1 - Pokroić w plastry - Dodać 1 łyżkę oleju na blaszkę do smażenia - Smażyć z otwartą pokrywą. | 650 g | 17–20 | 200°C |
| Placki ziemniaczane | - Program  - Użyć kosza do smażenia 8 | 900 g | 20 | 180°C |
| Skrzydółka z kurczaka (głęboko mrożone) | - Program  - Użyć kosza do smażenia 8 | 1000 g | 15–20 | 200°C |

| Produkt spożywczy | Porady | Ilość (ok.) | Czas* (minuty) | Temperatura* |
|-------------------|--|-----------------------------|----------------|--------------|
| Stek z antrykotu | <ul style="list-style-type: none"> - Program  - Użyć płyty grillowej 14 - Piec z otwartą pokrywą - W razie potrzeby użyć termometru do mierzenia temperatury pieczenia | 3 steki o grubości ok. 3 cm | 7-9 | 230°C |

* **Tłuszcz** parametry ustawia się ręcznie.

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

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

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

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

Przepisy

Frytki mieszane z majonezem ziołowym

Składniki na 4 porcje

Składniki na majonez

1 żółtko

1 łyżeczka musztardy

125 ml oleju słonecznikowego

1 łyżeczka drobno posiekanej natki pietruszki

1 łyżeczka drobno posiekanej trybuli

1 łyżka soku z cytryny

sól, pieprz

Składniki na frytki


250 g batatów

250 g nierozgotowujących się ziemniaków

2 łyżki stołowe oleju słonecznikowego

Przygotowanie

1. Aby przygotować majonez ziołowy, należy dodać żółtko i musztardę do wysokiej miski i zmiksować mieszankę za pomocą blendera ręcznego.

2. Podczas miksowania dolewać olej cienkim strumieniem aż do uzyskania kremowej, jednorodnej masy.
3. Dodać zioła i doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny.
4. Obrąć, umyć i osuszyć ziemniaki i bataty.
5. Pokroić ziemniaki i bataty w słupki o grubości około 1 cm i wymieszać je z olejem w misce.
6. Wybrać program  Frytki (190°C / 24 minuty) i zmienić czas smażenia na 25 minut. Po 15 minutach zmniejszyć temperaturę do 180°C i dokładnie wstrząsnąć frytkami.
7. Posolić frytki i podawać z majonezem ziołowym.


Stek po prowansalsku

Składniki na 4 porcje

Składniki

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

Przygotowanie


1. Wymieszać zioła, sól, pieprz i oliwę z oliwek i zamarynować w tej mieszance steki.
2. Wybrać program  Steki (230°C / 10 minut).
3. Grillować steki aż do osiągnięcia pożądanego stopnia wysmażenia.
4. Podawać z bagietką ziołową.

Kurczak po jamajsku

Składniki

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

Przygotowanie

1. Umyć i osuszyć kurczaka.
2. Obrać i posiekać czosnek.
3. Aby przygotować marynatę, należy wymieszać w misce sos sojowy, oliwę z oliwek, sok z cytryny, mieszankę przypraw, czosnek, imbir i płatki chili.
4. Natrzeć kurczaka marynatą i pozostawić na noc w lodówce.
5. Wybrać program  Cały kurczak (200°C / 15 minut). Użyć termometru do mierzenia temperatury pieczenia i ustawić temperaturę rdzenia na 80°C.
6. Do kurczaka podać sałatkę.


Szaszłyki z cukinii i bakłażana

Składniki na 4 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

1. Wymieszać zioła, przyprawy i olej w misce.
2. Cukinie i bakłażany pokroić w plastry o grubości 2 cm, a cebule w ćwiartki.
3. Dodać warzywa do mieszanki przypraw i oleju.
4. Naprzemiennie nabijać warzywa na patyczki do szaszłyków.
5. Wybrać program  Cały kurczak (200°C / 15 minut). Obrócić szaszłyki w połowie czasu smażenia.

Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem


Składniki na 8 tartaetek

Składniki

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

Przygotowanie

1. Posiekać czekoladę i roztopić ją w łaźni wodnej.
2. Dodać masło i pozwolić mu się roztopić.
3. Ubić jajka z cukrem na pianę.
4. Przesiać mąkę do masy i wymieszać do uzyskania gładkiego ciasta.
5. Dodać czekoladę i masło

6. Wlać ciasto do foremek na muffiny i umieścić je w koszu do smażenia **8**. Umieścić w rozgrzanym urządzeniu.
7. Wybrać program  Muffinki (150°C / 20 minut). Zmienić temperaturę na 180°C i czas smażenia na 10 minut.
8. Upiec czekoladowe tartaletki i delektować się nimi na ciepło.

Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO popa- rzenia!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy beztłuszczowej **13** należy wyjąć wtyczkę sieciową **9** z gniazdka.
- ⊙ Frytkownicy **13** nie wolno zanurzać w wodzie.

OSTRZEŻENIE przed szkodami mate- rialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych **4** i **16**.

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

Dodatkowe informacje na temat czyszczenia i pielęgnacji urządzenia i jego akcesoriów znajdują się w internetowej instrukcji obsługi.

Utylizacja

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



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









Opakowanie

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

Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami, należy przeczytać odpowiedni rozdział w internetowej instrukcji obsługi.

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. |
|  | Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP). |
|  | Prąd przemienny |
|  | Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce. |

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Centrum Serwisowe

W kwestiach związanych z serwisowaniem produktu prosimy o kontakt z naszym centrum serwisowym:

 Serwis Polska

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

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 460241_2401

Kurzanleitung



Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) **460241_2401** die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

Technische Daten

| | |
|---------------|-----------------------------|
| Modell: | SHFG 2460 A1 |
| Netzspannung: | 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz |
| Schutzklasse: | I |
| Leistung: | 2460 W |

Übersicht

- 1** Pfanne (Plancha)
- 2** Griff am Deckel
- 3** Deckel
- 4** Heizelement (an der Oberseite des Deckels)
- 5** Spritzschutz
- 6** Abluftöffnung
- 7 MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Frittiereinsatzes
- 8** Frittiereinsatz
- 9** Anschlussleitung mit Netzstecker
- 10** Fach für die Aufwicklung
- 11** Aufwicklung für Temperatursensor
- 12** Buchse für Klinkenstecker am Temperatursensor
- 13** Gerät/Heißluftfritteuse
- 14** Grillplatte
- 15** Touchdisplay mit Anzeigen und Sensor-Tasten
- 16** Heizelement (unter der Grillplatte)
- 17** Fettauffangschale
- 18** Temperatursensor des Bratenthermometers
- 19** Klinkenstecker am Temperatursensor

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Heißluftfritteuse ist zum Garen von Lebensmitteln in heißer Luft bei einer Temperatur bis maximal 230 °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.

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 die Grillplatte. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Bedienelementen.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.

- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen in diesem Gerät nicht verwendet werden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung.**
- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.
- ⊙ Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Deshalb kann es für Vögel sehr gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen, einzuzatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nur an eine Netzsteckdose mit Schutzkontakten (Schuko) an.
- ⊙ Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss es für die technischen Daten dieses Gerätes ausreichen.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an. Es könnte zu einer Überlastung kommen.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung und gegebenenfalls Verlängerungskabel so, dass niemand auf diese treten, daran

- hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
 - ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
 - ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
 - ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
 - ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
 - ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - nach jedem Gebrauch
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter
 - ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.
 - ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
 - ⊙ Beaufsichtigen Sie die Heißluftfritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
 - ⊙ Gerät niemals abdecken oder auf weichen Gegenständen (wie z. B. Handtüchern) abstellen.
 - ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
 - ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
 - ⊙ Betreiben Sie die Heißluftfritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass sie umkippt, verrutscht oder die Unterlage Feuer fängt und dadurch Schaden entsteht.
 - ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
 - ⊙ Verwenden Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie Speisen mit hoher Temperatur garen. Fettspritzer können sonst zu Verbrennungen führen.
 - ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
 - ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.
 - ⊙ Sollte sich Fett auf dem Gerät entzünden, **löschen Sie es auf keinen Fall mit Wasser!** Es besteht die Gefahr einer explosionsartigen Verpuffung oder eines elektrischen Schlages. Decken Sie stattdessen das Gerät ab, z. B. mit einer Löschdecke.
 - ⊙ 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 Frittierkorb nicht. Beachten Sie die Richtwerte in dieser Anleitung.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse **13**
- 1 Grillplatte **14**
- 1 Frittierereinsatz **8**
- 1 Pfanne (Plancha) **1**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

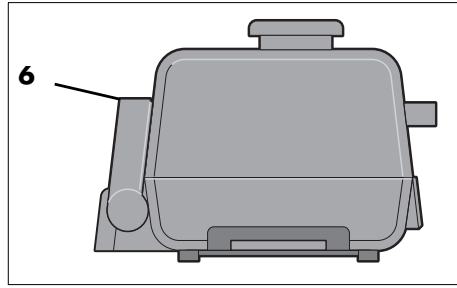
Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.



GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich die Abluftöffnung **6**. Aus der Abluftöffnung **6** entweicht während des Betriebes heißer Dampf.

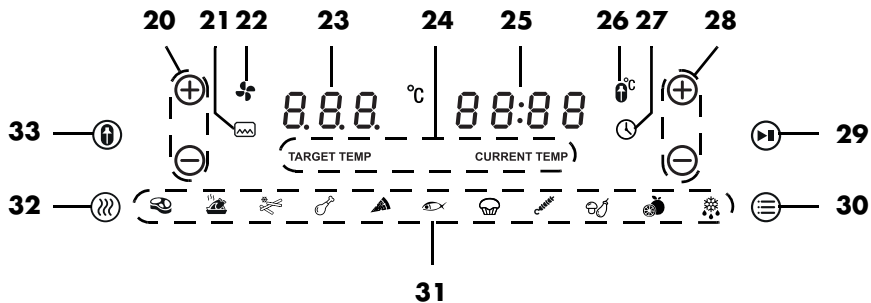


- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **6**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement **4** und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **9** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.












Das Touchdisplay im Überblick



- 20 +/-** Tasten: Temperatur erhöhen/verringern
- 21** Symbol Grill: leuchtet bei Programmen mit Unterhitze
- 22** Symbol Lüfter: leuchtet, wenn der Deckel geschlossen und der Ventilator für Heißluft in Betrieb ist
- 23** Temperaturanzeige der Programme
- 24** Temperaturwerte für *TARGET TEMP* (Zieltemperatur) und *CURRENT TEMP* (aktuelle Temperatur) werden beim Verwenden des Bratenthermometers angezeigt
- 25** Garzeitanzeige (aktuelle Temperatur beim Verwenden des Bratenthermometers)
- 26** Symbol Bratenthermometer: wird beim Verwenden des Bratenthermometers angezeigt
- 27** Symbol Garzeit: leuchtet, wenn die Garzeit angezeigt wird
- 28 +/-** Tasten: Garzeit verlängern/verkürzen
- 29** Taste: Ein-/Ausschalten / Programm Start/Stop
- 30** Taste: wiederholt drücken, um ein Programm zu wählen
- 31** Programmsymbole
- 32** Symbol Vorwärmen: leuchtet, wenn das Gerät vorwärmt
Taste: Vorwärmen überspringen
- 33** Taste für das Einstellen der Zieltemperatur beim Verwenden des Bratenthermometers

Die Programme im Überblick

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

| Symbol im Touch-display | Programm/Verwendung | voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich) | voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich) in Minuten |
|---|--|--|---|
|  | Steaks, Kotelettes | 230 °C (180 – 230 °C) | 10 (1 – 30) |
|  | Ganzes Hähnchen oder kleines Bratenstücks | 200 °C (125 – 200 °C) | 15 (1 – 59) |
|  | Gefrorene Pommes frites ^{2, 3} (optimale Menge ca. 500 g, maximale Menge ca. 1000 g) | 190 °C (125 – 200 °C) | 24 (1 – 59) |
|  | Geflügel in Teilen, z. B. Keulen ¹ (optimale Menge 4 Teile) | 200 °C (125 – 200 °C) | 15 (1 – 59) |
|  | Pizza | 170 °C (125 – 200 °C) | 20 (1 – 59) |
|  | Fisch | 160 °C (125 – 200 °C) | 15 (1 – 59) |
|  | Muffins, Kuchen und Backwaren | 150 °C (125 – 200 °C) | 20 (1 – 59) |
|  | Grillspieße | 150 °C (125 – 200 °C) | 12 (1 – 59) |
|  | Gemüse ¹ (optimale Menge ca. 1000 g) | 180 °C (125 – 200 °C) | 25 (1 – 59) |
|  | Dörren von Obst und Gemüse, z. B. Apfelinge | 110 °C (40 – 150 °C) | 30 (1 – 360) |
|  | Auftauen | 60 °C (40 – 90 °C) | 10 (1 – 59) |

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

¹: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

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

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

Verwendung der Zubehörteile

| Zubehörteil | Funktion/Verwendung |
|----------------------------|---|
| Grillplatte 14 | <ul style="list-style-type: none"> • Wird immer in die Heißluftfritteuse 13 eingesetzt. • Lässt Fett ablaufen. <p>Zubereitung mit geschlossenem Deckel: Gut geeignet zur Zubereitung dicker Fleischstücke und gefrorenem Fleisch.</p> <p>Zubereitung mit geöffnetem Deckel: Gut geeignet zum Grillen von z. B. mageren Fleischstücken.</p> |
| Pfanne (Plancha) 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Auf die Grillplatte 14 setzen. <p>Zubereitung mit geschlossenem Deckel: Gut geeignet zum Grillen von Lebensmitteln ohne zu wenden, z. B. Pizza oder wenn wenig gewendet wird, z. B. Fisch.</p> <p>Zubereitung mit geöffnetem Deckel: Gut geeignet zum Grillen empfindlicher Lebensmittel, die oft gewendet werden, wie z. B. Gemüsescheiben.</p> |
| Frittierereinsatz 8 | <ul style="list-style-type: none"> • Auf die Grillplatte 14 setzen. • Durch die Löcher im Frittierereinsatz 8 kann die heiße Luft gut zirkulieren. Das fördert eine gleichmäßige Verteilung der Wärme. • Für Pommes frites, Wedges, Süßkartoffel-Pommes, Gemüse in Stücken u. Ä. • Frittierereinsatz 8 nur locker bis zur Markierung MAX 7 mit Pommes frites füllen (maximale Menge: 1000 g). <p>HINWEIS: Mischen Sie bei rohen Zutaten ca. ½ Esslöffel Öl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl) unter. Dies verhindert das Festkleben am Frittierereinsatz 8 und verbessert den Geschmack. Dies ist bei Tiefkühl-Pommes frites und ähnlichen Produkten nicht notwendig, diese sind schon vorfrittiert.</p> |

Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **6** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Pfanne **1** und des Frittierereinsatzes **8**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **6** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.

- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.


WARNUNG vor Sachschäden!

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


Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **9** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steck-

dose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

- Alle Anzeigen im Touchdisplay **15** leuchten kurz auf.
- Ein dreifacher Signalton wird ausgelöst.
- Das Symbol der Taste Start/Stopp  **29** leuchtet. Das leuchtende Symbol signalisiert den Standby-Betrieb.






Das Touchdisplay



Auf dem Touchdisplay **15** gibt es Symbole, die nur Funktionen anzeigen, z. B. das Symbol Grill  **21**.

Andere Symbole stellen (auch) eine Schaltfläche dar, z. B. die Taste Start/Stopp  **29**.

Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste Start/Stopp  **29**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
 - Im Display **15** werden die Programmsymbole **31** und alle Tasten angezeigt.
 - Die voreingestellte Temperatur **230 °C** und die voreingestellte Garzeit **0:10** werden angezeigt.
- Drücken Sie wiederholt die Taste  **30**, um das gewünschte Programm zu wählen.
- Drücken Sie die Taste Start/Stopp  **29** erneut, um das Gerät zu starten. Bei allen Programmen, außer für Gemüse, Dörrobst und Auftauen, beginnt nun eine Aufheizphase.
 - Das Symbol Vorwärmen  **32** leuchtet (außer bei den Programmen für Gemüse, Dörrobst und Auftauen).
 - Das Symbol Lüfter  **22** leuchtet.
 - Die eingestellte Temperatur und die Dauer der Aufheizphase werden angezeigt.

- Die Aufheizzeit/Garzeit wird heruntergezählt.
- Das gewählte Programmsymbol **31** leuchtet.
- Während das Gerät läuft, halten Sie die Taste Start/Stopp  **29** gedrückt, um das Gerät in den Standby-Betrieb zu schalten.
 - Ein dreifacher Signalton wird ausgelöst.
 - Im Display **15** ist nur das Symbol  **29** zu sehen.
- Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **9**.



Manuelle Einstellungen

Während das Gerät eingeschaltet ist, sind im Display **15** die Tasten 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 Einstell-Tasten **+/- 20** stellen Sie die Temperatur ein:
 - Kurz drücken für **5 °C**-Schritte. Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
- Mit den Einstell-Tasten **+/- 28** stellen Sie die Garzeit ein:
 - Einstell-Tasten **+/- 28** kurz drücken für **1-Minuten**-Schritte. Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.

Programme verwenden

HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **4** an der Innenseite des Deckels berühren und dort festkleben.
- **SCHNELLSTART-FUNKTION**
Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste Start/Stopp  **29** ein. Durch erneutes Drücken der Taste Start/Stopp  **29** wird das Garen mit

der voreingestellten Temperatur 230 °C und der voreingestellten Garzeit 10 Minuten gestartet.

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

- Temperatur: Einstell-Tasten **+/- 20** drücken
 - Garzeit: Einstell-Tasten **+/- 28** drücken
1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittireinsatz **8** oder die Pfanne **1**.
 2. Setzen Sie die Grillplatte **14** so in die Heissluftfritteuse **13**, dass der Fettablauf in den Trichter in der Heissluftfritteuse greift.
 3. Schließen Sie den Deckel **3**.
 4. Drücken Sie die Taste Start/Stopp **⏻ 29**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
 - Im Display **15** werden die Programmsymbole **31** und alle Tasten angezeigt.
 - Die voreingestellte Temperatur 230 °C und die voreingestellte Garzeit 0:10 werden angezeigt.
 5. Drücken Sie wiederholt die Taste **⊖ 30**, um das gewünschte Programm zu wählen.
 6. Drücken Sie die Taste Start/Stopp **⏻ 29** erneut, um das Gerät zu starten. Bei allen Programmen, außer für Gemüse, Dörrobst und Auftauen, beginnt nun eine Aufheizphase.
 - Das Symbol Vorwärmen **⊗ 32** leuchtet.
 - Das Symbol Lüfter **✪ 22** leuchtet.
 - Die eingestellte Temperatur und die Dauer der Aufheizphase werden angezeigt.
 - Die Aufheizzeit wird heruntergezählt.

- Das gewählte Programmsymbol **31** leuchtet.
7. Am Ende der Aufheizphase ertönt ein Signalton und erscheint *ADD FOOD* im Display **15**. Die Taste Start/Stopp **⏻ 29** und das gewählte Programmsymbol **31** blinken.

Öffnen Sie den Deckel **3** und ...

 - ... geben die vorbereiteten Lebensmittel direkt auf die Grillplatte **14**.
 - ... stellen den Frittireinsatz **8** oder die Pfanne **1** mit den vorbereiteten Lebensmitteln auf die Grillplatte **14**.
 8. Schließen Sie den Deckel **3**. Der Garvorgang wird automatisch gestartet und in der Garzeitanzeige **25** wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Das gewählte Programmsymbol **31** leuchtet.

oder

Wenn Sie die Grillplatte **14** verwenden, drücken Sie die Taste Start/Stopp **⏻ 29**, um den Garvorgang bei geöffnetem Deckel zu starten. In der Garzeitanzeige **25** wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Das gewählte Programmsymbol **31** leuchtet.

Garprozess unterbrechen

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

- Drücken Sie die Taste Start/Stopp **⏻ 29**.
 - Das Tastensymbol **⏻ 29** blinkt.
 - Das Symbol Lüfter **✪ 22** blinkt.
 - Das Programmsymbol **31** blinkt.
 - Der Ventilator stoppt.
- Drücken Sie die Taste Start/Stopp **⏻ 29** erneut, um den Garprozess fortzuführen.

Ende des Garprozesses






- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Im Display erscheint *END*.
- Sie benötigen einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
- Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **9**.





1. Öffnen Sie den Deckel **3**.
2. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.

3. Ziehen Sie die Fettauffangschale **17** heraus und entsorgen das aufgefangene Öl.
4. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

Weitere Informationen z. B. zum Grillen mit Unterhitze und der Verwendung des Bratenthermometers finden Sie in der Online-Anleitung.

Gartabelle

| Lebensmittel | Tipps | Menge (ca.) | Zeit* (Minuten) | Temperatur* |
|--|---|---------------------|-----------------|---------------|
| Pommes frites ^{2,3} (Tiefkühlware, vorfrittiert) | - Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden | 500 g ² | 24 | 190 °C |
| | | 1000 g ³ | 35 | 190 °C |
| Pommes frites ³ (hausgemacht, dick) | - Programm  - 1/2 Esslöffel Öl untermischen - Frittierereinsatz 8 verwenden | 1000 g | 20 – 24 | 200 °C |
| Hähnchenkeulen ^{2,3} (frisch, ohne Knochen) | - Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden | 1000 g | 22 – 28 | 200 °C |
| Chicken-Nuggets (Tiefkühlware) | - Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden | 900 g | 18 – 22 | 200 °C |
| Fischstäbchen (Tiefkühlware) | - Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden | 280 g | 7 – 10 | 200 °C |

| Lebensmittel | Tipps | Menge (ca.) | Zeit* (Minuten) | Temperatur* |
|------------------------------|---|-------------------------|-----------------|---------------|
| Zucchini ^{2,3} | <ul style="list-style-type: none"> - Programm  - Pfanne 1 verwenden - in Scheiben schneiden - 1 Esslöffel Öl auf die Pfanne geben - bei offenem Deckel garen | 650 g | 17 – 20 | 200 °C |
| Kartoffelpuffer | <ul style="list-style-type: none"> - Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden | 900 g | 20 | 180 °C |
| Chicken-Wings (Tiefkühlware) | <ul style="list-style-type: none"> - Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden | 1000 g | 15 – 20 | 200 °C |
| Ribeye-Steaks | <ul style="list-style-type: none"> - Programm  - Grillplatte 14 verwenden - bei offenem Deckel braten - ggf. Bratenthermometer verwenden | 3 Steaks, ca. 3 cm dick | 7 – 9 | 230 °C |

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

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

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

Rezepte

Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen


Zutaten für die Mayonnaise

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

Zutaten für die Pommes frites

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

Zubereitung

1. Geben Sie für die Kräuter-Mayonnaise Eigelb und Senf in einen hohen Becher und mixen diese Mischung mit einem Stabmixer durch.
2. Gießen Sie während des Mixens Öl in einem dünnen Strahl hinzu, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
3. Geben Sie Kräuter hinzu und schmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.
4. Schälen, waschen und tupfen Sie die Kartoffeln und Süßkartoffeln trocken.
5. Schneiden Sie Kartoffeln und Süßkartoffeln in etwa 1 cm dicke Stäbchen und vermischen diese in einer Schüssel mit dem Öl.
6. Wählen Sie das Programm  Pommes frites (190 °C/24 Minuten) und ändern die Garzeit auf 25 Minuten. Reduzieren Sie nach 15 Minuten die Temperatur auf 180 °C und schütteln die Pommes frites durch.
7. Salzen Sie die Pommes frites und servieren diese mit der Kräuter-Mayonnaise.


Steak Provenzalische Art

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung


1. Mischen Sie Kräuter, Salz, Pfeffer und Olivenöl und marinieren die Steaks darin.
2. Wählen Sie das Programm  Steaks (230 °C/10 Minuten).
3. Grillen Sie die Steaks, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.
4. Servieren Sie dazu Kräuterbaguette

Hähnchen Jamaikanische Art

Zutaten

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

Zubereitung

1. Waschen Sie das Hähnchen und trocknen es ab.
2. Schälen Sie den Knoblauch und schneiden diesen klein.
3. Vermischen Sie für die Marinade Sojasauce, Olivenöl, Zitronensaft, Gewürzmischung, Knoblauch, Ingwer und Chiliflocken in einer Schüssel.
4. Reiben Sie das Hähnchen mit der Marinade ein und lassen es über Nacht im Kühlschrank marinieren.
5. Wählen Sie das Programm  Ganzes Hähnchen (200 °C/15 Minuten). Verwenden Sie das Bratenthermometer und

stellen eine Kerntemperatur von 80 °C ein.

- Servieren Sie zum Hühnchen einen Salat.


Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

- Vermischen Sie Kräuter, Gewürze und Öl in einer Schüssel.
- Schneiden Sie Zucchini und Auberginen in 2 cm dicke Scheiben schneiden und vierteln die Zwiebeln.
- Geben Sie das Gemüse in die Gewürz-Öl-Mischung.
- Stecken Sie das Gemüse abwechselnd auf die Spieße.
- Wählen Sie das Programm  Ganzes Hähnchen (200 °C/15 Minuten). Wenden Sie die Spieße nach der Hälfte der Garzeit.


Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

Zutaten

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

Zubereitung

- Hacken Sie die Schokolade und schmelzen diese im Wasserbad.
- Geben Sie Butter hinzu und lassen diese ebenfalls schmelzen.
- Schlagen Sie Eier und Zucker schaumig.
- Sieben Sie Mehl über die Masse und verrühren diese zu einem glatten Teig.
- Schokoladen-Butter-Mischung unterheben.
- Füllen Sie den Teig in Muffin-Förmchen und stellen diese in den Frittireinsatz **8**. Setzen Sie diesen in das vorgeheizte Gerät.
- Wählen Sie das Programm  Muffins (150 °C/20 Minuten). Ändern Sie die Temperatur auf 180 °C und die Garzeit auf 10 Minuten.
- Backen Sie die Schokotörtchen aus und genießen diese warm.

Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **9** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse **13** reinigen.
- ⊙ Die Heißluftfritteuse **13** darf nicht in Wasser getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊗ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊗ Die Heizelemente **4** und **16** dürfen nicht feucht abgewischt werden.

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

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

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



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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.







Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Problemlösungen

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

Verwendete Symbole

| | |
|---|--|
|  | <p>Geprüfte Sicherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.</p> |
|  | <p>Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.</p> |
|  | <p>Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.</p> |
|  | <p>Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.</p> |
|  | <p>Wechselspannung</p> |
|  | <p>Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.</p> |

Technische Änderungen vorbehalten.

Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser Service Center:

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

AT Service Österreich
 Tel.: 0800 447 744
 E-Mail: hoyer@lidl.at

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

IAN: 460241_2401