



FRIGGITRICE AD ARIA CALDA 9 IN 1 SHF 1800 A2

IT

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA 9 IN 1

Manuale di istruzioni per l'uso

DE

9-IN-1-HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Versione delle informazioni - Stand der Informationen:

05/2022 ID: SHF 1800 A2_22_V1.1

IAN 390025_2201

IT

IAN 390025_2201

IT

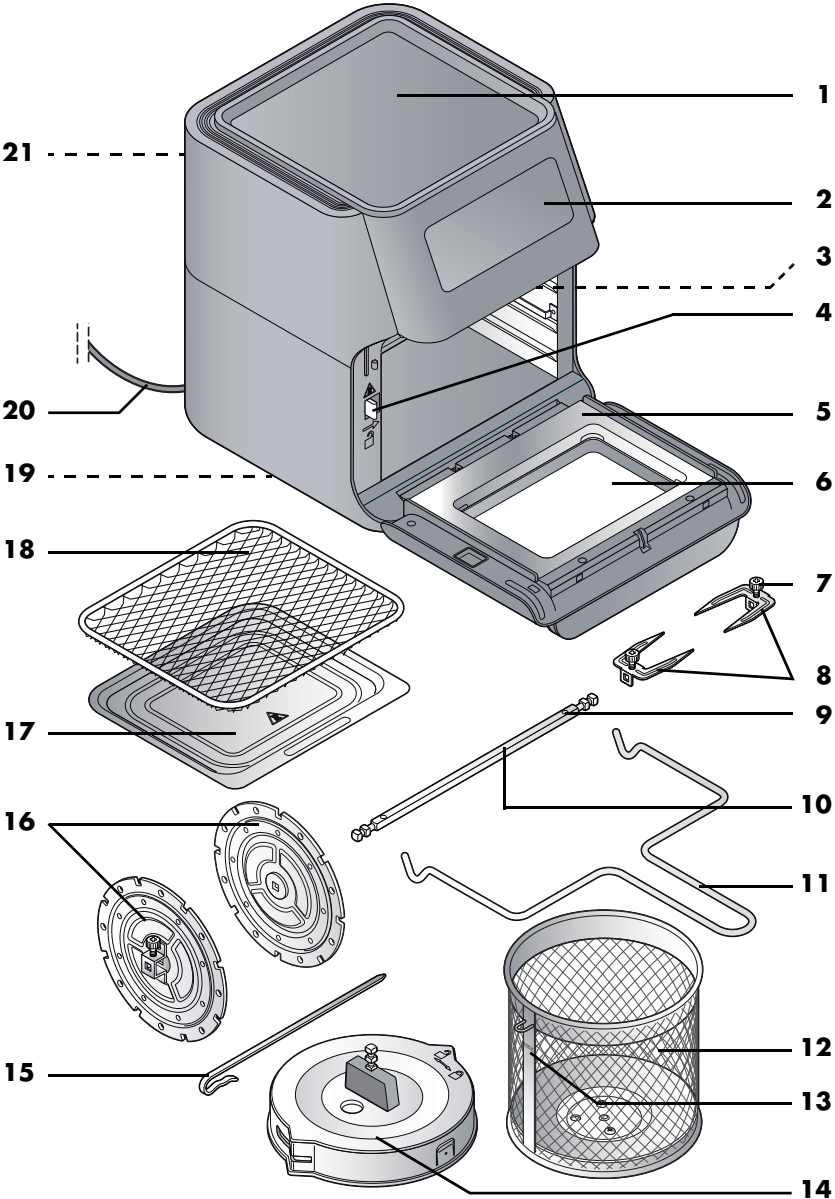


Italiano 2

Deutsch 28



Panoramica / Übersicht



Indice

1. Panoramica	3
2. Uso conforme	4
3. Istruzioni per la sicurezza	4
4. Materiale in dotazione	8
5. Messa in funzione	8
6. Panoramica del display touch	9
7. Panoramica dei programmi	10
8. Utilizzo degli accessori	11
9. Suggerimenti per la preparazione	13
10. Montaggio	16
10.1 Cestello girevole	16
10.2 Inserimento del cestello girevole / spiedo girevole	17
10.3 Spiedo girevole per galletto o arrosto	18
10.4 Set per kebab	19
11. Funzionamento	20
11.1 Prima del primo utilizzo	20
11.2 Collegamento elettrico	20
11.3 Il display touch	20
11.4 Accensione/spengimento	21
11.5 Accensione dell'illuminazione	21
11.6 Impostazioni manuali	21
11.7 Attivazione della funzione di rotazione	22
11.8 Uso dei programmi	22
11.9 Interruzione del processo di cottura	22
11.10 Fine del processo di cottura	22
12. Pulizia	23
13. Conservazione	23
14. Smaltimento	24
15. Risoluzione dei problemi	24
16. Dati tecnici	25
17. Garanzia della HOYER Handel GmbH	26

1. Panoramica

- 1** Apparecchio/friggitrice ad aria calda
- 2** Display touch
- 3** Elemento riscaldante (sul lato superiore del vano interno)
- 4** Tasto di sblocco (per spiedo girevole e cestello girevole)
- 5** Porta del forno
- 6** Oblò
- 7** Vite di arresto (nei dischi di fissaggio e negli spiedini per galletto) (4)
- 8** Spiedini per galletto
- 9** Contrassegno (sullo spiedo girevole)
- 10** Spiedo girevole
- 11** Maniglia (per inserire/estrarre lo spiedo girevole e il cestello girevole)
- 12** Cestello girevole
- 13 MAX** Contrassegno per il livello di riempimento massimo del cestello girevole
- 14** Coperchio (del cestello girevole)
- 15** Spiedino (8)
- 16 R/L** Dischi di fissaggio (per gli spiedini)
- 17** Teglia/vaschetta di raccolta del grasso
- 18** Grata
- 19** Maniglia a gola
- 20** Cavo di collegamento con spina
- 21** Apertura per l'aria di scarico con distanziatore (sul lato posteriore)

Vi ringraziamo della vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova friggitrice ad aria calda 9-in-1.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Custodire il presente manuale d'uso per riferimento futuro.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che la vostra nuova friggitrice ad aria calda 9-in-1 possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo mette in guardia dal contatto con la superficie rovente.



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

2. Uso conforme

La friggitrice ad aria calda è destinata alla cottura di alimenti in aria calda, ad una temperatura di massimo 200 °C.

La friggitrice ad aria calda è stata ideata per l'uso domestico. Usare la friggitrice ad aria calda solo al chiuso.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso indebito prevedibile

La friggitrice ad aria calda non è adatta a riscaldare liquidi.

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.



- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico situata sul lato posteriore o l'oblò della porta del forno.
 - Utilizzare la maniglia per estrarre il cestello girevole/lo spiedo girevole caldo.
 - Servirsi di guanti da forno o presine per afferrare gli accessori caldi.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 23).



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.



PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento!

- ⊙ I dispositivi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dai dispositivi elettrici.



PERICOLO per gli uccelli!

- ⊙ Gli uccelli respirano più velocemente, distribuiscono l'aria diversamente nel loro corpo e sono notevolmente più piccoli degli esseri umani. Pertanto per gli uccelli può essere molto pericoloso respirare anche le più piccole quantità di fumo generate dal funzionamento di questo apparecchio. Quando si usa questo apparecchio, è preferibile portarlo negli uccelli in un'altra stanza.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o spruzzi d'acqua.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.

- ⊙ Qualora l'apparecchio cadesse in acqua, staccare immediatamente la spina e solo allora togliere l'apparecchio dall'acqua. In questo caso non usare più l'apparecchio e farlo controllare da una ditta specializzata.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ⊙ Se si usa un cavo di prolunga, esso deve soddisfare i dati tecnici di questo apparecchio.
- ⊙ Non collegare l'apparecchio ad una presa multipla, poiché potrebbe verificarsi un sovraccarico.
- ⊙ Posare il cavo di collegamento in modo tale che nessuno possa calpestarlo, restarvi impigliato o inciamparvi.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, ben accessibile e dotata di messa a terra, la cui tensione corrisponda alle indicazioni presenti sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- ⊙ Durante il posizionamento dell'apparecchio, accertarsi che il cavo di collegamento non sia compresso o schiacciato.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Per staccare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre dalla spina, mai dal cavo di collegamento.

- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente, ...
 - ... dopo ogni utilizzo,
 - ... se si verifica un guasto,
 - ... quando non si utilizza l'apparecchio,
 - ... prima di pulire l'apparecchio e ... in caso di temporali.
- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto. Fare riparare l'apparecchio solo da un laboratorio specializzato o presso il nostro centro di assistenza.



PERICOLO di incendio!

- ⊙ Non lasciare incustodito l'apparecchio quando è collegato alla rete elettrica.
- ⊙ Sorvegliare sempre la friggitrice ad aria calda durante il funzionamento. Sarà così possibile accorgersi in tempo di eventuali problemi a causa di odori o rumori insoliti.
- ⊙ Non coprire l'apparecchio né collocarlo su oggetti morbidi (ad es. asciugamani).
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.
- ⊙ Non rimuovere in nessun caso il distanziatore sul lato posteriore dell'apparecchio.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Usare la friggitrice ad aria calda esclusivamente su una superficie di lavoro solida, piana, non scivolosa, asciutta e non infiammabile per evitare che si rovesci o scivoli via.



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Non toccare le superfici calde dell'apparecchio e del vano interno. Servirsi di guanti da forno o presine.
- ⊙ Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo da parte.
- ⊙ Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda quando è accesa.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.
- ⊙ Assicurarsi che la base d'appoggio sotto l'apparecchio sia asciutta.
- ⊙ Assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante caldo sul lato superiore del vano interno restandovi attaccati.
- ⊙ Non riempire troppo il cestello girevole / lo spiedo girevole. Osservare i valori indicativi contenuti in questo manuale.
- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti specifici, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare un piano di posa antiscivolo sotto l'apparecchio.

4. Materiale in dotazione

- 1 friggitrice ad aria calda **1**
- 1 teglia/vaschetta di raccolta del grasso **17**
- 3 grate **18** (2 fonde, 1 piana)
- 1 spiedo girevole **10**
- 2 spiedini per galletto **8**
(con 2 viti di arresto **7**)
- 2 dischi di fissaggio **16**
(con 2 viti di arresto **7**)
- 8 spiedini **15**
- 1 cestello girevole **12**
- 1 coperchio (per il cestello girevole) **14**
- 1 maniglia **11**
- 1 manuale d'uso
- 1 ricettario

5. Messa in funzione



PERICOLO di incendio!

- ⊙ È assolutamente necessario rimuovere il cartone sul lato superiore del vano interno!

NOTA: all'apertura e alla chiusura della porta del forno **5** si nota una resistenza. Ciò impedisce che la porta del forno si apra o chiuda di scatto in modo non intenzionale.

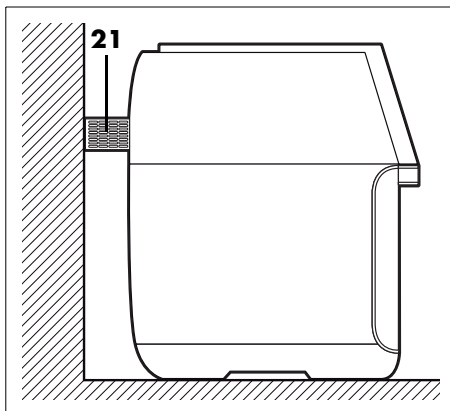
- Togliere tutto il materiale di imballaggio. **In particolare il vano interno deve essere completamente sgombrato da resti della confezione, ad esempio briciole di polistirolo.**
- Togliere con cautela gli accessori.
- Staccare le strisce adesive dall'apparecchio, senza però rimuovere la targhetta situata sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Verificare che tutti gli accessori siano presenti e che non siano danneggiati.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta.
- Per il trasporto si possono usare le maniglie a gola **19**.

- Collocare l'apparecchio **1** su una superficie asciutta, piana, non scivolosa e resistente al calore.



PERICOLO di incendio!

Sul lato posteriore dell'apparecchio **1** si trova l'apertura per l'aria di scarico con distanziatore **21**. Durante il funzionamento, dall'apertura per l'aria di scarico esce aria calda.

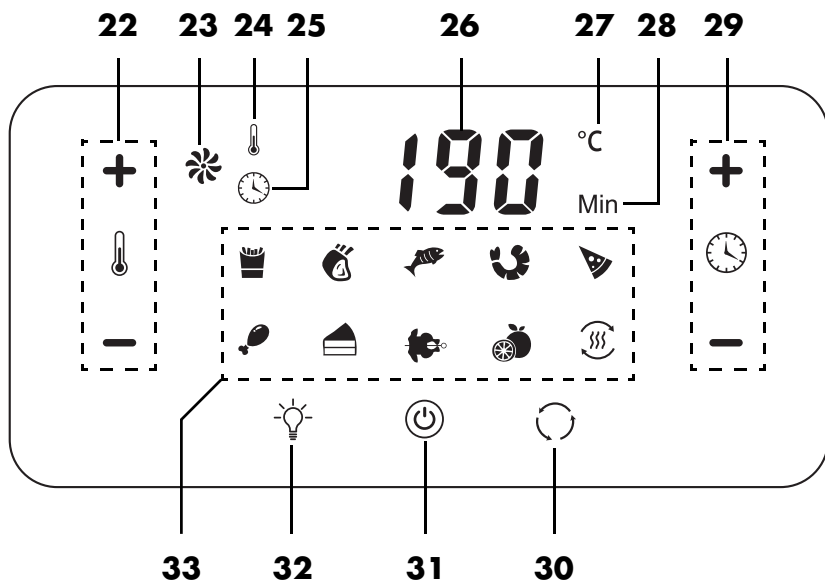


- ⊙ Non coprire mai l'apertura per l'aria di scarico **21**.
- ⊙ Non togliere mai il distanziatore **21**.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.

- Inserire la spina **20** in una presa di corrente solo dopo aver montato completamente l'apparecchio **1** per l'impiego desiderato.











NOTA: durante il primo funzionamento l'apparecchio può generare un poco di fumo e odore. Questo dipende dagli accessori di montaggio dell'elemento riscaldante e non è un difetto del prodotto. Assicurare una ventilazione sufficiente.

6. Panoramica del display touch




- 22** +/- Tasti temperatura: regolazione delle temperatura di cottura
- 23** Simbolo aria calda: lampeggia quando è attiva la funzione di aria calda
- 24** Viene indicata una temperatura
- 25** Viene indicato un tempo di cottura
- 26** Indicazione di cifre (ad es. temperatura, tempo di cottura)
- 27** °C Unità di temperatura
- 28** Min Unità di tempo di cottura
- 29** +/- Tasti tempo: regolazione del tempo di cottura
- 30** Tasto rotazione: attivazione/disattivazione della funzione di rotazione;
Simbolo di rotazione: lampeggia quando è attiva la funzione di rotazione
- 31** Tasto di avvio/arresto
- 32** Tasto illuminazione: accensione/spengimento dell'illuminazione del vano interno;
Simbolo illuminazione: lampeggia quando è accesa l'illuminazione del vano interno
- 33** Tasti di programma (vedere "Panoramica dei programmi" a pagina 10);
simboli di programma

7. Panoramica dei programmi

Simbolo nel display touch	Programma / utilizzo	Temperatura preimpostata (intervallo regolabile)	Tempo preimpostato (intervallo regolabile)
	Patatine fritte	200 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Bistecche, cotolette	175 °C (40 – 200 °C)	25 min. (1 – 60 min.)
	Pesce	165 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Gamberetti	160 °C (40 – 200 °C)	12 min. (1 – 60 min.)
	Pizza	180 °C (40 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Pollame a pezzi, ad es. cosce	175 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Torte e prodotti da forno	160 °C (40 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Spiedo girevole per arrostitire un galletto intero o un piccolo pezzo di arrosto	190 °C (40 – 200 °C)	45 min. (1 – 60 min.)
	Essiccazione di frutta e verdura, ad es. anelli di mela	40 °C (40 – 80 °C)	2 ore (2 – 24 ore)
	Riscaldamento di cibi già cucinati	200 °C (40 – 200 °C)	3 min. (1 – 60 min.)

8. Utilizzo degli accessori

Accessorio	Funzione/utilizzo
Teglia/vaschetta di raccolta del grasso 17	<ul style="list-style-type: none"> • Inserirla sul fondo per raccogliere le gocce e le briciole di alimenti. Agevola la pulizia. • Come teglia da forno chiusa, spingerla sulla guida desiderata per i cibi che gocciolano molto e per i quali il calore è necessario soprattutto dall'alto, ad es. per gratinare.
Grate 18	<ul style="list-style-type: none"> • Attraverso i fori delle grate può circolare l'aria calda. Ciò promuove una distribuzione uniforme del calore. • È possibile utilizzare più grate contemporaneamente. Eventualmente sostituirle a metà del tempo di cottura. • Per l'essiccazione e la cottura di alimenti di grandi dimensioni utilizzare eventualmente la grata piana. • Per preparare tutti i cibi che non gocciolano molto e per i quali si desidera un riscaldamento uniforme, ad es. parti di pollame, bastoncini di pesce, gamberetti, patatine fritte, pizza surgelata.
Cestello girevole 12	<ul style="list-style-type: none"> • Per patatine fritte, patate a tocchetti, batata fritta, verdura a pezzi e simili. • Per ottenere un riscaldamento particolarmente uniforme da tutti i lati, il cestello girevole 12 gira durante la cottura. A tale scopo deve essere attivata la funzione di rotazione 30. • Riempire il cestello girevole 12 fino al contrassegno MAX 13 senza compattare (quantità massima: 1,5 kg). • Utilizzare la maniglia 11 per inserirlo ed estrarlo. <p>NOTA: in caso di ingredienti crudi aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio. In questo modo si impedisce che il cestello girevole 12 si blocchi e si migliori il gusto. Ciò non è necessario per le patatine fritte congelate e prodotti simili, poiché sono già prefritti.</p>
Spiedini per galletto 8 + spiedo girevole 10	<ul style="list-style-type: none"> • Per mezzo degli spiedini per galletto 8 si può fissare allo spiedo girevole 10 un galletto arrosto o un piccolo arrosto. • Prestare attenzione ai contrassegni per le dimensioni massime riportati sullo spiedo girevole 10. • Rispettare la quantità massima di 1,5 kg. •  Quando si usa il programma per lo spiedo girevole, la funzione di rotazione 30 viene attivata automaticamente. È anche possibile attivarla/disattivarla premendo il tasto rotazione 30. • Utilizzare la maniglia 11 per inserirlo ed estrarlo.

Accessorio	Funzione/utilizzo
Set per kebab: Spiedini 15 + dischi di fissaggio 16 + spiedo girevole 10	<ul style="list-style-type: none"> • Per spiedini di carne/verdure. • Gli spiedini 15 si agganciano ai dischi di fissaggio 16 e possono essere usati per cucinare uniformemente con l'ausilio della funzione di rotazione 30. Fare attenzione ai contrassegni presenti sullo spiedo girevole 10. • Rispettare la quantità massima di 200 g per ogni spiedino e 1,6 kg in totale. • Utilizzare la maniglia 11 per inserire e estrarre lo spiedino assemblato con i dischi.

9. **Suggerimenti per la preparazione**

La friggitrice ad aria calda 9-in-1 riunisce diverse funzioni in un unico apparecchio. Ad esempio è possibile:

- Friggere con aria calda
 - Cuocere un galletto o un arrosto allo spiedo girevole
 - Cuocere pizza
 - Preparare molti piatti congelati precucinati (ad es. alette di pollo, bastoncini di pesce, bastoncini di formaggio o verdure)
 - Cuocere biscotti o muffin
 - Preparare spiedini di carne o di verdure
 - Essiccare anelli di mela o altra frutta
 - Gratinare
- Questo capitolo contiene alcuni suggerimenti e una tabella di cottura con esempi orientativi riguardo alla quantità, al tempo di cottura e alla temperatura.
 - Le indicazioni riportate sulla tabella di cottura possono differire dai tempi e dalle temperature preimpostati. La diversità di caratteristiche e temperature iniziali degli alimenti non consente di fornire indicazioni precise sui tempi di cottura. Le indicazioni riportate sulla tabella di cottura costituiscono valori indicativi.
 - Ulteriori esempi, suggerimenti e ricette sono contenuti nel ricettario allegato.

Quantità

- Come norma generale, preparare solo piccole quantità alla volta. In questo modo si ottengono i migliori risultati.
- Riempire il cestello girevole **12** come massimo fino al contrassegno **MAX 13**. In questo modo le patatine fritte o simili si dorano uniformemente.
- Le grate **18** e la teglia **17** vanno riempite senza compattare gli alimenti, in modo da permettere una buona circolazione dell'aria.

- Quando si preparano galletti interi o arrostiti, prestare attenzione ai contrassegni per le dimensioni massime riportati sullo spiedo girevole **10**.
- Per tutti i cibi, assicurarsi che essi non tocchino l'elemento riscaldante **3**.
- Rispettare i seguenti pesi massimi:
 - Cestello girevole **12**: 1,5 kg
 - Spiedo girevole **10** con spiedini per galletto **8**: 1,5 kg
 - Spiedo girevole **10** con spiedini **15**: 1,6 kg







Temperatura e tempo di cottura


- Le indicazioni su temperature e tempi di cottura riportate nella tabella di cottura sono valori indicativi. La temperatura e il tempo di cottura possono variare in funzione della natura, delle dimensioni e della quantità degli alimenti, nonché dei gusti.
- L'acrilammide può essere cancerogena. Per mantenere al minimo la formazione di acrilammide, evitare una tostatura eccessiva.
- Per i congelati orientarsi secondo le indicazioni relative alle friggitrici ad aria calda o ai forni ventilati.

Doratura uniforme

- La funzione di rotazione **30** assicura una doratura uniforme da tutti i lati.
- Quando si cuoce nel cestello girevole **12** si può inoltre facilitare la doratura uniforme aggiungendo prima circa 1/2 cucchiaino d'olio agli ingredienti crudi e non riempiendo troppo il cestello girevole **12**.
- Quando si cucina contemporaneamente su più grate **18**, estrarle a metà del tempo di cottura. Rigrirare gli ingredienti sulle teglie e scambiare l'altezza delle teglie.
- Utilizzare ingredienti di spessore o dimensioni uniformi.

Tabella di cottura

Alimento	Suggerimenti	Quantità (circa)	Tempo*	Temperatura*
Patatine fritte (sottili, congelate, prefritte)	- Programma  - Utilizzare il cestello girevole 12 e attivare la funzione di rotazione 30 .	350 g	15 - 17 min.	200 °C
Patatine fritte (spesse, congelate, prefritte)	- Ulteriore possibilità: grate 18	350 g	15 - 20 min.	200 °C
Patatine fritte (fatte in casa)	- Programma  - Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio - Utilizzare il cestello girevole 12 e attivare la funzione di rotazione 30 . - Ulteriore possibilità: grate 18	400 g	18 - 22 min.	200 °C
Cosce di galletto (fresche)	- Programma  - Utilizzare le grate 18 .	300 g a coscia	30 min.	180 °C
Nugget di pollo (congelati)	- Utilizzare le grate 18 .	200 g	10 - 15 min.	200 °C
Bastoncini di pesce (congelati)	- Utilizzare le grate 18 .	200 g	7 - 10 min.	200 °C
Bastoncini di mozzarella (congelati)	- Utilizzare le grate 18 .	200 g	4 - 6 min.	180 °C
Focaccine	- Programma  - Collocare stampi per dolci sulla teglia 17	9 unità	15 - 20 min.	160 °C
Patate al forno (farinose alla cottura)	- Precucinare per 15 minuti. - Avvolgere in foglio di alluminio.	6 unità da 150 g	40 min.	180 °C
Anelli di mela (essiccazione)	- Programma  - Utilizzare le grate 18 - Scambiare l'altezza delle grate ogni 30 minuti.	500 g	2,5 - 3 ore	80 °C
Alette di pollo (congelate)	- Programma  - Utilizzare le grate 18 .	400 g	15 - 18 min.	200 °C

Alimento	Suggerimenti	Quantità (circa)	Tempo*	Temperatura*
Spiedini di carne/verdure	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare gli spiedini 15 (con dischi di fissaggio 16 + spiedo girevole 10). - Attivare la funzione di rotazione 30. 	1 kg	20 min.	200 °C
Arrosto	<ul style="list-style-type: none"> - Fissare con spiedini per galletto 8 allo spiedo girevole 10. - Eventualmente legare con spago da cucina per evitare che sporgano parti. - Attivare la funzione di rotazione 30. 	max. 1,5 kg	50 min.	180 °C
Galletto (intero)	<ul style="list-style-type: none"> - Fissare con spiedini per galletto 8 allo spiedo girevole 10. - Eventualmente legare con spago da cucina per evitare che sporgano parti. - Programma  	max. 1,5 kg	45 - 55 min.	200 °C

* Le indicazioni in **grassetto** sono impostate manualmente.

10. Montaggio

10.1 Cestello girevole

Parti necessarie

Cestello girevole **12**

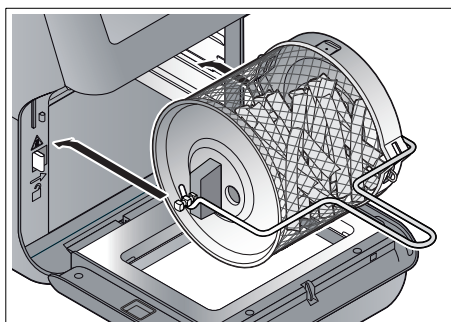
Coperchio (per il cestello girevole) **14**

Maniglia **11**

Teglia/vaschetta di raccolta del grasso **17**

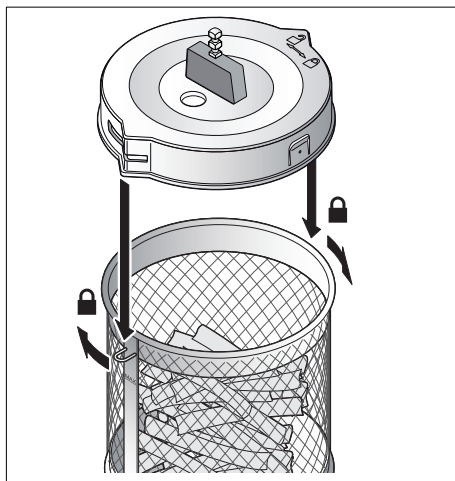
Procedimento

1. Inserire la vaschetta di raccolta del grasso **17** in basso, sul fondo del vano interno.
2. Versare le patatine fritte (o altri ingredienti) al massimo fino al contrassegno **MAX 13** del cestello girevole **12**.



5. Il cestello girevole **12** chiuso va inserito con l'ausilio della maniglia **11** nell'apparecchio **1** (vedere "Inserimento del cestello girevole / spiedo girevole" a pagina 17).

NOTA: assicurarsi che il coperchio **14** si trovi sul lato destro. Se si monta il cestello girevole **12** al contrario, il coperchio può aprirsi per la rotazione.



3. Collocare il coperchio **14** sul cestello girevole **12**. Le convessità del coperchio vanno situate sopra i piccoli occhielli del cestello (vedere la figura).
4. Per chiudere girare il cestello girevole **12** in modo tale che uno degli occhielli sia rivolto verso il simbolo del lucchetto chiuso.

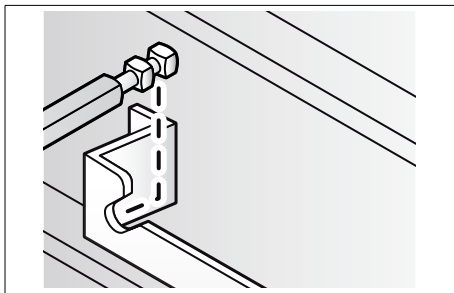
10.2 Inserimento del cestello girevole / spiedo girevole



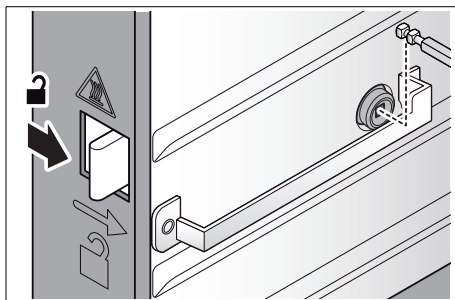
PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Per inserire il cestello girevole **12** / lo spiedo girevole **10** nel forno caldo (ad es. dopo il preriscaldamento) è imprescindibile utilizzare la maniglia **11** e guanti da forno.

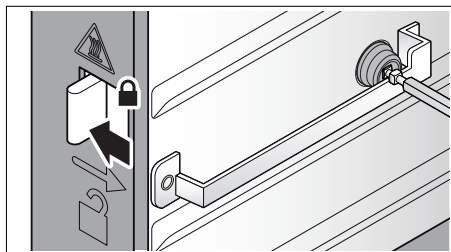
Per la funzione di rotazione, il cestello girevole **12** montato o lo spiedo girevole **10** con il galletto/l'arrosto fissato o ancora gli spiedini **15** montati vanno agganciati all'apparecchio:



1. Agganciare il cestello girevole **12** / lo spiedo girevole **10** innanzitutto al lato destro del vano interno, nella rientranza.



2. Premere il tasto di sblocco **4** verso destra e agganciare il cestello girevole **12** / lo spiedo girevole **10** al lato sinistro.



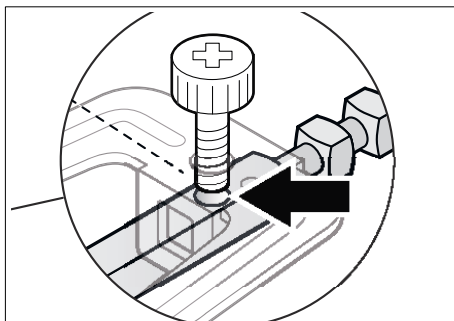
3. Rilasciare il tasto di sblocco **4** per bloccare il cestello girevole **12** / lo spiedo girevole **10** sul lato sinistro. Ancora non è necessario che il quadrato si adatti esattamente. Quando la funzione di rotazione si avvia, il quadrato si posiziona correttamente in automatico.
4. Per estrarre, mantenere premuto il tasto di sblocco **4** verso destra mentre si solleva il cestello girevole **12** / lo spiedo girevole **10** con la maniglia **11**.

10.3 Spiedo girevole per galletto o arrosto

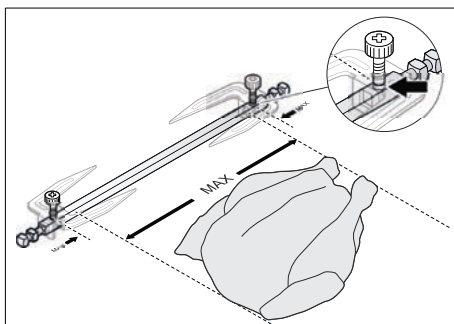
Parti necessarie

- Spiedo girevole **10**
- 2 spiedini per galletto **8**
- Maniglia **11**
- Teglia/vaschetta di raccolta del grasso **17**

La misura giusta del galletto/pezzo di arrosto



Lo spiedo girevole **10** presenta alle due estremità un piccolo contrassegno **9** (vedere freccia). Si tenga presente quanto segue: questi contrassegni **9** si trovano solo su un lato del quadrato.



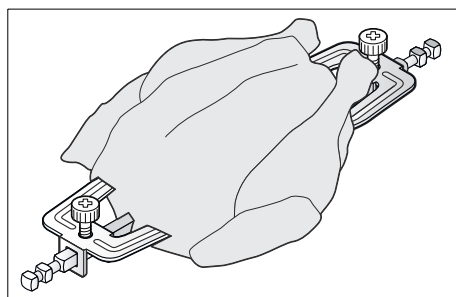
I contrassegni **9** indicano le posizioni più esterne nelle quali è possibile fissare le viti di arresto **7**. La lunghezza massima del pollo o del pezzo di arrosto è un poco inferiore.

Assicurarsi che l'arrosto non tocchi l'elemento riscaldante **3** durante la cottura con funzione di rotazione:

- L'arrosto infilato va distribuito uniformemente intorno allo spiedo girevole **10** e non deve essere troppo spesso.
- Legare saldamente all'arrosto le parti di arrosto staccate o sporgenti servendosi di spago da cucina. Durante la cottura non devono staccarsi pezzi.

Procedimento

1. Inserire la vaschetta di raccolta del grasso **17** in basso, sul fondo del vano interno.



2. Infilare il galletto o il pezzo di arrosto al centro dello spiedo girevole **10**.
3. Fissare i due spiedini per galletto **8** con i due fori quadri alle estremità dello spiedo girevole **10**.
4. Avvicinare i due spiedini per galletto **8** fino a trattener saldamente il pezzo di carne. Avvitare saldamente le viti di arresto **7** in questa posizione.
5. Inserire lo spiedo girevole **10** con l'aiuto della maniglia **11** nell'apparecchio **1**.

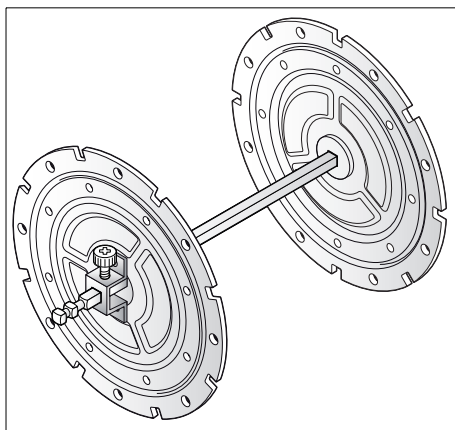
10.4 Set per kebab

Parti necessarie

- Spiedo girevole **10**
- 2 dischi di fissaggio **16**
- 8 spiedini **15**
- Maniglia **11**
- Teglia/vaschetta di raccolta del grasso **17**

Procedimento

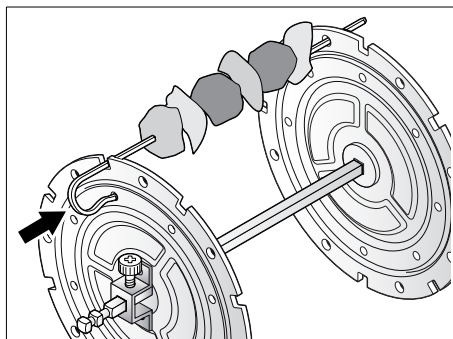
1. Inserire la vaschetta di raccolta del grasso **17** in basso, sul fondo del vano interno.



2. Fissare i due dischi di fissaggio **16** alle estremità dello spiedo girevole **10**. Le viti di arresto **7** devono essere avvitate esattamente sui contrassegni **9**.

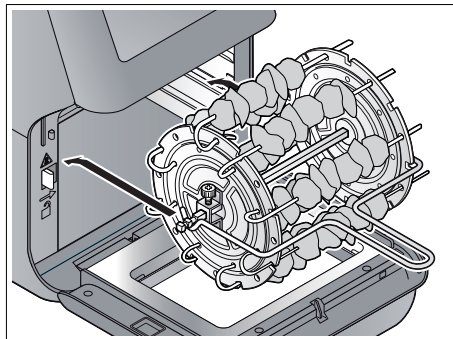
NOTA: i dischi di fissaggio **16** sono contrassegnati con **R** e **L**, tuttavia durante il montaggio basta assicurarsi di avvitare le viti di arresto **7** sui segni **9**.

3. Tagliare gli ingredienti a pezzi di massimo 3 cm di diametro.
4. Infilarli sugli spiedini **15**. Lasciare libera in alto la lunghezza della maniglia e in basso almeno 2,5 cm.



5. Inserire gli spiedini **15** nei dischi di fissaggio **16** come illustrato:
 - l'estremità inferiore in un foro circolare nell'anello esterno
 - l'estremità superiore attraverso una tacca sul bordo e un foro circolare nell'anello interno.Premere l'estremità superiore dello spiedino **15** contro il disco di fissaggio **16** finché non s'innesta in modo udibile.
6. Fissare in questo modo tutti e 8 gli spiedini **15**.

NOTA: è anche possibile usare solo 4 spiedini **15**. In tal caso utilizzare una tacca ogni due, in modo da distribuire gli spiedini uniformemente.



7. Una volta fissati tutti gli spiedini **15**, inserire il disco degli spiedini con l'ausilio della maniglia **11** nell'apparecchio **1**.

11. Funzionamento



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico **21** situata sul lato posteriore o l'oblò **6**.
- ⊙ Utilizzare la maniglia **11** per estrarre il cestello girevole **12**/lo spiedo girevole **10** caldo.
- ⊙ Servirsi di guanti da forno o presine per afferrare gli accessori caldi.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico **21** fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda **1** quando è accesa.

11.1 Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo far funzionare l'apparecchio vuoto (senza alimenti) per 1 ora.

1. Leggere il manuale d'uso e acquisire dimestichezza con l'uso dell'apparecchio.
 2. Accendere l'apparecchio con il tasto di avvio/arresto ☺ **31**.
 3. Premere il tasto di programma 🍷 **33** per il programma Patatine fritte. Il simbolo lampeggia.
 4. Con i tasti tempo ⌚ +/- **29** impostare il tempo di cottura su 60 minuti.
 5. Avviare il processo di cottura con il tasto di avvio/arresto ☺ **31**.
- Quando il programma è stato eseguito fino alla fine, sul display **2** compare OFF e viene emesso un segnale acustico. Il ventilatore continua a funzionare per circa 20 secondi, poi vengono emessi 5 segnali acustici e l'apparecchio passa allo stand-by.

NOTA: durante il primo funzionamento l'apparecchio può generare un poco di fumo e odore. Questo dipende dagli accessori di montaggio dell'elemento riscaldante e non è un difetto del prodotto. Assicurare una ventilazione sufficiente.







11.2 Collegamento elettrico

- Una volta montato l'apparecchio **1** per lo scopo desiderato, inserire la spina **20** in una presa con messa a terra che corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo l'accensione.
 - Tutte le indicazioni del display **2** si accendono brevemente.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Poi si accende il simbolo ☺ del tasto di avvio/arresto **31**. L'apparecchio si trova in stand-by.

11.3 Il display touch



Sul display touch **2** sono presenti simboli che indicano solo determinate funzioni, ad es. il simbolo aria calda ✨ **23**. Altri simboli rappresentano (anche) un pulsante, ad es. il tasto di avvio/arresto ☺ **31**. Per agevolare la leggibilità, in questo manuale i pulsanti vengono designati come tasti.

11.4 Accensione/ spegnimento


- Premere il tasto di avvio/arresto  **31** per accendere l'apparecchio **1** dalla modalità stand-by.
 - Compaiono i simboli sul display **2**.
 - Vengono mostrati alternatamente la temperatura e il tempo di cottura impostati.
- Premere nuovamente il tasto di avvio/arresto  **31** per avviare l'apparecchio **1** con le impostazioni selezionate o con il programma selezionato.
 - Il simbolo aria calda  **23** lampeggia.
 - Vengono mostrati alternatamente la temperatura e il tempo di cottura impostati.
 - Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.
 - Eventualmente compare il simbolo di programma **33**.
- Mentre l'apparecchio **1** è in funzione, premere il tasto di avvio/arresto  **31** per arrestare l'operazione.
 - Sul display **2** compare la scritta *OFF*.
 - Il ventilatore continua a funzionare e il simbolo aria calda  **23** lampeggia.
 - Dopo circa 20 secondi il ventilatore si arresta e vengono emessi 5 segnali acustici. L'apparecchio **1** si trova in stand-by. Sul display **2** si vede solo il simbolo  **31**.



Funzione di avvio rapido

È possibile avviare l'apparecchio con la temperatura e il tempo di cottura preimpostati senza selezionare un programma.



1. Accendere l'apparecchio **1** dallo stand-by con il tasto di avvio/arresto  **31**.
2. Premendo nuovamente il tasto di avvio/arresto  si avvia la cottura alla temperatura preimpostata di 190 °C e con il tempo di cottura preimpostato di 15 min.



11.5 Accensione dell'illuminazione


Quando il simbolo illuminazione  **32** è visibile sul display **2**, è possibile accendere e spegnere l'illuminazione del vano interno:

- Premere il tasto illuminazione  **32** per accendere o spegnere nuovamente l'illuminazione.
- Il simbolo illuminazione  **32** lampeggia quando l'illuminazione è accesa.
- L'illuminazione si spegne automaticamente dopo circa 2 minuti.


11.6 Impostazioni manuali



Mentre l'apparecchio **1** è acceso, sono visibili i tasti temperatura  +/- **22** e i tasti tempo  +/- **29**. In questo modo è possibile cambiare in qualsiasi momento le impostazioni relative alla temperatura e al tempo di cottura, ad es. anche se è già in corso un programma.

- Con i tasti temperatura  +/- **22** si imposta la temperatura tra 40 °C e 200 °C:
 - Premere brevemente per passi di 5 °C.
 - Mantenere premuto per avanzare/retrocedere rapidamente.
- Con i tasti tempo  +/- **29** si imposta il tempo di cottura tra 1 e 60 minuti:
 - Premere brevemente per passi di 1 minuto.
 - Mantenere premuto per passi di 5 minuti.


NOTA: se è impostato il programma di essiccazione , la temperatura può essere impostata fino a massimo 80 °C. Il tempo di cottura può essere impostato a passi di 30 minuti tra 2 (02:00) e 24 (24:00) ore.

11.7 Attivazione della funzione di rotazione

Quando il simbolo di rotazione  **30** è visibile sul display **2**, è possibile attivare e disattivare manualmente la funzione di rotazione:

- Premere il tasto rotazione  **30** per attivare o disattivare nuovamente la funzione di rotazione.
- Il simbolo di rotazione  **30** lampeggia quando è attivata la funzione di rotazione.

NOTE:



- Se è impostato il programma Spiedo girevole , la funzione di rotazione viene attivata automaticamente.
- Se si utilizza lo spiedo girevole **10** o il cestello girevole **12** con un altro programma, attivare manualmente la funzione di rotazione.

11.8 Uso dei programmi

Per molti alimenti e tipi di preparazione l'apparecchio dispone di programmi preimpostati. Quando si seleziona un programma, è inoltre possibile procedere in qualsiasi momento alle seguenti impostazioni:

- Temperatura
- Tempo di cottura
- Attivazione/disattivazione della funzione di rotazione

1. Preparare gli alimenti e metterli nell'apparecchio (vedere "Utilizzo degli accessori" a pagina 11) con l'accessorio adatto.
2. Premere il tasto di programma **33** desiderato. Il simbolo corrispondente lampeggia e l'apparecchio si avvia dopo qualche secondo.
3. Eventualmente impostare manualmente la temperatura e il tempo di cottura.

4. Avviare il processo di cottura con il tasto di avvio/arresto  **31**.
 - Il simbolo di programma resta fisso. Gli altri scompaiono.
 - Il simbolo aria calda  **23** lampeggia.

11.9 Interruzione del processo di cottura

È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento, ad es. per controllare il grado di doratura o per scambiare le posizioni quando si usano più grate **18**.

- Aprire la porta del forno **5** durante il processo di cottura.

L'illuminazione si accende, il ventilatore e la funzione di rotazione si arrestano.

- Per proseguire il processo di cottura, chiudere nuovamente la porta del forno **5**.

11.10 Fine del processo di cottura

- Quando il programma è stato eseguito fino alla fine, sul display **2** compare **OFF** e viene emesso un segnale acustico. Il ventilatore continua a funzionare per circa 20 secondi, poi vengono emessi 5 segnali acustici e l'apparecchio passa allo stand-by.
- È necessaria una superficie d'appoggio resistente al calore e un piatto o una ciotola (eventualmente preriscaldati).
- Usando guanti da forno o presine, togliere l'accessorio con i cibi pronti dal forno.
- Mantenere premuto il tasto di sblocco **4** verso destra mentre si solleva il cestello girevole **12** / lo spiedo girevole **10** con la maniglia **11**.
- Collocare l'accessorio sulla superficie d'appoggio resistente al calore e mettere i cibi sul piatto preparato o sulla ciotola preparata.

- Lasciar raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.

12. Pulizia



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Far raffreddare l'apparecchio **1** prima di spostarlo o pulirlo.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Staccare la spina **20** dalla presa di corrente prima di pulire la friggitrice ad aria calda **1**.
- ⊙ Non immergere la friggitrice ad aria calda **1** in acqua.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detersivi abrasivi o graffianti.
- ⊙ Pulire tutte le superfici rivestite dopo ogni utilizzo.

Accessori

- Rimuovere il grosso dei resti di alimenti.
- Disassemblare gli accessori nei loro componenti singoli.
- Prestare attenzione alle piccole viti di arresto **7**.
- Tutti gli accessori (ad eccezione dell'apparecchio **1**, della porta del forno **5** e del cavo di collegamento **20**) possono essere lavati in lavastoviglie.

NOTE:

- È anche possibile lavare a mano questi pezzi con acqua calda e detersivo per i piatti. Sciacquare a fondo con acqua pulita.
- Per agevolare la pulizia si può togliere la porta del forno **5**. Aprire la porta del forno per metà ed estrarla verso l'alto.

- Prima ammorbidire i resti di cibo attaccati.
- Prima di mettere da parte i pezzi e di riutilizzarli, farli asciugare completamente.

Alloggiamento

- Pulire l'apparecchio **1** dall'esterno con un panno leggermente inumidito e un poco di detersivo delicato.
- Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

Vano interno

1. Pulire il vano interno con una spugnetta morbida, poca acqua e un detersivo delicato.
2. Passarvi più volte uno panno in microfibra umido sciacquandolo e strizzandolo tra una passata e l'altra.
3. Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

13. Conservazione

- Prima di mettere da parte la friggitrice ad aria calda **1**,
 - staccare la spina **20**,
 - far raffreddare l'apparecchio e
 - lasciare asciugare completamente tutti i pezzi.

14. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.



Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

15. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente. Poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.



Guasto	Possibili cause / Rimedi
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentazione di corrente è collegata?• Verificare il collegamento.
Gli alimenti non sono ancora pronti dopo il tempo indicato	<ul style="list-style-type: none">• La quantità era troppo grande o i pezzi erano troppo spessi?• Erano stati impostati una temperatura o un tempo di cottura troppo ridotti?
Le patatine fritte fresche o simili si attaccano alle pareti del cestello girevole 12 .	<ul style="list-style-type: none">• Prima della cottura mescolare le patatine fritte con un poco di olio.
I cibi collocati sulle grate 18 si dorano a velocità diverse.	<ul style="list-style-type: none">• L'elemento riscaldante 3 si trova sul lato superiore. Pertanto i cibi situati sulla teglia superiore si dorano più velocemente. Scambiare le teglie a metà del tempo di cottura, in caso di tempi di cottura più lunghi anche più spesso.• Girare gli alimenti di tanto in tanto.
Lo spiedo girevole 10 / il cestello girevole 12 gira in modo irregolare.	<ul style="list-style-type: none">• Arrestare la funzione di rotazione e controllare se gli alimenti sono distribuiti in modo irregolare o se il peso è troppo grande.

16. Dati tecnici

Modello:	SHF 1800 A2
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1800 W

NOTA: non è necessaria nessuna azione da parte dell'utente per convertire il prodotto da 50 a 60 Hz. Il prodotto è adatto sia ai 50 sia ai 60 Hz.

Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche tecniche.

17. Garanzia della HOYER Handel GmbH

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 390025_2201** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonicamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **390025_2201** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 390025_2201



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA

Inhalt

1. Übersicht	29
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	30
3. Sicherheitshinweise	30
4. Lieferumfang	33
5. Inbetriebnahme	34
6. Das Touchdisplay im Überblick	35
7. Die Programme im Überblick	36
8. Verwendung der Zubehörteile	37
9. Zubereitungstipps	38
10. Montage	41
10.1 Drehkorb	41
10.2 Drehkorb/Drehspieß einsetzen	42
10.3 Drehspieß für Hähnchen oder Braten	43
10.4 Kebap-Set	44
11. Bedienen	45
11.1 Vor dem ersten Gebrauch	45
11.2 Stromanschluss	45
11.3 Das Touchdisplay	45
11.4 Ein-/Ausschalten	46
11.5 Beleuchtung einschalten	46
11.6 Manuelle Einstellungen	46
11.7 Rotationsfunktion einschalten	47
11.8 Programme verwenden	47
11.9 Garprozess unterbrechen	47
11.10 Ende des Garprozesses	47
12. Reinigen	48
13. Aufbewahren	48
14. Entsorgen	48
15. Problemlösung	49
16. Technische Daten	50
17. Garantie der HOYER Handel GmbH	50

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

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

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

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

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

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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



- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite oder das Sichtfenster der Ofentür.
 - Verwenden Sie den Griff zum Herausheben des heißen Drehkorbes/Drehspießes.
 - Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der heißen Zubehörteile.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 48).



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**)
- 8 Kebapspieße **15**
- 1 Drehkorb **12**
- 1 Deckel (für den Drehkorb) **14**
- 1 Griff **11**
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Rezeptheft

5. Inbetriebnahme



GEFAHR - Brandgefahr!

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

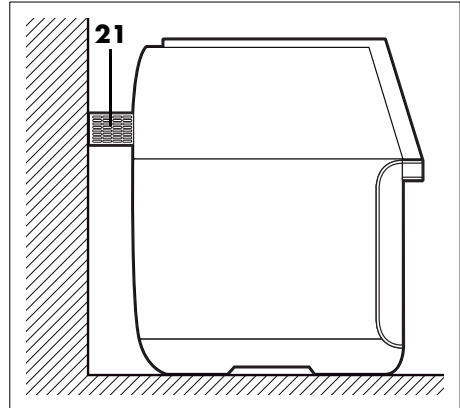
HINWEIS: Beim Öffnen und Schließen der Ofentür **5** spüren Sie einen Widerstand. Dieser verhindert ein unbeabsichtigtes Aufspringen/Zuklappen der Ofentür.

- 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.

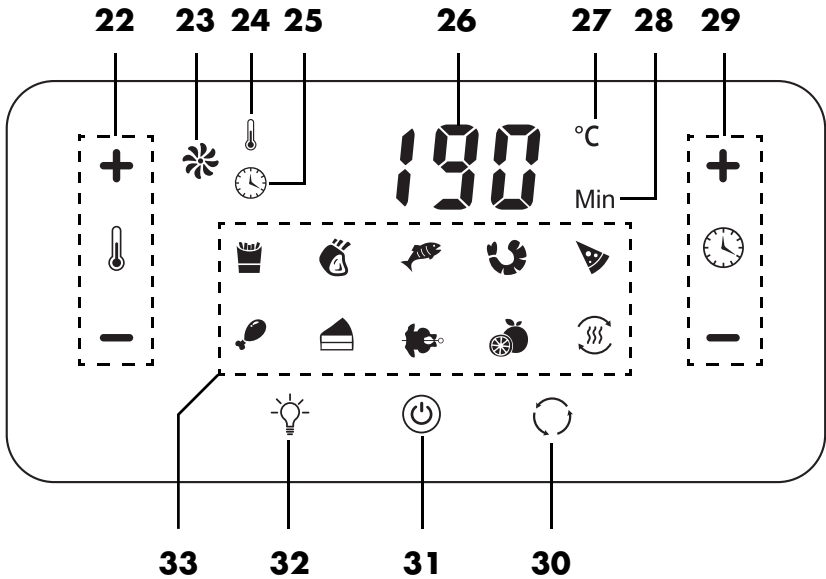


- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **21**.
- ⊙ Entfernen Sie niemals den Abstandhalter **21**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum 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** ⏻ Start-/Stopp-Taste
- 32** 💡 Beleuchtungstaste: Innenraumbeleuchtung ein-/ausschalten;
Beleuchtungssymbol: blinkt, wenn die Innenraumbeleuchtung eingeschaltet ist
- 33** Programm-tasten (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 36);
Programmsymbole

7. Die Programme im Überblick

Symbol im Touchdisplay	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 17	<ul style="list-style-type: none"> • Auf dem Boden einschieben, um heruntertropfende und krümelnde Lebensmittel aufzufangen. Erleichtert die Reinigung. • Als geschlossenes Backblech auf der gewünschten Schiene einschieben für Speisen, die stärker tropfen und bei denen die Hitze vor allem von oben erforderlich ist, z. B. zum Gratinieren.
Gitter- bleche 18	<ul style="list-style-type: none"> • Durch die Löcher in den Gitterblechen kann die heiße Luft gut zirkulieren. Das fördert eine gleichmäßige Verteilung der Wärme. • Es können mehrere Gitterbleche gleichzeitig verwendet werden. Gegebenfalls nach der Hälfte der Garzeit austauschen. • Zum Dörren und Backen größerer Lebensmittel verwenden Sie ggf. das flache Gitterblech. • Für die Zubereitung von allen Speisen, die nicht stark tropfen und bei denen eine gleichmäßige Erwärmung erwünscht ist, z. B. Geflügelteile, Fischstäbchen, Shrimps, Pommes frites, Tiefkühl-Pizza.
Drehkorb 12	<ul style="list-style-type: none"> • Für Pommes frites, Wedges, Süßkartoffel-Pommes, Gemüse in Stücken u. Ä. • Für besonders gleichmäßiges Erhitzen von allen Seiten dreht sich der Drehkorb 12 während des Garvorganges. Dafür muss die Rotationsfunktion 30 eingeschaltet werden. • Den Drehkorb 12 nur locker bis zur Markierung MAX 13 füllen (maximale Menge: 1,5 kg). • Verwenden Sie den Griff 11 zum Einsetzen und Herausheben. <p>HINWEIS: Mischen Sie bei rohen Zutaten ca. 1/2 Esslöffel Öl unter. Dies verhindert das Festkleben am Drehkorb 12 und verbessert den Geschmack. Dies ist bei Tiefkühl-Pommes frites und ähnlichen Produkten nicht notwendig, diese sind schon vorfrittiert.</p>
Hähnchen- spieße 8 + Drehspieß 10	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Grillhähnchen oder ein kleiner Braten kann mit Hilfe der Hähnchenspieße 8 am Drehspieß 10 befestigt werden. • Beachten Sie die Markierungen für die maximale Größe am Drehspieß 10. • Beachten Sie die maximale Menge von 1,5 kg.  <p>Beim Verwenden des Programmes für den Drehspieß wird die Rotationsfunktion 30 automatisch aktiviert. Sie kann auch durch Drücken der Rotationstaste 30 ein-/ausgeschaltet werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie den Griff 11 zum Einsetzen und Herausheben.
Kebapset: Kebapspie- ße 15 + Halte- scheiben 16 + Drehspieß 10	<ul style="list-style-type: none"> • Für Fleisch-/Gemüsespieße. • Die Kebapspieße 15 werden in die Haltescheiben 16 eingehängt und können mit Hilfe der Rotationsfunktion 30 gleichmäßig gegart werden. Beachten Sie die Markierungen am Drehspieß 10. • Beachten Sie die maximale Menge von 200 g je Spieß und 1,6 kg insgesamt. • Verwenden Sie den Griff 11 zum Einsetzen und Herausheben des zusammengesetzten Kebapspießrades.

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 Gemügesticks)
 - 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 Kebapspießen **15**: 1,6 kg






Temperatur und Garzeit



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

Gleichmäßige Bräunung

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

Gartabelle

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

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit*	Temperatur*
Chicken-Wings (Tiefkühlware)	<ul style="list-style-type: none"> - Programm  - Gitterbleche 18 verwenden. 	400 g	15 - 18 Min.	200 °C
Fleisch-/Gemüsespieße	<ul style="list-style-type: none"> - Kebapspieße 15 verwenden (mit Haltescheiben 16 + Drehspeiß 10). - Rotationsfunktion 30 einschalten. 	1 kg	20 Min.	200 °C
Braten	<ul style="list-style-type: none"> - Mit Hähnchenspießen 8 auf dem Drehspeiß 10 befestigen. - Ggf. mit Küchengarn zusammenbinden, um überstehende Teile zu vermeiden. - Rotationsfunktion 30 einschalten. 	max. 1,5 kg	50 Min.	180 °C
Hähnchen (ganz)	<ul style="list-style-type: none"> - Mit Hähnchenspießen 8 auf dem Drehspeiß 10 befestigen. - Ggf. mit Küchengarn zusammenbinden, um überstehende Teile zu vermeiden. - Programm  	max. 1,5 kg	45 - 55 Min.	200 °C

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

10. Montage

10.1 Drehkorb

Benötigte Teile

Drehkorb **12**

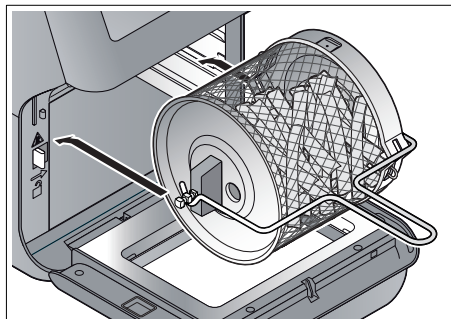
Deckel (für den Drehkorb) **14**

Griff **11**

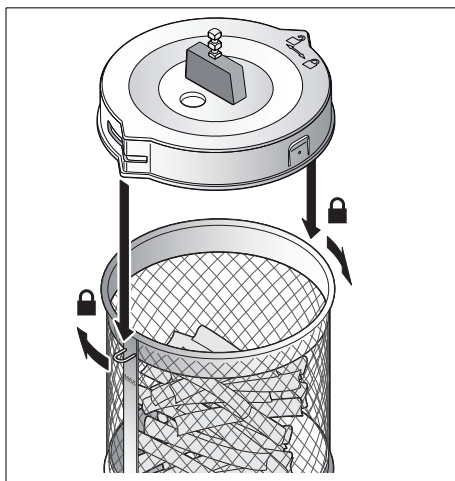
Blech/Fettauffangschale **17**

Vorgehen

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



5. Den verschlossenen Drehkorb **12** setzen Sie mit Hilfe des Griffes **11** in das Gerät **1** ein (siehe "Drehkorb/Drehspieß einsetzen" auf Seite 42).



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.

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.

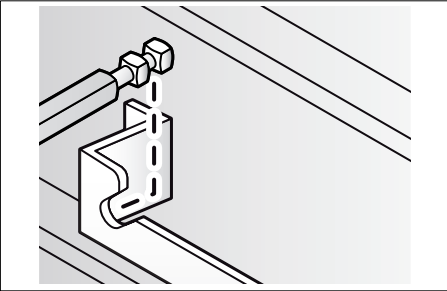
10.2 Drehkorb/Drehspieß einsetzen



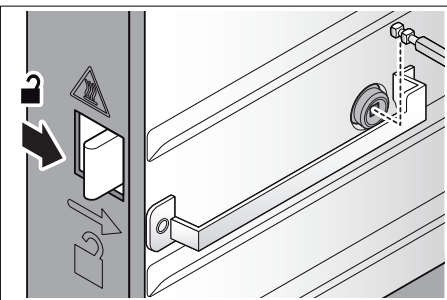
GEFAHR von Verbrennungen!

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

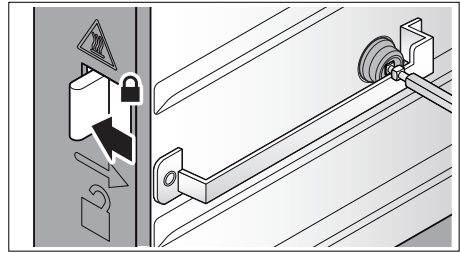
Für die Rotationsfunktion wird der fertig montierte Drehkorb **12** oder der Drehspieß **10** mit befestigtem Hähnchen/Braten oder montierten Kebapspießen **15** in das Gerät eingehängt:



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.



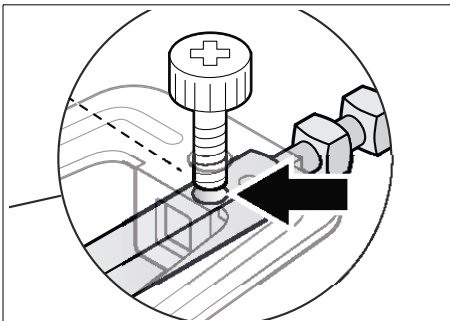
3. Lassen Sie die Entriegelungstaste **4** los, um den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** auf der linken Seite zu verriegeln. Der Vierkant muss noch nicht genau passen. Wenn die Rotationsfunktion anläuft, positioniert der Vierkant sich automatisch richtig.
4. Zum Herausnehmen halten Sie die Entriegelungstaste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

10.3 Drehspieß für Hähnchen oder Braten

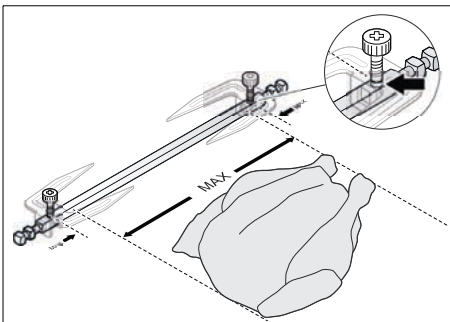
Benötigte Teile

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

Die richtige Größe des Hähnchens/Bratenstückes



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



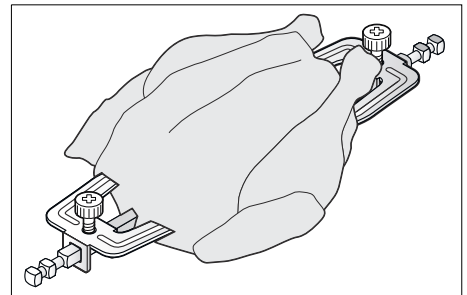
Die Markierungen **9** kennzeichnen die äußersten Positionen, wo die Feststellschrauben **7** befestigt werden dürfen. Die maximale Länge des Hähnchens oder Bratenstückes ist etwas kleiner.

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

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

Vorgehen

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



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

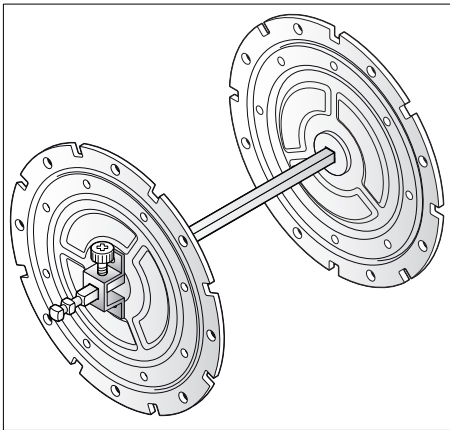
10.4 Kebap-Set

Benötigte Teile

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

Vorgehen

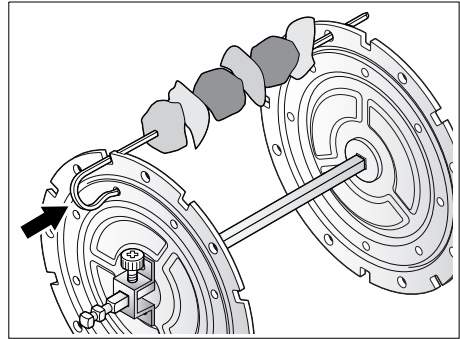
1. Schieben Sie die Fettauffangschale **17** unten auf den Boden des Innenraumes.



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.

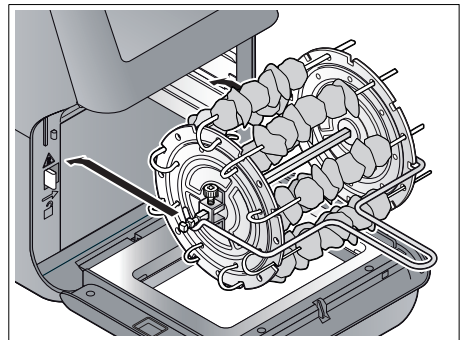


5. Setzen Sie die Kebapspieße **15** in die Haltescheiben **16** ein wie abgebildet:
 - das untere Ende in ein rundes Loch im äußeren Ring,
 - das obere Ende durch eine Kerbe im Rand und ein rundes Loch im inneren Ring.

Drücken Sie das obere Ende des Kebapspießes **15** gegen die Haltescheibe **16**, bis es spürbar einrastet.

6. Auf diese Weise befestigen Sie alle 8 Kebapspieße **15**.

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



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

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 Start-/Stopp-Taste ☺ **31** ein.
 3. Drücken Sie die Programmtaste 🍟 **33** für das Programm Pommes frites. Das Symbol blinkt.
 4. Mit den Zeit-Tasten ⌚ +/- **29** stellen Sie die Garzeit auf 60 Minuten.
 5. Starten Sie den Garprozess mit der Start-/Stopp-Taste ☺ **31**.
- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, erscheint im Display **2** OFF und ein Signal ertönt. Der Ventilator läuft noch ca. 20 Sekunden

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

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







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 Start-/Stopp-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 Start-/Stopp-Taste ☺ **31**. Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

11.4 Ein-/Ausschalten


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



Schnellstartfunktion

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



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



11.5 Beleuchtung einschalten


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

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


11.6 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 37).
 2. Drücken Sie auf die gewünschte Programmtaste **33**. Das entsprechende Symbol blinkt und das Gerät startet nach einigen Sekunden.
 3. Nehmen Sie ggf. manuelle Einstellungen der Temperatur und der Garzeit vor.

4. Starten Sie den Garprozess mit der Start-/Stopp-Taste  **31**.
 - 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.
-
- Eingebraunte Speisereste weichen Sie vorher ein.

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Gehäuse

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

Innenraum

1. Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen Schwamm, wenig Wasser und mildem Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie mehrfach mit einem feuchten Mikrofasertuch nach, 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.



Sie haben das Recht, Ihr Elektrogerät kostenlos zu entsorgen. Händler und Vertreiber sind nach § 17 ElektroG zur kostenlosen Rücknahme verpflichtet. Je nach Größe des Elektrogerätes und des Handelsplatzes gibt es dazu unterschiedliche Regeln. Sie können z. B. Geräte im Handel abgeben (Menge und Größe beschränkt), bei der Lieferung neuer Geräte die Altgeräte zurückgeben oder Altgeräte kostenfrei einsenden. Des Weiteren können Sie Elektrogeräte auch kostenlos bei den Wertstoffhöfen abgeben. Die genauen Regeln erfragen Sie bei Ihrem Händler (Einzelhandel oder Online-Shop) oder lesen die Verbraucherinformationen zu dem Thema auf der Lidl-Webseite.

Verpackung

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

15. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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







Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Stromversorgung sichergestellt? Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Frische Pommes frites o. Ä. kleben an den Wänden des Drehkorbes 12 .	<ul style="list-style-type: none"> Mischen Sie vor dem Garen ein wenig Speiseöl unter die Pommes frites.
Die Speisen auf den Gitterblechen 18 bräunen unterschiedlich schnell.	<ul style="list-style-type: none"> Das Heizelement 3 befindet sich an der Oberseite. Deshalb bräunen die Speisen auf dem oberen Blech schneller. Tauschen Sie die Bleche nach der halben Zeit aus, bei längeren Garzeiten auch öfter. Wenden Sie die Lebensmittel zwischendurch.
Der Drehspieß 10 / der Drehkorb 12 dreht ungleichmäßig.	<ul style="list-style-type: none"> Stoppen Sie die Rotationsfunktion und prüfen Sie, ob die Lebensmittel ungleichmäßig verteilt sind oder das Gewicht zu hoch ist.

16. Technische Daten

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

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

Verwendete Symbole

	G eprüfte S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	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: 390025_2201** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **390025_2201** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 390025_2201



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