



## 9-IN-1-HEIßLUFTFRITTEUSE SHF 1800 B1 FRITEUSE À AIR CHAUD 9 EN 1 SHF 1800 B1 9-IN-1 HETELUCHTFRITEUSE SHF 1800 B1

HOYER Handel GmbH  
Kühnhöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANY

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

10/2023 ID: SHF 1800 B1\_23\_V1.1

DE

### 9-IN-1-HEIßLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

FR BE

### FRITEUSE À AIR CHAUD 9 EN 1

Mode d'emploi

NL BE

### 9-IN-1 HETELUCHTFRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

IAN 444318\_2307

BE

IAN 444318\_2307

BE



<b>Deutsch</b> .....	<b>2</b>
<b>Français</b> .....	<b>28</b>
<b>Nederlands</b> .....	<b>54</b>





# **Inhalt**

<b>1. Übersicht</b>	<b>3</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>4</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
<b>4. Lieferumfang</b>	<b>7</b>
<b>5. Inbetriebnahme</b>	<b>8</b>
<b>6. Das Touchdisplay im Überblick</b>	<b>9</b>
<b>7. Die Programme im Überblick</b>	<b>10</b>
<b>8. Verwendung der Zubehörteile</b>	<b>11</b>
<b>9. Zubereitungstipps</b>	<b>12</b>
<b>10. Montage</b>	<b>15</b>
10.1 Drehkorb	15
10.2 Drehkorb/Drehspieß einsetzen	16
10.3 Drehspieß für Hähnchen oder Braten	17
10.4 Kebap-Set	18
<b>11. Bedienen</b>	<b>19</b>
11.1 Vor dem ersten Gebrauch	19
11.2 Stromanschluss	19
11.3 Das Touchdisplay	19
11.4 Ein-/Ausschalten	20
11.5 Beleuchtung einschalten	20
11.6 Manuelle Einstellungen	20
11.7 Rotationsfunktion einschalten	21
11.8 Programme verwenden	21
11.9 Garprozess unterbrechen	21
11.10 Ende des Garprozesses	21
<b>12. Reinigen</b>	<b>22</b>
<b>13. Aufbewahren</b>	<b>22</b>
<b>14. Entsorgen</b>	<b>22</b>
<b>15. Problemlösung</b>	<b>23</b>
<b>16. Technische Daten</b>	<b>24</b>
<b>17. Garantie der HOYER Handel GmbH</b>	<b>25</b>

# 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 Kebapspieß (10x)
- 16 **R/L** Haltescheiben (für die Kebapspieße)
- 17 Blech/Fettauffangschale
- 18 Gitterblech
- 19 Griffmulde
- 20 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 21 Abluftöffnung mit Abstandhalter (auf der Rückseite)

## Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluft-fritteuse 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 Geräte-teile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite oder das Sichtfenster der Ofentür.
  - Verwenden Sie den Griff zum Herausheben des heißen Drehkorbes/Drehspießes.
  - Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der heißen 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 Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 22).



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

## **4. Lieferumfang**

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

## 5. Inbetriebnahme



### GEFAHR - Brandgefahr!

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

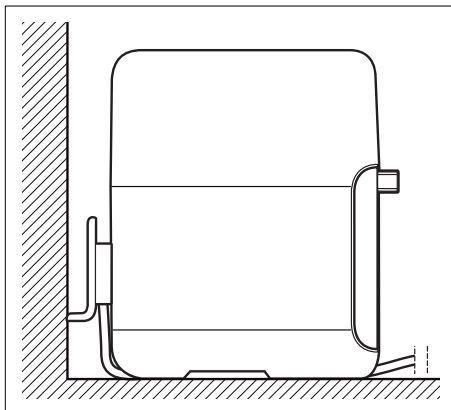
**HINWEIS:** Beim Öffnen und Schließen der Ofentür **5** spüren Sie einen Widerstand. Dieser verhindert ein unbeabsichtigtes Aufspringen/Zuklappen der Ofentür.

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



### GEFAHR - Brandgefahr!

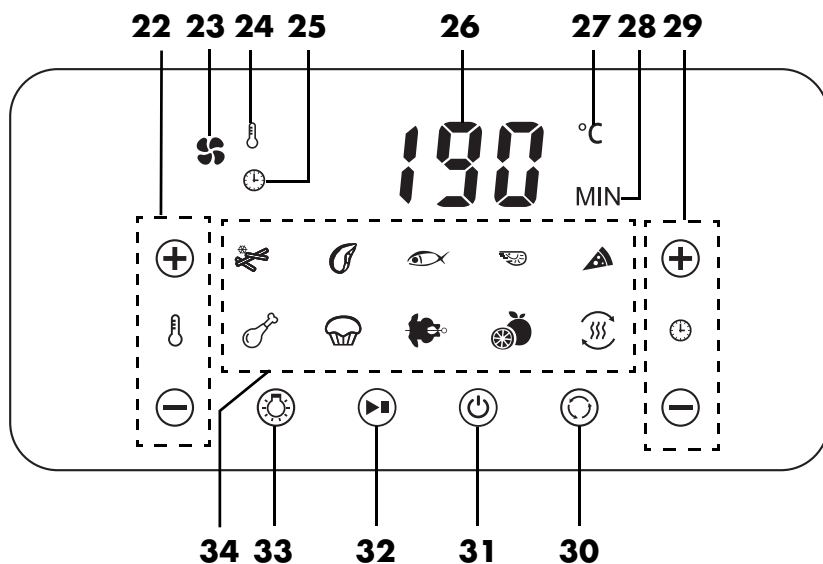
Auf der Rückseite des Gerätes **1** befindet sich die Abluftöffnung mit Abstandhalter **21**. Aus der Abluftöffnung entweicht während des Betriebes heiße Luft.



- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **21**.
  - ⊙ Entfernen Sie niemals den Abstandhalter **21**.
  - ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
  - ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- 
- Stecken Sie den Netzstecker **20** erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät **1** für den gewünschten Verwendungszweck montiert ist.

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

## 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** Ein-/Aus-Taste
- 32** Start-/Stopp-Taste
- 33** Beleuchtungstaste: Innenraumbelichtung ein-/ausschalten;  
Beleuchtungssymbol: blinkt, wenn die Innenraumbelichtung eingeschaltet ist
- 34** 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)	45 Min. (1 – 60 Min.)
	Dörren von Obst und Gemüse, z. B. Apfelringe	40 °C (40 – 80 °C)	2 Std. (2 – 24 Std.)
	Erwärmen von fertig gegarten Speisen	200 °C (40 – 200 °C)	3 Min. (1 – 60 Min.)

## 8. Verwendung der Zubehörteile

Zubehörteil	Funktion/Verwendung
Blech/ Fettauffang- schale <b>17</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf dem Boden einschieben, um heruntertropfende und krümelnde Lebensmittel aufzufangen. Erleichtert die Reinigung.</li> <li>• 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 Gratинieren.</li> </ul>
Gitter- bleche <b>18</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durch die Löcher in den Gitterblechen kann die heiße Luft gut zirkulieren. Das fördert eine gleichmäßige Verteilung der Wärme.</li> <li>• Es können mehrere Gitterbleche gleichzeitig verwendet werden. Gegebenenfalls nach der Hälfte der Garzeit austauschen.</li> <li>• Zum Dörren und Backen größerer Lebensmittel verwenden Sie ggf. das flache Gitterblech.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Drehkorb <b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Für Pommes frites, Wedges, Süßkartoffel-Pommes, Gemüse in Stücken u. Ä.</li> <li>• Für besonders gleichmäßiges Erhitzen von allen Seiten dreht sich der Drehkorb <b>12</b> während des Garvorganges. Dafür muss die Rotationsfunktion <b>30</b> eingeschaltet werden.</li> <li>• Den Drehkorb <b>12</b> nur locker bis zur Markierung <b>MAX 13</b> mit Pommes frites füllen (maximale Menge: 700 g).</li> <li>• Die maximale Tragkraft des Drehkorbes beträgt 1,5 kg.</li> <li>• Verwenden Sie den Griff <b>11</b> zum Einsetzen und Herausheben.</li> </ul> <p><b>HINWEIS:</b> Mischen Sie bei rohen Zutaten ca. 1/2 Esslöffel Öl unter. Dies verhindert das Festkleben am Drehkorb <b>12</b> und verbessert den Geschmack. Dies ist bei Tiefkühl-Pommes frites und ähnlichen Produkten nicht notwendig, diese sind schon vorfrittiert.</p>
Hähnchen- spieße <b>8</b> + Drehspieß <b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Grillhähnchen oder ein kleiner Braten kann mit Hilfe der Hähnchenspieße <b>8</b> am Drehspieß <b>10</b> befestigt werden.</li> <li>• Beachten Sie die Markierungen für die maximale Größe am Drehspieß <b>10</b>.</li> <li>• Beachten Sie die maximale Menge von 1,5 kg.</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim Verwenden des Programmes für den Drehspieß wird die Rotationsfunktion <b>30</b> automatisch aktiviert. Sie kann auch durch Drücken der Rotationstaste <b>30</b> ein-/ausgeschaltet werden.</li> <li>• Verwenden Sie den Griff <b>11</b> zum Einsetzen und Herausheben.</li> </ul>

Zubehörteil	Funktion/Verwendung
Kebapset: Kebapspieße <b>15</b> + Haltescheiben <b>16</b> + Drehspieß <b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Für Fleisch-/Gemüsespieße.</li> <li>• Die Kebapspieße <b>15</b> werden in die Haltescheiben <b>16</b> eingehängt und können mit Hilfe der Rotationsfunktion <b>30</b> gleichmäßig gegart werden. Beachten Sie die Markierungen am Drehspieß <b>10</b>.</li> <li>• Beachten Sie die maximale Menge von 150 g je Spieß und 1,6 kg insgesamt.</li> <li>• Verwenden Sie den Griff <b>11</b> zum Einsetzen und Herausheben des zusammengesetzten Kebapspießrades.</li> </ul>

## 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
  - Kebap- 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.
  - Die Angaben in der Gartabelle können von den voreingestellten Zeiten und Temperaturen abweichen. Durch die unterschiedliche Beschaffenheit und Ausgangstemperatur der Lebensmittel kann keine exakte Angabe zu Garzeiten gemacht werden. Die Angaben in der Gartabelle stellen Richtwerte dar.
  - 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 Hähnchenspießen **8**: 1,5 kg
  - Drehspieß **10** mit Kebapspießern **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.
- 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.

### Gleichmäßige Bräunung

- Die Rotationsfunktion **30** sorgt für eine gleichmäßige Bräunung von allen Seiten.

### Gartabelle

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit*	Temperatur*
Pommes frites (dünn, Tiefkühlware, vorfrittiert)	- Programm  - Drehkorb <b>12</b> verwenden und Rotationsfunktion <b>30</b> einschalten. - auch möglich: Gitterbleche <b>18</b>	350 g	15 - <b>17 Min.</b>	200 °C
Pommes frites (dick, Tiefkühlware, vorfrittiert)		350 g	15 - <b>20 Min.</b>	200 °C
Pommes frites (hausgemacht)	- Programm  - 1/2 Esslöffel Öl untermischen - Drehkorb <b>12</b> verwenden und Rotationsfunktion <b>30</b> einschalten. - auch möglich: Gitterbleche <b>18</b>	400 g	<b>18 - 22 Min.</b>	200 °C
Hähnchenkeulen (frisch)	- Programm  - Gitterbleche <b>18</b> verwenden.	300 g pro Keule	30 Min.	<b>180 °C</b>
Chicken-Nuggets (Tiefkühlware)	- Gitterbleche <b>18</b> verwenden.	200 g	<b>10 - 15 Min.</b>	<b>200 °C</b>
Fischstäbchen (Tiefkühlware)	- Gitterbleche <b>18</b> verwenden.	200 g	<b>7 - 10 Min.</b>	<b>200 °C</b>
Mozzarellasticks (Tiefkühlware)	- Gitterbleche <b>18</b> verwenden.	200 g	<b>4 - 6 Min.</b>	<b>180 °C</b>

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit*	Temperatur*
Muffins	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Programm </li> <li>- Backformen auf das Blech <b>17</b> stellen</li> </ul>	9 Stück	<b>15 - 20 Min.</b>	160 °C
Ofenkartoffeln (mehlig kochend)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 Minuten vorgaren.</li> <li>- In Alufolie wickeln.</li> </ul>	6 Stück à 150 g	<b>40 Min.</b>	<b>180 °C</b>
Apfelringe (dörren)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Programm </li> <li>- Gitterbleche <b>18</b> verwenden</li> <li>- Alle 30 Minuten die Einschubhöhe der Gitterbleche durchtauschen.</li> </ul>	500 g	<b>2,5 - 3 Std.</b>	<b>80 °C</b>
Chicken-Wings (Tiefkühlware)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Programm </li> <li>- Gitterbleche <b>18</b> verwenden.</li> </ul>	400 g	<b>15 - 18 Min.</b>	200 °C
Fleisch-/Gemüse-spieße	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kebapspieße <b>15</b> verwenden (mit Haltescheiben <b>16</b> + Drehspieß <b>10</b>).</li> <li>- Rotationsfunktion <b>30</b> einschalten.</li> </ul>	1 kg	<b>20 Min.</b>	<b>200 °C</b>
Braten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mit Hähnchenspießen <b>8</b> auf dem Drehspieß <b>10</b> befestigen.</li> <li>- Ggf. mit Küchengarn zusammenbinden, um überstehende Teile zu vermeiden.</li> <li>- Rotationsfunktion <b>30</b> einschalten.</li> </ul>	max. 1,5 kg	<b>50 Min.</b>	<b>180 °C</b>
Hähnchen (ganz)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mit Hähnchenspießen <b>8</b> auf dem Drehspieß <b>10</b> befestigen.</li> <li>- Ggf. mit Küchengarn zusammenbinden, um überstehende Teile zu vermeiden.</li> <li>- Programm </li> </ul>	max. 1,5 kg	<b>45 - 55 Min.</b>	<b>200 °C</b>

Bei Bratenstücken hängt die Garzeit und die Gartemperatur vom Gewicht ab und davon, welches Fleischstück Sie verwenden. Eine gute Orientierung bietet die Kerntemperatur, die Sie mit einem Bratenthermometer ermitteln können. Tabellen mit Kerntemperaturen für verschiedene Fleischarten finden Sie in Kochbüchern oder im Internet.

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



# 10. Montage

## 10.1 Drehkorb

### Benötigte Teile

Drehkorb **12**

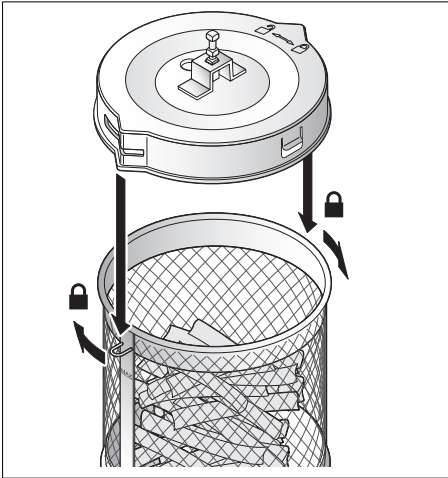
Deckel (für den Drehkorb) **14**

Griff **11**

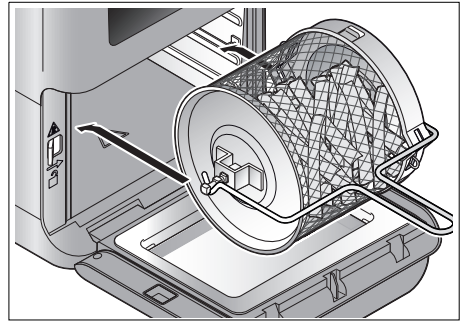
Blech/Fettauffangschale **17**

### 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**.



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



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

---

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

---

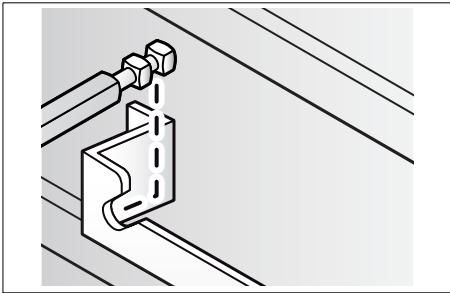
## 10.2 Drehkorb/Drehspieß einsetzen



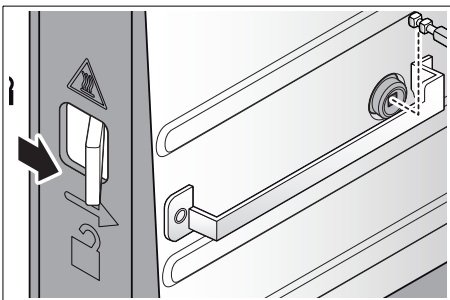
### GEFAHR von Verbrennungen!

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

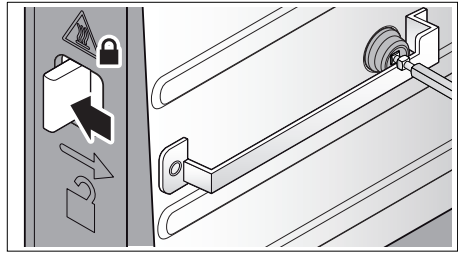
Für die Rotationsfunktion wird der fertig montierte Drehkorb **12** oder der Drehspieß **10** mit befestigtem Hähnchen/Braten oder montierten Kebapspießen **15** in das Gerät eingehängt:



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



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



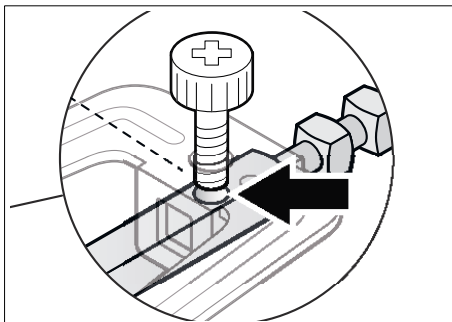
3. Lassen Sie die Entriegelungstaste **4** los, um den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** auf der linken Seite zu verriegeln. Der Vierkant muss noch nicht genau passen. Wenn die Rotationsfunktion anläuft, positioniert der Vierkant sich automatisch richtig.
4. Zum Herausnehmen halten Sie die Entriegelungstaste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

## 10.3 Drehspeiß für Hähnchen oder Braten

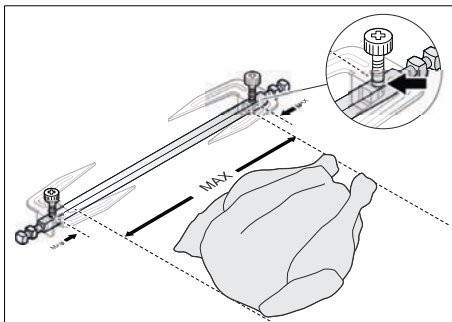
### Benötigte Teile

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

### Die richtige Größe des Hähnchens/Bratenstückes



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



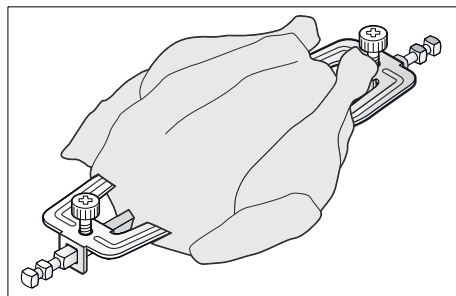
Die Markierungen **9** kennzeichnen die äußersten Positionen, wo die Feststellschrauben **7** befestigt werden dürfen. Die maximale Länge des Hähnchens oder Bratenstückes ist etwas kleiner.

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

- Der aufgespießte Braten soll rund um den Drehspeiß **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 Drehspeiß **10**.
3. Stecken Sie die beiden Hähnchenspieße **8** jeweils mit beiden Vierkantlöchern auf die Enden des Drehspeißes **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 Drehspeiß **10** mit Hilfe des Griffes **11** in das Gerät **1** ein.

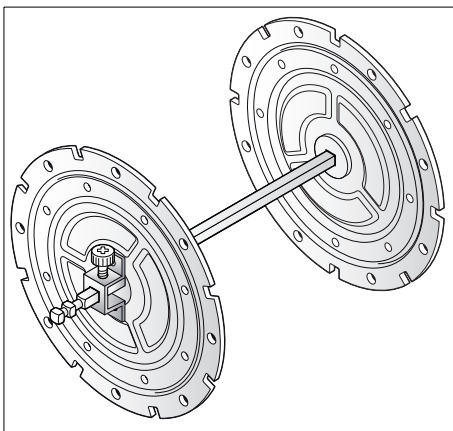
## 10.4 Kebap-Set

### Benötigte Teile

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

### Vorgehen

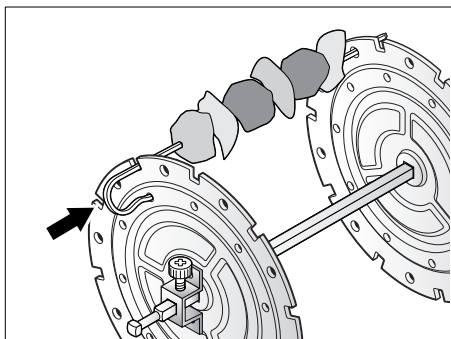
1. Schieben Sie die Fettauffangschale **17** unten auf den Boden des Innenraumes.



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.

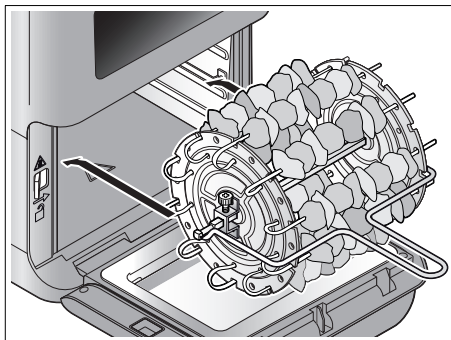
**HINWEIS:** Die Haltescheiben **16** sind mit einem **R** und **L** gekennzeichnet, jedoch ist bei der Montage lediglich zu beachten, dass die Feststellschrauben **7** auf die Markierungen **9** geschraubt werden.

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



5. Setzen Sie die Kebapspieße **15** in die Haltescheiben **16** ein wie abgebildet:
  - das untere Ende in ein rundes Loch im äußeren Ring,
  - das obere Ende durch eine Kerbe im Rand und ein rundes Loch im inneren Ring.Drücken Sie das obere Ende des Kebapspießes **15** gegen die Haltescheibe **16**, bis es spürbar einrastet.
6. Auf diese Weise befestigen Sie alle 10 Kebapspieße **15**.

**HINWEIS:** Sie können auch nur 5 Kebapspieße **15** verwenden. Benutzen Sie dann jede zweite Kerbe, sodass die Kebapspieße gleichmäßig verteilt sind.



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

# 11. Bedienen

---



## GEFAHR von Verbrennungen!

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

## 11.1 Vor dem ersten Gebrauch

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

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung und machen sich mit dem Bedienen des Gerätes vertraut.
  2. Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste ☺ **31** ein.
  3. Drücken Sie die Programmtaste 🍟 **34** für das Programm Pommes frites. Das Symbol blinkt.
  4. Mit den Zeit-Tasten ⌚ +/- **29** stellen Sie die Garzeit auf 60 Minuten.
  5. Starten Sie den Garprozess mit der Start-/Stopp-Taste ▶ **32**.
- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, erscheint im Display **2** OFF und ein Signal ertönt. Der Ventilator läuft noch ca. 20 Sekunden

weiter, bevor 5 Signaltöne ertönen und sich das Gerät in Standby schaltet.

---

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

---

## 11.2 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 Ein-/Aus-Taste **31**. Das Gerät befindet sich in Standby.

## 11.3 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 Ein-/Aus-Taste ☺ **31**. Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

## 11.4 Ein-/Ausschalten


- Drücken Sie die Ein-/Aus-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  **32**, 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 **34** angezeigt.
- Während das Gerät **1** läuft, drücken Sie die Ein-/Aus-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

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



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



## 11.5 Beleuchtung einschalten

Wenn das Beleuchtungssymbol  **33** im Display **2** sichtbar ist, können Sie die Innenraumbeleuchtung ein- und ausschalten:


- Drücken Sie die Beleuchtungstaste  **33**, um die Beleuchtung ein- oder wieder auszuschalten.
- Das Beleuchtungssymbol  **33** blinkt, während die Beleuchtung eingeschaltet ist.
- Die Beleuchtung schaltet sich nach ca. 2 Minuten automatisch aus.

## 11.6 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.

---


## 11.7 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.

---

## 11.8 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. Drücken Sie auf die gewünschte Programmtaste **34**. Das entsprechende Symbol blinkt und das Gerät startet nach einigen Sekunden.
  3. Nehmen Sie ggf. manuelle Einstellungen der Temperatur und der Garzeit vor.

4. Starten Sie den Garprozess mit der Start-/Stopp-Taste  **32**.
  - Das Programmsymbol wird dauerhaft angezeigt. Die anderen werden ausgeblendet.
  - Das Heißluftsymbol  **23** blinkt.

## 11.9 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.

## 11.10 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, erscheint im Display **2** **OFF** und ein Signal ertönt. Der Ventilator läuft noch ca. 20 Sekunden weiter, bevor 5 Signaltöne ertönen und sich das Gerät in Standby schaltet.
- 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.
  - ⊙ Reinigen Sie alle beschichteten Oberflächen nach jedem Gebrauch.
- 

### 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**, der Ofentür **5** und der Anschlussleitung **20**) können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- 

### HINWEISE:

- Sie können diese Teile auch von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
  - Die Ofentür **5** können Sie zur leichteren Reinigung abnehmen. Öffnen Sie diese halb und ziehen Sie die Ofentür nach oben ab.
- 
- Eingebrannte 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, das 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 Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das



Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten.



Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

### Verpackung

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

### Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, 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.

## 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>Überprüfen Sie den Anschluss.</li> </ul>
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> <li>War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick?</li> <li>War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?</li> </ul>
Frische Pommes frites o. Ä. kleben an den Wänden des Drehkorbes <b>12</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mischen Sie vor dem Garen ein wenig Speiseöl unter die Pommes frites.</li> </ul>
Die Speisen auf den Gitterblechen <b>18</b> bräunen unterschiedlich schnell.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Heizelement <b>3</b> 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.</li> <li>Wenden Sie die Lebensmittel zwischendurch.</li> </ul>







Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Der Drehspeiß <b>10</b> / der Drehkorb <b>12</b> dreht ungleichmäßig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoppen Sie die Rotationsfunktion und prüfen Sie, ob die Lebensmittel ungleichmäßig verteilt sind oder das Gewicht zu hoch ist.</li> </ul>

## 16. Technische Daten

Modell:	SHF 1800 B1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1800 W

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

## Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

## **17. Garantie der HOYER Handel GmbH**

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

### **Garantiebedingungen**

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

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

### **Garantieumfang**

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

### **Abwicklung im Garantiefall**

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 444318\_2307** 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **444318\_2307** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## Service-Center

**DE** Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: [hoyer@lidl.de](mailto:hoyer@lidl.de)

**AT** Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: [hoyer@lidl.at](mailto:hoyer@lidl.at)

**CH** Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN: 444318\_2307**



## Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND



# Sommaire

<b>1. Aperçu de l'appareil</b> .....	<b>29</b>
<b>2. Utilisation conforme</b> .....	<b>30</b>
<b>3. Consignes de sécurité</b> .....	<b>30</b>
<b>4. Éléments livrés</b> .....	<b>34</b>
<b>5. Mise en service</b> .....	<b>34</b>
<b>6. Vue d'ensemble de l'écran tactile</b> .....	<b>35</b>
<b>7. Vue d'ensemble des programmes</b> .....	<b>36</b>
<b>8. Utilisation des accessoires</b> .....	<b>37</b>
<b>9. Conseils de préparation</b> .....	<b>38</b>
<b>10. Montage</b> .....	<b>41</b>
10.1 Panier rotatif .....	41
10.2 Mettre le panier rotatif / tournebroche en place .....	42
10.3 Tournebroche pour poulet ou rôti .....	43
10.4 Set à kebab .....	44
<b>11. Utilisation</b> .....	<b>45</b>
11.1 Avant la première utilisation .....	46
11.2 Raccordement électrique .....	46
11.3 L'écran tactile .....	46
11.4 Mise en marche/arrêt .....	46
11.5 Mettre l'éclairage en marche .....	47
11.6 Réglages manuels .....	47
11.7 Mettre la fonction de rotation en marche .....	47
11.8 Utilisation des programmes .....	48
11.9 Interrompre le processus de cuisson .....	48
11.10 Fin du processus de cuisson .....	48
<b>12. Nettoyage</b> .....	<b>49</b>
<b>13. Rangement</b> .....	<b>49</b>
<b>14. Mise au rebut</b> .....	<b>50</b>
<b>15. Dépannage</b> .....	<b>50</b>
<b>16. Caractéristiques techniques</b> .....	<b>51</b>
<b>17. Garantie de HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>52</b>

## **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 (10x)
- 16 R/L** Disques de maintien (pour les brochettes à chachlik)
- 17** Plaque / récipient collecteur de graisse
- 18** Plaque perforée
- 19** Poignée encastrée
- 20** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 21** Orifice d'échappement d'air avec écarteur (sur la partie arrière)

## **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.
- ⊙ Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 49).



### **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 minimales 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.
- ⊙ 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 nappes.
- ⊙ 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** (2x profond, 1x plat)
- 1 tournebroche **10**
- 2 brochettes à poulet **8**  
(avec 2 vis de blocage **7**)
- 2 disques de maintien **16**  
(avec 2 vis de blocage **7**)
- 10 brochettes à chachlik **15**
- 1 panier rotatif **12**
- 1 couvercle (pour le panier rotatif) **14**
- 1 poignée **11**
- 1 mode d'emploi complet (sur Internet)
- 1 notice succincte (joint à l'appareil)
- 1 livret de recettes

## 5. Mise en service



### **DANGER ! Risque d'incendie !**

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

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

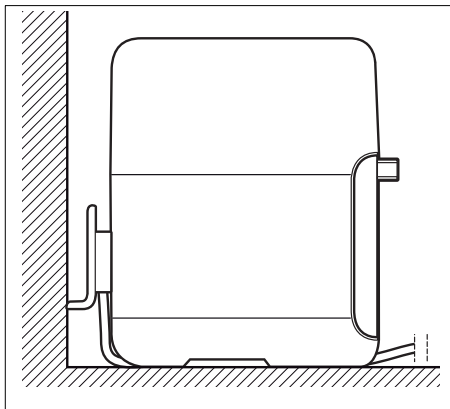
- Enlevez tout le matériel d'emballage. **En particulier, l'intérieur de l'appareil doit être totalement exempt de restes d'emballage tels que des bouts de polystyrène.**
- Retirez prudemment les accessoires.
- Ôtez les rubans adhésifs de l'appareil mais n'enlevez pas la plaque signalétique qui se trouve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

- Posez l'appareil **1** sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.



### **DANGER ! Risque d'incendie !**

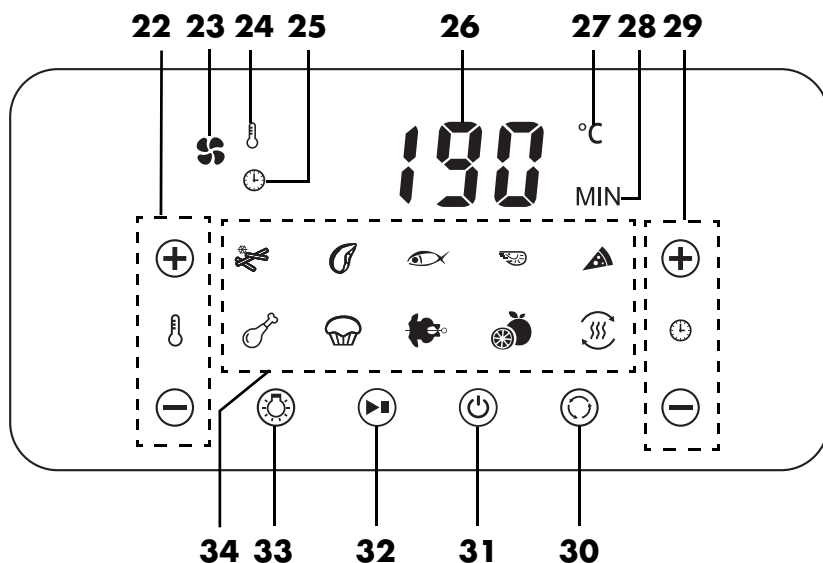
Sur la partie arrière de l'appareil **1** se situe l'orifice d'échappement d'air avec écarteur **21**. De l'air chaud s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant le fonctionnement.



- ⊙ Ne couvrez jamais l'orifice d'échappement d'air **21**.
  - ⊙ N'enlevez jamais l'écarteur **21**.
  - ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
  - ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.
- Ne branchez la fiche secteur **20** sur une prise de courant que si l'appareil **1** est monté pour les fins d'utilisation souhaitées.











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

## 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 Marche/Arrêt
- 32** Bouton de démarrage / d'arrêt
- 33** Bouton d'éclairage : mise en marche/arrêt de l'éclairage intérieur ;  
Symbole d'éclairage : clignote lorsque l'éclairage intérieur est en marche
- 34** Boutons de sélection de programmes (voir « Vue d'ensemble des programmes » à la page 36) ;  
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)
	Tournebrotte pour rôtir un poulet entier ou un petit rôti	190 °C (40 – 200 °C)	45 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)
	Chauffage 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 <b>17</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À introduire au fond afin de recueillir des aliments dégouttant et s'émiettant. Facilite le nettoyage.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Plaques perforées <b>18</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les trous dans les plaques perforées permettent à l'air chaud de bien circuler. Cela favorise une répartition homogène de la chaleur.</li> <li>• Plusieurs plaques perforées peuvent être utilisées en même temps. Le cas échéant, les changer de position à mi-cuisson.</li> <li>• Pour le séchage et la cuisson de plus grands aliments, utilisez, si besoin, la plaque perforée plate.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Panier rotatif <b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour frites, wedges (quartiers de pommes de terre), frites de patates douces, légumes en morceaux etc.</li> <li>• Le panier rotatif <b>12</b> tourne pendant la cuisson afin de chauffer chaque côté de manière particulièrement homogène. La fonction de rotation <b>30</b> doit pour cela être en marche.</li> <li>• Ne remplir que légèrement le panier rotatif <b>12</b> jusqu'au repère <b>MAX 13</b> avec des frites (quantité maximum : 700 g).</li> <li>• La capacité de charge maximum du panier rotatif est de 1,5 kg.</li> <li>• Utilisez la poignée <b>11</b> pour le mettre en place et le retirer.</li> </ul> <p><b>REMARQUE :</b> incorporez env. 1/2 cuillère à soupe d'huile aux ingrédients crus. Cela les empêche de coller au panier rotatif <b>12</b> 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.</p>
Brochettes à poulet <b>8</b> + tournebroche <b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les brochettes à poulet <b>8</b> permettent de fixer un poulet rôti ou un petit rôti sur le tournebroche <b>10</b>.</li> <li>• Respectez les repères pour la taille maximale sur le tournebroche <b>10</b>.</li> <li>• Respectez la quantité maximale de 1,5 kg.</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'utilisation du programme pour le tournebroche entraîne l'activation automatique de la fonction de rotation <b>30</b>. Celle-ci peut également être mise en marche/arrêtée en appuyant sur le bouton de rotation <b>30</b>.</li> <li>• Utilisez la poignée <b>11</b> pour mettre en place et retirer les accessoires.</li> </ul>

Accessoire	Fonction/utilisation
Set à kebab : Brochettes à chachlik <b>15</b> + disques de maintien <b>16</b> + tournebroche <b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour brochettes de viande/de légumes.</li> <li>• Les brochettes à chachlik <b>15</b> sont accrochées aux disques de maintien <b>16</b> et peuvent être cuites de manière homogène à l'aide de la fonction de rotation <b>30</b>. Tenez compte des repères sur le tournebroche <b>10</b>.</li> <li>• Respectez la quantité maximale de 150 g par brochette et de 1,6 kg en tout.</li> <li>• Utilisez la poignée <b>11</b> pour mettre en place et retirer la roue montée de brochettes à chachlik.</li> </ul>

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

- 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 brunit 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 l'aliment.



téristiques, 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**

<b>Aliments</b>	<b>Conseils</b>	<b>Quantité (env.)</b>	<b>Temps*</b>	<b>Température*</b>
Frites (fines, surgelées, pré-frites)	- Programme  - Utiliser le panier rotatif <b>12</b>	350 g	<b>15 - 17 min</b>	200 °C
Frites (épaisses, surgelées, pré-frites)	- et mettre la fonction de rotation <b>30</b> en marche. - Également possible : plaques perforées <b>18</b>	350 g	<b>15 - 20 min</b>	200 °C
Frites (faites maison)	- Programme  - Incorporer 1/2 cuillère à soupe d'huile - Utiliser le panier rotatif <b>12</b> et mettre la fonction de rotation <b>30</b> en marche. - Également possible : plaques perforées <b>18</b>	400 g	<b>18 - 22 min</b>	200 °C
Cuisses de poulet (fraîches)	- Programme  - Utiliser les plaques perforées <b>18</b> .	300 g par cuisse	30 min	<b>180 °C</b>
Nuggets de poulet (surgelés)	- Utiliser les plaques perforées <b>18</b> .	200 g	<b>10 - 15 min</b>	<b>200 °C</b>
Bâtonnets de poisson (surgelés)	- Utiliser les plaques perforées <b>18</b> .	200 g	<b>7 - 10 min</b>	<b>200 °C</b>

Aliments	Conseils	Quantité (env.)	Temps*	Température*
Bâtonnets de mozzarella (surgelés)	- Utiliser les plaques perforées <b>18</b> .	200 g	<b>4 - 6 min</b>	<b>180 °C</b>
Muffins	- Programme  - Poser les moules sur la plaque <b>17</b>	9 muffins	<b>15 - 20 min</b>	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	<b>40 min</b>	<b>180 °C</b>
Rondelles de pommes (séchage)	- Programme  - Utiliser les plaques perforées <b>18</b> - Changer la hauteur d'insertion des plaques perforées toutes les 30 minutes.	500 g	<b>2,5 - 3 heures</b>	<b>80 °C</b>
Ailes de poulet (surgelées)	- Programme  - Utiliser les plaques perforées <b>18</b> .	400 g	<b>15 - 18 min</b>	200 °C
Brochettes de viande/de légumes	- Utiliser les brochettes à chachlik <b>15</b> (avec disques de maintien <b>16</b> + tournebroche <b>10</b> ). - Mettre la fonction de rotation <b>30</b> en marche.	1 kg	<b>20 min</b>	<b>200 °C</b>
Rôti	- À fixer sur le tournebroche <b>10</b> avec les brochettes à poulet <b>8</b> . - Ficeler éventuellement le rôti à l'aide d'une ficelle de cuisine afin d'éviter des parties saillantes. - Mettre la fonction de rotation <b>30</b> en marche.	max. 1,5 kg	<b>50 min</b>	<b>180 °C</b>

En ce qui concerne les rôtis, le temps de cuisson et la température de cuisson dépendent du poids et du morceau de viande que vous utilisez. La température à cœur pouvant être déterminée à l'aide d'un thermomètre de cuisson constitue un bon repère. Vous trouverez des tableaux contenant les températures à cœur pour différents types de viandes dans des livres de cuisine ou sur Internet.

Aliments	Conseils	Quantité (env.)	Temps*	Température*
Poulet (entier)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- À fixer sur le tournebroche <b>10</b> avec les brochettes à poulet <b>8</b>.</li> <li>- Ficeler éventuellement le rôti à l'aide d'une ficelle de cuisine afin d'éviter des parties saillantes.</li> <li>- Programme </li> </ul>	max. 1,5 kg	<b>45 - 55 min</b>	<b>200 °C</b>

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

## 10. Montage

### 10.1 Panier rotatif

#### Pièces nécessaires

Panier rotatif **12**

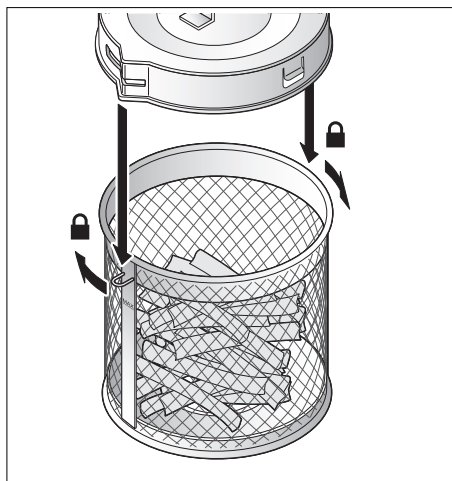
Couvercle (pour le panier rotatif) **14**

Poignée **11**

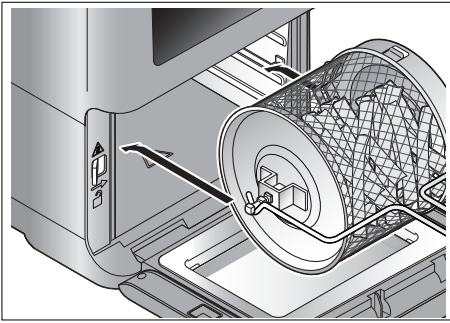
Plaqué / récipient collecteur de graisse **17**

#### 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**.



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.



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 42).

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

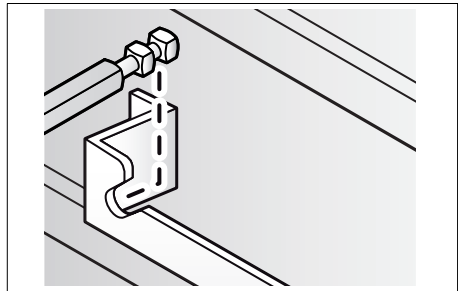
## 10.2 Mettre le panier rotatif / tournebroche en place



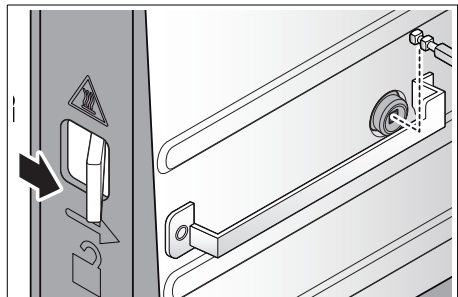
**DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ 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.

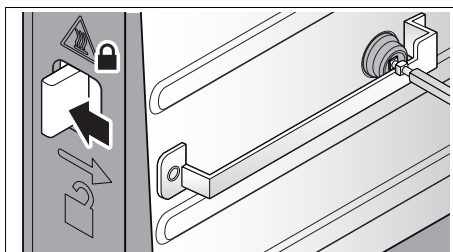
Le panier rotatif **12** complètement monté ou le tournebroche **10** avec poulet/rôti fixé ou des brochettes à chachlik **15** montées sont accrochés dans l'appareil pour la fonction de rotation :



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



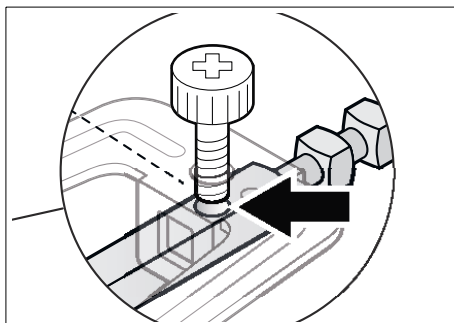
3. Relâchez le bouton de déverrouillage **4** afin de verrouiller le panier rotatif **12** / le tournebroche **10** sur le côté gauche. L'extrémité carrée n'a pas besoin de se positionner tout de suite correctement. Lorsque la fonction de rotation se met en marche, l'extrémité carrée se positionne automatiquement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

## 10.3 Tournebroche pour poulet ou rôti

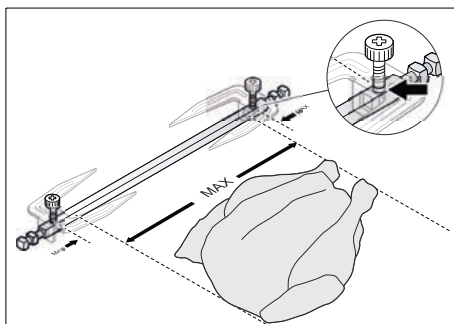
### Pièces nécessaires

- 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.



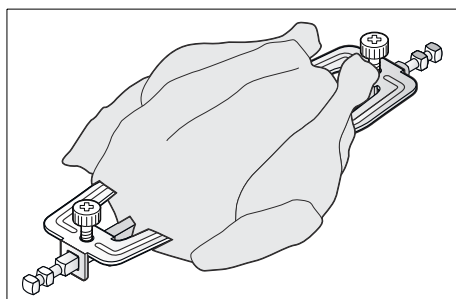
Les repères **9** indiquent les positions les plus éloignées où doivent être fixées les vis de blocage **7**. La longueur maximale du poulet ou du rôti est légèrement inférieure.

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**.

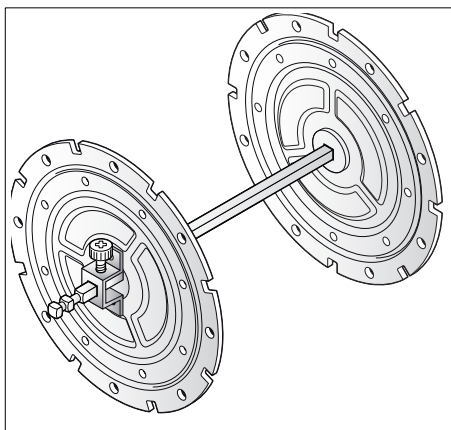
## 10.4 Set à kebab

### Pièces nécessaires

- Tournebroche **10**
- 2 Disques de maintien **16**
- 10 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.

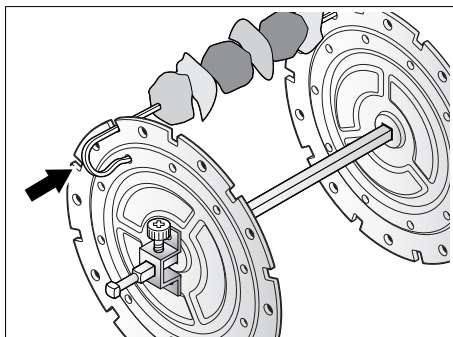


2. Fixez les deux disques de maintien **16** aux extrémités du tournebroche **10**. Les vis de blocage **7** doivent ce faisant être vissées précisément sur les repères **9**.

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

3. Coupez les ingrédients en morceaux de 3 cm de diamètre maximum.
4. Embrochez les ingrédients sur les brochettes à chachlik **15**. Ce faisant, laissez libre la longueur de la poignée en

haut et un espace d'au moins 2,5 cm en bas.



5. Mettez les brochettes à chachlik **15** en place dans les disques de maintien **16** comme illustré :

- l'extrémité inférieure dans un trou rond de l'anneau externe,
- l'extrémité supérieure à travers une encoche dans le bord et un trou rond de l'anneau interne.

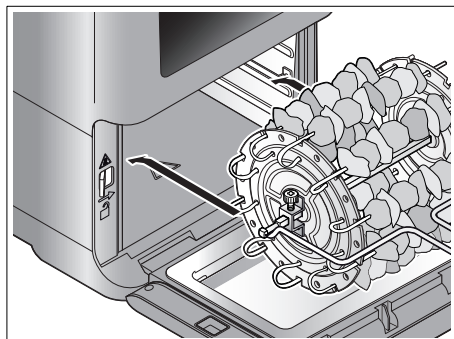
Appuyez l'extrémité supérieure de la brochette à chachlik **15** contre le disque de maintien **16** jusqu'à ce que vous sentiez qu'elle s'enclenche.

6. Les 10 brochettes à chachlik **15** peuvent être fixées de cette manière.

---

**REMARQUE :** vous avez également la possibilité de n'utiliser que 5 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**.

## 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 Avant la première utilisation

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

1. Lisez le mode d'emploi et familiarisez-vous avec l'utilisation de l'appareil.
  2. Allumez l'appareil à l'aide du bouton Marche/Arrêt ☺ **31**.
  3. Appuyez sur le bouton de sélection de programmes 🍳 **34** pour le programme Frites. Le symbole clignote.
  4. Les boutons du temps ⌚ +/- **29** permettent de régler le temps de cuisson sur 60 minutes.
  5. Démarrez le processus de cuisson à l'aide du bouton de démarrage/d'arrêt ▶ **32**.
- Lorsque le programme est terminé, sur l'écran apparaît **2 OFF** et un signal retentit. Le ventilateur continue à fonctionner pendant env. 20 secondes avant que 5 signaux sonores retentissent et que l'appareil passe en mode veille.

---

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

---

## 11.2 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 Marche/Arrêt **31** s'allume ensuite. L'appareil se trouve en mode veille.




## 11.3 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 Marche/Arrêt ☺ **31**. Dans ce mode d'emploi, ces touches sont qualifiées de boutons en vue d'une meilleure lisibilité.

## 11.4 Mise en marche/arrêt



- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt ☺ **31** pour mettre l'appareil **1** en marche depuis l'état de veille.
  - Les symboles sur l'écran **2** s'affichent.
  - La température réglée et le temps de cuisson s'affichent en alternance.
- Appuyez sur le bouton de démarrage/d'arrêt ▶ **32** 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 **34** s'affiche le cas échéant.
- Lorsque l'appareil **1** fonctionne, appuyez sur le bouton Marche/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

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



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



## 11.5 Mettre l'éclairage en marche

Lorsque le symbole d'éclairage  **33** est visible à l'écran **2**, l'éclairage intérieur peut être mis en marche et éteint :


- Appuyez sur le bouton d'éclairage  **33** pour mettre en marche ou éteindre l'éclairage.
- Le symbole d'éclairage  **33** clignote lorsque l'éclairage est en marche.
- L'éclairage s'éteint automatiquement après env. 2 minutes.

## 11.6 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/retour 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 maximum. Le temps de cuisson peut être réglé entre 2 (02:00) et 24 (24:00) heures par paliers de 30 minutes.

---


## 11.7 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 Tournebrotche  est réglé, la fonction de rotation est automatiquement mise en marche.
  - En cas d'utilisation du tournebrotche **10** ou du panier rotatif **12** avec un autre programme, mettez manuellement la fonction de rotation en marche.
- 

## 11.8 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 37).
  2. Appuyez sur le bouton de sélection du programme **34** souhaité. Le symbole correspondant clignote et l'appareil démarre après quelques secondes.
  3. Réglez éventuellement la température et le temps de cuisson manuellement.
  4. Démarrez le processus de cuisson à l'aide du bouton de démarrage / d'arrêt  **32**.
    - Le symbole du programme s'affiche en continu. Les autres symboles sont masqués.
    - Le symbole d'air chaud  **23** clignote.

## 11.9 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.

## 11.10 Fin du processus de cuisson

- Lorsque le programme est terminé, sur l'écran apparaît **2 OFF** et un signal retentit. Le ventilateur continue à fonctionner pendant env. 20 secondes avant que 5 signaux sonores retentissent et que l'appareil passe en mode veille.
- 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 tournebrotche **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.
  - ⊙ Nettoyez toutes les surfaces antiadhésives après chaque utilisation.
- 

### **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**, la porte du four **5** et le câble de raccordement **20**) peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- 

### **REMARQUES :**

- Ces pièces peuvent également être nettoyées à la main à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire.
  - Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez retirer la porte du four **5**. Ouvrez la porte du four à moitié et tirez-la vers le haut.
- 

- 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.



### Emballage

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

### Seulement pour la France



MANUEL  
À DÉPOSER DANS  
LE BAC DE TRI



FR  
Cet appareil  
se recycle



Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR  
ÉLÉMENTS  
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

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

## 15. Dépannage

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



**DANGER ! Risque  
d'électrocution !**

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

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?</li> <li>• Vérifiez le branchement.</li> </ul>
Après écoulement du temps recommandé, les aliments ne sont toujours pas cuits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La quantité d'aliments était-elle trop importante ou les morceaux trop épais ?</li> <li>• La température ou le temps de cuisson étaient-ils réglés trop bas ?</li> </ul>
Des frites fraîches ou autres aliments collent aux parois du panier rotatif <b>12</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avant la cuisson, incorporez une petite quantité d'huile alimentaire aux frites.</li> </ul>







Problème	Cause possible / solution
Les aliments sur les plaques perforées <b>18</b> brunissent à des rythmes différents.	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'élément chauffant <b>3</b> est situé sur la partie supérieure. C'est pourquoi les aliments sur la plaque supérieure brunissent plus rapidement. Changez la position des plaques à mi-cuisson et plus souvent en cas de temps de cuisson plus longs.</li> <li>Tournez de temps en temps les aliments.</li> </ul>
Le tournebroche <b>10</b> / le panier rotatif <b>12</b> tourne de manière irrégulière.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arrêtez la fonction de rotation et vérifiez si les aliments sont répartis de manière inégale ou si le poids est trop élevé.</li> </ul>

## 16. Caractéristiques techniques

Modèle :	SHF 1800 B1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1 800 W

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

## Symboles utilisés

	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

## **17. Garantie de HOYER Handel GmbH**

Chère cliente, cher client,  
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

### **Conditions de garantie**

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

### **Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction**

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

### **Etendue de la garantie**

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

### **Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.**

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

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

### **Déroulement en cas de garantie**

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 444318\_2307** 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **444318\_2307**.



### **Centre de service**

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

**IAN : 444318\_2307**



### **Fournisseur**

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

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
ALLEMAGNE

# Inhoud

<b>1. Overzicht .....</b>	<b>55</b>
<b>2. Correct gebruik .....</b>	<b>56</b>
<b>3. Veiligheidsinstructies .....</b>	<b>56</b>
<b>4. Leveringsomvang .....</b>	<b>59</b>
<b>5. Ingebruikname .....</b>	<b>60</b>
<b>6. Een overzicht van het touchdisplay .....</b>	<b>61</b>
<b>7. Een overzicht van de programma's .....</b>	<b>62</b>
<b>8. Gebruik van de accessoires .....</b>	<b>63</b>
<b>9. Bereidingstips .....</b>	<b>64</b>
<b>10. Montage .....</b>	<b>67</b>
10.1 Draaimand.....	67
10.2 Draaimand/draaispit plaatsen .....	68
10.3 Draaispit voor haantjes of braadstukken .....	69
10.4 Kebabset .....	70
<b>11. Bediening .....</b>	<b>71</b>
11.1 Vóór het eerste gebruik.....	71
11.2 Stroomaansluiting .....	71
11.3 Het touchdisplay.....	71
11.4 In-/uitschakelen .....	71
11.5 Verlichting inschakelen .....	72
11.6 Handmatige instellingen .....	72
11.7 Rotatiefunctie inschakelen .....	72
11.8 Programma's gebruiken .....	73
11.9 Gaarproces onderbreken.....	73
11.10 Einde van het gaarproces .....	73
<b>12. Reinigen .....</b>	<b>74</b>
<b>13. Bewaren .....</b>	<b>74</b>
<b>14. Weggooien .....</b>	<b>74</b>
<b>15. Problemen oplossen .....</b>	<b>75</b>
<b>16. Technische gegevens .....</b>	<b>75</b>
<b>17. Garantie van HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>76</b>



## 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 grillklemmen) (4x)
- 8 Grillklemmen
- 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 (10x)
- 16 **R/L** Houders (voor de shaslickpennen)
- 17 Bakblik/opvangschotel voor het vet
- 18 Rasterblik
- 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 hete-luchtfriteuse.

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.
- ⊙ Bij verkeerd gebruik kan men letsel oplopen.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen" op pagina 74) 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 gevaren voor huis- en gebruiksdieren uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



### **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, slijpvrij, 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** (2x diep, 1x plat)
- 1 draaispit **10**
- 2 grilklemmen **8**  
(incl. 2 knopschroeven **7**)
- 2 houders **16**  
(incl. 2 knopschroeven **7**)
- 10 shaslickpennen **15**
- 1 draaimand **12**
- 1 deksel (voor de draaimand) **14**
- 1 greep **11**
- 1 volledige handleiding (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)
- 1 receptenboekje

## 5. Ingebruikname



### GEVAAR - Brandgevaar!

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

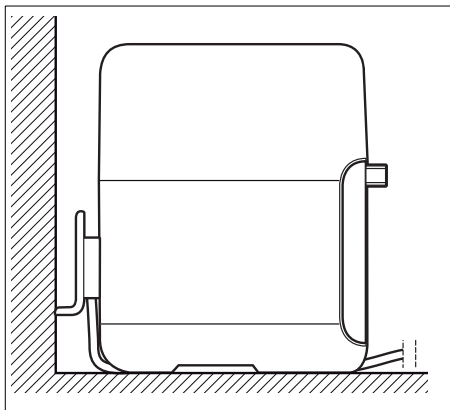
**AANWIJZING:** wanneer u de ovendeur **5** opent en sluit, voelt u enige weerstand. Dat voorkomt dat de ovendeur onopzettelijk openspringt/dichtklapt.

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



### GEVAAR - Brandgevaar!

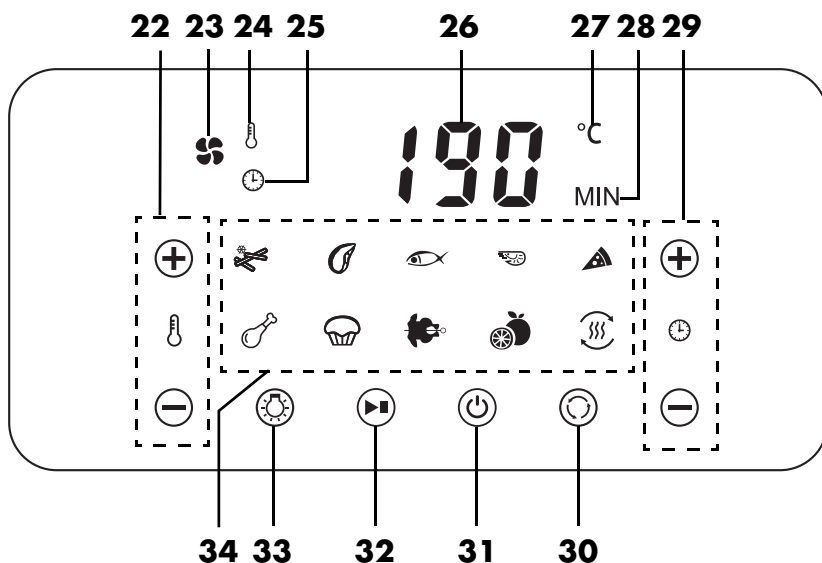
Aan de achterzijde van het apparaat **1** bevindt zich de afvoerluchtopening met afstandhouder **21**. Tijdens het gebruik komt hete lucht uit de afvoerluchtopening.



- ⊙ Dek de afvoerluchtopening **21** nooit af.
  - ⊙ Verwijder nooit de afstandhouder **21**.
  - ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
  - ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.
- Steek de stekker **20** pas in een stopcontact, wanneer het apparaat **1** voor het gewenste gebruiksdoeleinde is gemonteerd.











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

## 6. Een overzicht van het touchdisplay



- 22** +/- Temperatuurtoetsen: gaartemperatuur instellen
- 23** Heteluchtsymbol: knippert wanneer de heteluchtfunctie werkt
- 24** Wordt er een temperatuur weergegeven
- 25** Wordt er een gaartijd weergegeven
- 26** Weergave van cijfers (bijv. temperatuur, gaartijd)
- 27** °C Temperatureenheid
- 28** Min Gaartijdeenheid
- 29** +/- Tijdtoetsen: gaartijd instellen
- 30** Rotatietoets: rotatiefunctie in-/uitschakelen; rotatiesymbol: knippert wanneer de rotatiefunctie is ingeschakeld
- 31** In-/uitschakeltoets
- 32** Start-/stoptoets
- 33** Verlichtingstoets: binnenruimteverlichting in-/uitschakelen; verlichtingssymbol: knippert wanneer de binnenruimteverlichting is ingeschakeld
- 34** Programmatoetsen (zie "Een overzicht van de programma's" op pagina 62); 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)	45 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-kla-re gerechten	200 °C (40 – 200 °C)	3 min (1 – 60 min)



## 8. Gebruik van de accessoires

Accessoire	Functie/gebruik
Bakblik/opvangschotel voor het vet <b>17</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schuif dit op de bodem erin om druppelende en kruimelende levensmiddelen op te vangen. Vergemakkelijkt de reiniging.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Rasterblikken <b>18</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Door de gaatjes in de rasterblikken kan de warme lucht goed circuleren. Dat stimuleert een gelijkmatige verdeling van de warmte.</li> <li>• Er kunnen meerdere rasterblikken tegelijkertijd worden gebruikt. Ruil deze eventueel na de helft van de gaartijd om.</li> <li>• Voor het drogen en bakken van grotere levensmiddelen gebruikt u evt. het platte rasterblik.</li> <li>• Voor de bereiding van alle gerechten die niet veel druppelen en die een gelijkmatige opwarming vereisen, bijv. gevogelgedelen, vissticks, garnalen, patat frites, diepgevroren pizza.</li> </ul>
Draaimand <b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voor patat frites, kaaspuntjes, frites van zoete aardappel, stukjes groenten e.a.</li> <li>• Voor zeer gelijkmatig verwarmen van alle zijden draait de draaimand <b>12</b> gedurende het garingsproces. Daarvoor moet de rotatiefunctie <b>30</b> worden ingeschakeld.</li> <li>• Vul de draaimand <b>12</b> tot aan de markering <b>MAX 13</b> alleen losjes met patat frites (maximale hoeveelheid: 700 g).</li> <li>• Het maximale draagvermogen van de draaimand is 1,5 kg.</li> <li>• Gebruik de greep <b>11</b> om deze erin te zetten en eruit te halen.</li> </ul> <p><b>AANWIJZING:</b> meng bij rauwe ingrediënten ca. 1/2 eetlepel olie door. Dat voorkomt het vastplakken aan de draaimand <b>12</b> en verbetert de smaak. Dit is niet noodzakelijk bij diepgevroren patat frites en vergelijkbare producten, omdat deze al zijn voorgefrituurd.</p>
Grillemmen <b>8</b> + draaispit <b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Een grilhaantje of een klein braadstuk kan met behulp van de grillemmen <b>8</b> worden bevestigd aan het draaispit <b>10</b>.</li> <li>• Let op de markeringen voor de maximale grootte op het draaispit <b>10</b>.</li> <li>• Let op de maximale hoeveelheid van 1,5 kg.</li> <li>•  Bij het gebruiken van het programma voor het draaispit wordt de rotatiefunctie <b>30</b> automatisch geactiveerd. Deze kan worden in- en uitgeschakeld door te drukken op de rotatietoets <b>30</b>.</li> <li>• Gebruik de greep <b>11</b> om deze erin te zetten en eruit te halen.</li> </ul>

Accessoire	Functie/gebruik
Kebabset: Shaslickpennen <b>15</b> + houders <b>16</b> + draaispit <b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voor vlees-/groentepennen.</li> <li>• De shaslickpennen <b>15</b> worden in de houders <b>16</b> gehaakt en kunnen met behulp van de rotatiefunctie <b>30</b> gelijkmatig worden ge-gaard. Let op de markeringen aan het draaispit <b>10</b>.</li> <li>• Let op de maximale hoeveelheid van 150 g per spies en van 1,6 kg in totaal.</li> <li>• Gebruik de greep <b>11</b> om het samengestelde shaslickpennenwiel erin te zetten en eruit te halen.</li> </ul>

## 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
  - Gratineren
- In dit hoofdstuk treft u enkele tips en een gaartabel aan met voorbeelden als indicatie voor de hoeveelheid, gaartijd en temperatuur.
  - De gegevens in de gaartabel kunnen afwijken van de vooraf ingestelde tijden en temperaturen. Door de verschillende gesteldheid en uitgangstemperatuur van de levensmiddelen kunnen de gaartijden niet exact worden aangegeven. De gegevens in de gaartabel zijn richtwaarden.
  - 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 draaimand <b>12</b> en schakel de rotatiefunctie <b>30</b> in.	350 g	15 - 17 min	200 °C
Patat frites (dik, diepvriesproduct, voorgefrituurd)	- Ook mogelijk: rasterblikken <b>18</b>	350 g	15 - 20 min	200 °C
Patat frites (vers)	- Programma  - 1/2 eetlepel olie doormengen - Gebruik de draaimand <b>12</b> en schakel de rotatiefunctie <b>30</b> in. - Ook mogelijk: rasterblikken <b>18</b>	400 g	<b>18 - 22 min</b>	200 °C
Kippenbouten (vers)	- Programma  - Gebruik de rasterblikken <b>18</b> .	300 g per bout	30 min	<b>180 °C</b>
Chicken nuggets (diepvriesproduct)	- Gebruik de rasterblikken <b>18</b> .	200 g	<b>10 - 15 min</b>	<b>200 °C</b>
Vissticks (diepvriesproduct)	- Gebruik de rasterblikken <b>18</b> .	200 g	<b>7 - 10 min</b>	<b>200 °C</b>
Mozzarellasticks (diepvriesproduct)	- Gebruik de rasterblikken <b>18</b> .	200 g	<b>4 - 6 min</b>	<b>180 °C</b>

Levensmiddelen	Tips	Hoeveelheid (ca.)	Tijd*	Temperatuur*
Muffins	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Programma </li> <li>- Bakvormen op het bakblik <b>17</b> plaatsen</li> </ul>	9 stuks	<b>15 - 20 min</b>	160 °C
Ovenaardappelen (kruimig kokend)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 minuten voorgaren.</li> <li>- In aluminiumfolie wikkelen.</li> </ul>	6 stuks à 150 g	<b>40 min</b>	<b>180 °C</b>
Appelringen (drogen)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Programma </li> <li>- Gebruik de rasterblikken <b>18</b></li> <li>- Verander om de 30 minuten de inschuifhoogte van de rasterblikken.</li> </ul>	500 g	<b>2,5 - 3 uur</b>	<b>80 °C</b>
Chicken nuggets (diepvriesproduct)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Programma </li> <li>- Gebruik de rasterblikken <b>18</b>.</li> </ul>	400 g	<b>15 - 18 min</b>	200 °C
Vlees-/groentepennen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gebruik de shaslickpennen <b>15</b> (met houders <b>16</b> + draaispit <b>10</b>).</li> <li>- Schakel de rotatiefunctie <b>30</b> in.</li> </ul>	1 kg	<b>20 min</b>	<b>200 °C</b>
Braden	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Met grillklemmen <b>8</b> op het draaispit <b>10</b> bevestigen.</li> <li>- Evt. met keukendraad opbinden om uitstekende delen te vermijden.</li> <li>- Schakel de rotatiefunctie <b>30</b> in.</li> </ul>	max. 1,5 kg	<b>50 min</b>	<b>180 °C</b>
		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 bepalen met een vleesthermometer. Tabellen met kerntemperaturen voor verschillende vleessoorten vindt u in kookboeken of op het internet.		
Haantje (heel)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Met grillklemmen <b>8</b> op het draaispit <b>10</b> bevestigen.</li> <li>- Evt. met keukendraad opbinden om uitstekende delen te vermijden.</li> <li>- Programma </li> </ul>	max. 1,5 kg	<b>45 - 55 min</b>	<b>200 °C</b>

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

## 10. Montage

### 10.1 Draaimand

#### Benodigde delen

Draaimand **12**

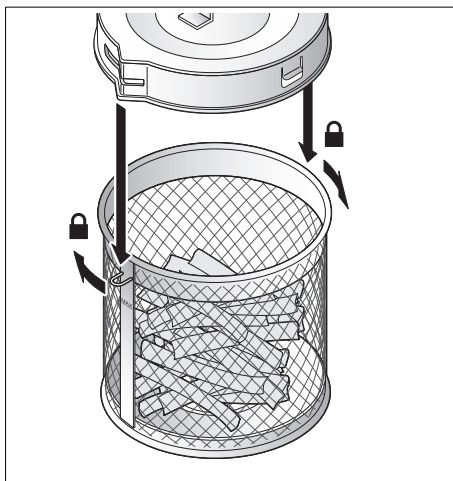
Deksel (voor de draaimand) **14**

Greep **11**

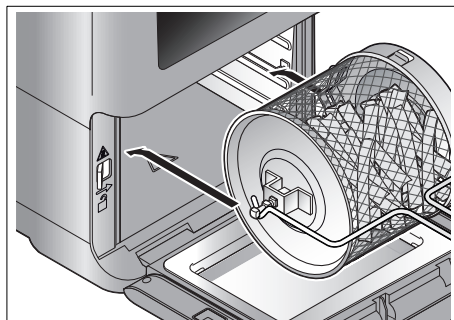
Bakblik/opvangschotel voor het vet **17**

#### 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**.



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



5. Plaats de gesloten draaimand **12** met behulp van de greep **11** in het apparaat **1** (zie "Draaimand/draaispit plaatsen" op pagina 68).

---

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

---

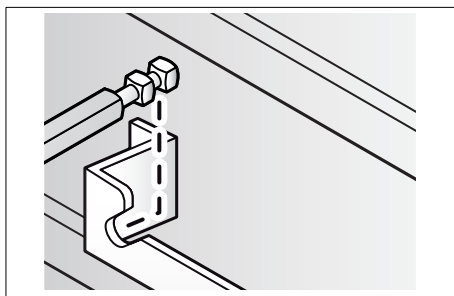
## 10.2 Draaimand/draaispit plaatsen



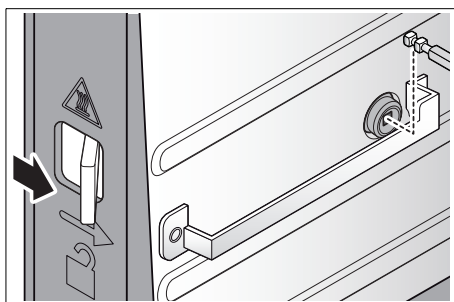
### GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ 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.

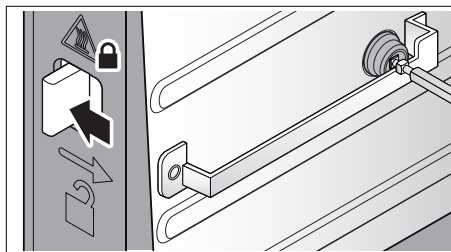
Voor de rotatiefunctie wordt de kant-en-klaar gemonteerde draaimand **12** of het draaispit **10** met het bevestigde haantje/braadstuk of gemonteerde shaslickpenen **15** in het apparaat gehaakt:



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



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



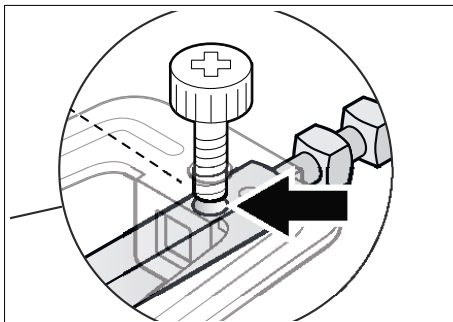
3. Laat de ontgrendelingstoets **4** los om de draaimand **12** / het draaispit **10** aan de linkerzijde te vergrendelen. Het vierkantje hoeft nog niet precies te passen. Wanneer de rotatiefunctie opstart, plaatst het vierkantje zich automatisch in de juiste stand.
4. Houd voor eruit halen de ontgrendelingstoets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

## 10.3 Draaispit voor haantjes of braadstukken

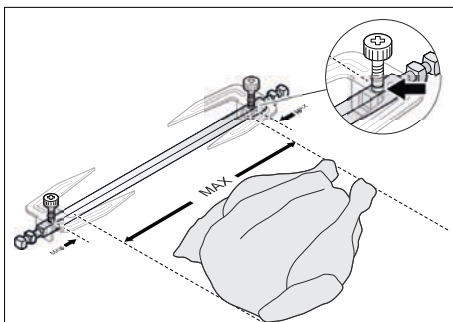
### Benodigde delen

- Draaispit **10**
- 2 Grillklemmen **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.

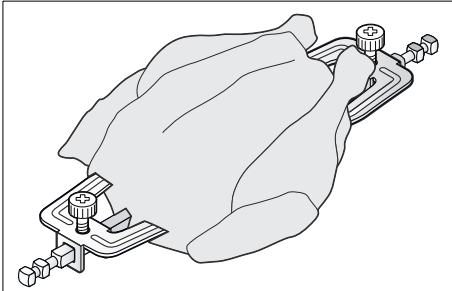


De markeringen **9** kenmerken de buitenste posities, waar de knopschroeven **7** mogen worden bevestigd. De maximale lengte van het haantje of het braadstuk is iets kleiner.

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 binnenruimte.
- 
- The diagram shows the skewer assembly with the meat and grill clamps placed inside a large, light-colored bag or container. The skewer is positioned horizontally, and the grill clamps are attached to the sides. The bag is shown being secured with a screw and nut at the end.
2. Steek het haantje of braadstuk in het midden op het draaispit **10**.
  3. Steek de beide grillklemmen **8** telkens met de beide vierkante gaten op de uiteinden van het draaispit **10**.
  4. Schuif de grillklemmen **8** zo ver samen dat het stuk vlees wordt vastgehouden. Schroef de knopschroeven **7** vast in deze stand.
  5. Plaats het draaispit **10** met behulp van de greep **11** in het apparaat **1**.

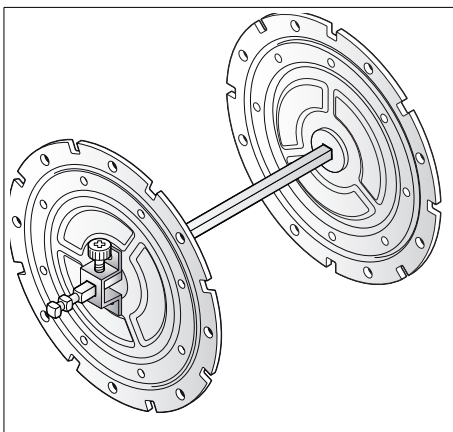
## 10.4 Kebabset

### Benodigde delen

- Draaispit **10**
- 2 Houders **16**
- 10 Shaslickpennen **15**
- Greep **11**
- Bakblik/opvangschotel voor het vet **17**

### Werkwijze

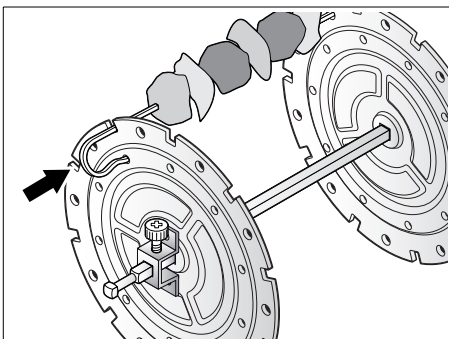
1. Schuif de opvangschotel voor het vet **17** onder op de bodem van de bin-  
nenruimte.



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.

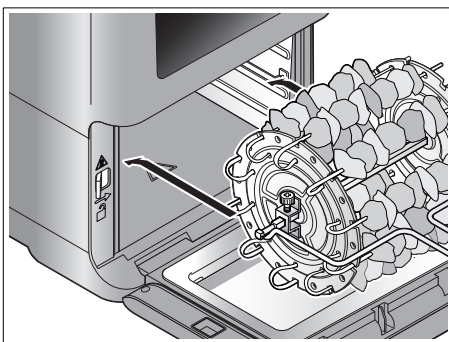
**AANWIJZING:** hoewel de houders **16** met **R** en **L** zijn gemarkeerd, moet er bij de montage toch rekening mee worden gehouden dat de knopschroeven **7** op de markeringen **9** worden geschroefd.

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



5. Plaats de shaslickpennen **15** in de houders **16** zoals is afgebeeld:
  - het onderste uiteinde in een rond gat in de buitenring;
  - het bovenste uiteinde door een kerf in de rand en een rond gat in de binnenring.Druk het bovenste einde van de shaslickpennen **15** tegen de houder **16** tot deze merkbaar vastklikt.
6. Op deze manier bevestigt u alle 10 shaslickpennen **15**.

**AANWIJZING:** u kunt ook maar 5 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**.



# 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 Vóór het eerste gebruik

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

1. Lees de handleiding en leer de bediening van het apparaat kennen.
  2. Schakel het apparaat in met de in-/uitschakeltoets  **31**.
  3. Druk op de programmatoets  **34** voor het programma Patat frites. Het symbool knippert.
  4. Met de tijdtoetsen  **+/- 29** stelt u de gaartijd in op 60 minuten.
  5. Start het gaarproces met de start-/stoptoets  **32**.
- Wanneer het programma tot aan het einde heeft gelopen, verschijnt op het display **2** *OFF* en hoort u een signaal. De ventilator werkt nog ca. 20 seconden door, voordat er 5 geluidssignalen weerklinken en het apparaat naar de stand-by wordt geschakeld.

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

## 11.2 Stroomaansluiting


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






## 11.3 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 in-/uitschakeltoets  **31**. Vanwege de betere leesbaarheid worden de knoppen in deze handleiding Toetsen genoemd.



## 11.4 In-/uitschakelen

- Druk op de in-/uitschakeltoets  **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 op de start-/stoptoets  **32** 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 **34** weergegeven.
- Terwijl het apparaat **1** werkt, drukt u op de in-/uitschakeltoets  **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

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



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



## 11.5 Verlichting inschakelen

Wanneer het verlichtingssymbool  **33** op het display **2** zichtbaar is, kunt u de binnenruimteverlichting in- en uitschakelen:


- Druk op de verlichtingstoets  **33** om de verlichting in of weer uit te schakelen.
- Het verlichtingssymbool  **33** knippert terwijl de verlichting is ingeschakeld.
- Na ca. 2 minuten schakelt de verlichting automatisch uit.

## 11.6 Handmatige instellingen

Terwijl het apparaat **1** is ingeschakeld, zijn de temperatuurtoetsen  +/- **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 temperatuurtoetsen  +/- **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.

---


## 11.7 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.

## 11.8 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 63).
  2. Druk op de gewenste programma-toets **34**. Het overeenkomstige symbool knippert en het apparaat start na enkele seconden.
  3. Voer de instellingen van de temperatuur en de gaartijd evt. handmatig in.
  4. Start het gaarproces met de start-/stoptoets  **32**.
    - Het programmasymbool wordt continu weergegeven. De andere worden verborgen.
    - Het heteluchtsymbool  **23** knippert.

## 11.9 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 oven deur **5** weer.

## 11.10 Einde van het gaarproces

- Wanneer het programma tot aan het einde heeft gelopen, verschijnt op het display **2 OFF** en hoort u een signaal. De ventilator werkt nog ca. 20 seconden door, voordat er 5 geluidssignalen weerklinken en het apparaat naar de stand-by wordt geschakeld.
- 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.
  - ⊙ Reinig alle gecoate oppervlakken na elk gebruik.
- 

### Accessoires

- Verwijder de grove levensmiddelenresten.
  - Demonteer de accessoires in hun afzonderlijke onderdelen.
  - Let op de kleine knopschroeven **7**.
  - Alle accessoires (behalve het apparaat **1**, de ovendeur **5** en het aansluit snoer **20**) kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- 

### AANWIJZINGEN:

- U kunt deze delen ook met de hand met warm water en afwasmiddel afwassen. Spoel grondig met schoon water na.
  - U kunt de ovendeur **5** afnemen om het reinigen te vergemakkelijken. Open de ovendeur half en trek deze er naar boven uit.
- 
- 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 heteluchtfriteuse **1** opbergt,
  - moet de stekker **20** uit het stopcontact worden getrokken;
  - moet het apparaat afgekoeld zijn; en
  - moeten alle delen volledig droog zijn.

## 14. Weggoien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

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

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



## Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften 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	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?</li><li>• Controleer de aansluiting.</li></ul>
Gerechten na de aanbevolen tijd nog niet klaar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Was de hoeveelheid te groot of waren de stukken te dik?</li><li>• Was de temperatuur of de gaartijd te laag ingesteld?</li></ul>
Verse patat frites e.a. plakken aan de wanden van de draaimand <b>12</b> .	<ul style="list-style-type: none"><li>• Meng voor het gaar laten worden een beetje plantaardige olie door de patat frites.</li></ul>

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
De gerechten op de rasterblikken <b>18</b> worden met verschillende snelheden bruin.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Het verwarmingselement <b>3</b> 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.</li><li>• Keer de levensmiddelen tussendoor.</li></ul>
Het draaispit <b>10</b> / de draaimand <b>12</b> draait ongelijkmatig.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stop de rotatiefunctie en controleer of de levensmiddelen gelijkmatig zijn verdeeld en of het gewicht te hoog is.</li></ul>

## 16. Technische gegevens

Model:	SHF 1800 B1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1800 W

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

## Gebruikte symbolen

	Geprüfte <b>S</b> 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 zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

Technische wijzigingen voorbehouden.

## 17. Garantie van HOYER Handel GmbH

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

### Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.  
Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het 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 garantieperiode.

### Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

## Omvang van de garantie

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

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

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

## Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 444318\_2307** 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](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **444318\_2307** uw handleiding openen.



## Servicecenters

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

**(BE)** Service België  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

**IAN: 444318\_2307**



## **Leverancier**

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

HOYER Handel GmbH  
Kühnhöfe 12  
22761 Hamburg  
DUITSLAND