



AIR FRYER WITH GRILL & SMOKER SHLFS 2200 A1

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surbiton · KT5 9NU

Status of information · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Stand der Informationen:
05/2025 ID: SHLFS 2200 A1_25_V1.11

GB IE NI CY

AIR FRYER WITH GRILL & SMOKER

Operating instructions

GR CY

ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ ΜΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ

Οδηγία χρήσης

DE CH

HEISSLUFTFRITTEUSE MIT GRILL- UND SMOKERFUNKTION

Bedienungsanleitung

IAN 474698_2407

GB IE NI CY

IAN 474698_2407

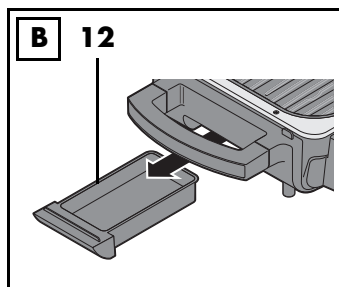
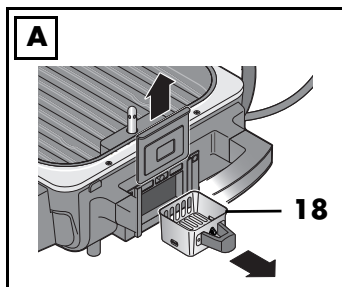
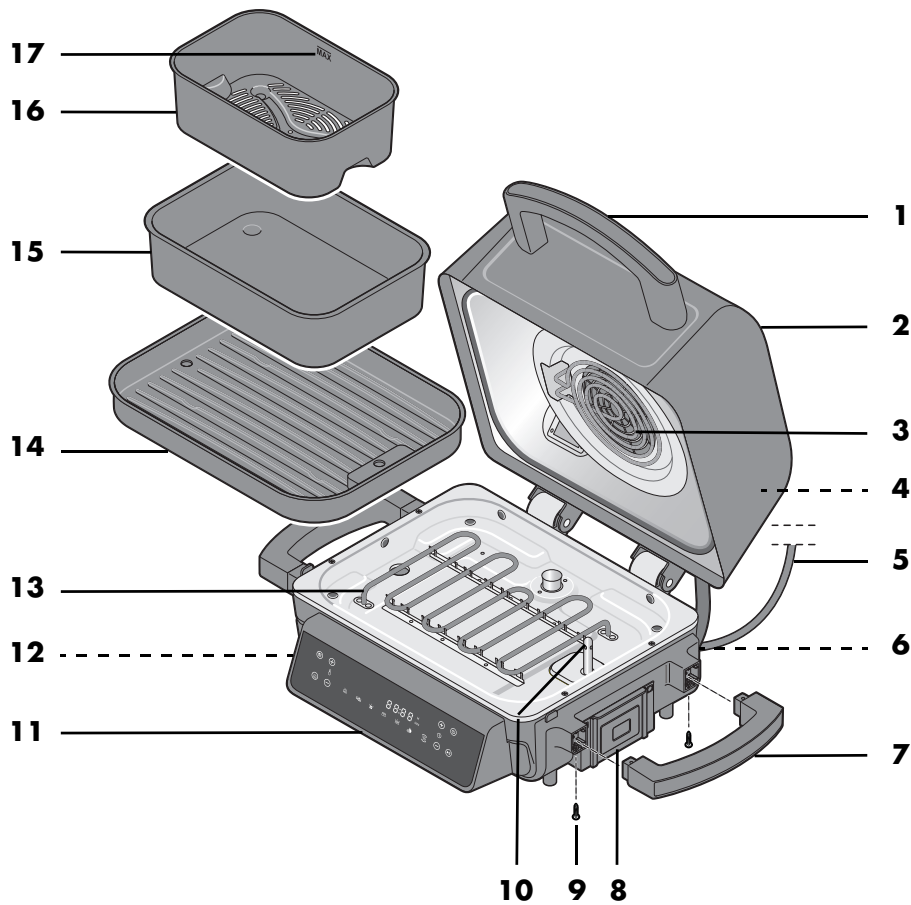
GB IE NI CY



English	2
Ελληνικά	32
Deutsch	64



Overview / Επισκόπηση / Übersicht



Contents

1. Overview	3
2. Intended purpose	4
3. Safety information	5
4. Items supplied	8
5. How to use	9
6. The touch display at a glance	10
7. The programs at a glance	11
8. Using the accessories	12
9. Operation	13
9.1 Power connection	13
9.2 The touch display	13
9.3 Switching on/off	13
9.4 Smoker tray	14
9.5 Manual settings	14
9.6 Using Programs	14
9.7 Interrupting the cooking process	15
9.8 Smoker	16
9.9 End of the cooking process	16
9.10 Manually stop the cooking process	17
9.11 Grilling with bottom heat	17
10. Preparation tips	17
10.1 Cooking table	19
10.2 Table with meat types, degrees of doneness and the associated core temperatures	20
11. Recipes	21
11.1 Grilled balsamic mushrooms	21
11.2 Smoked beef spare ribs	21
11.3 Salmon burger	22
11.4 Smoky chicken thighs	23
11.5 Lemon Pepper Prawns	23
11.6 Smoky mixed French fries with herb mayonnaise	24
11.7 Steak Provençal style	25
11.8 Chicken Jamaican style	25
11.9 Courgette and aubergine skewers	26
11.10 Chocolate tartlets with a liquid core	26
12. Cleaning	27
13. Storage	27
14. Disposal	28
15. Trouble-shooting	28
16. Technical specifications	29
17. Warranty of the HOYER Handel GmbH	29

1. Overview

- 1 Handle on the lid
- 2 Lid
- 3 Heating element (at the top of the lid)
- 4 Air outlets
- 5 Power cable with mains plug
- 6 Cable spool (on the back of the device)
- 7 Handles
- 8 Cover for the smoker tray
- 9 Screws for attaching the handles
- 10 Smoke outlet
- 11 Touch display/display with indications and sensor buttons
- 12 Grease drip tray
- 13 Heating element (below the grill plate)
- 14 Grill plate
- 15 Pan (Plancha)
- 16 Frying insert
- 17 **MAX** Marking for the maximum filling level of the frying insert
- 18 Smoker tray

no image: spoon for measuring out the smoking chips

Thank you for your trust!

Congratulations on your new hot air fryer with tabletop smoker.

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

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

We hope you enjoy using your new hot air fryer with tabletop smoker!

Symbols on the device



This symbol warns you against touching the hot surface.



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.



Do not operate the device in closed rooms and/or living spaces, e.g. buildings, tents, caravans, camper vans or boats. There is a danger to life from carbon monoxide poisoning.

2. Intended purpose

The hot air fryer with tabletop smoker is designed for cooking food in hot air at a temperature of max. 240 °C.

The hot air fryer is designed for private, domestic use. The hot air fryer may only be used in a dry outdoor area.

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

- The smoking chips must be completely cold before disposal. Under no circumstances should hot ash be disposed of with household waste.
- The device must not be stored or operated at temperatures below 5 °C. Make sure that the device is not left outside in frosty conditions.
- Do not leave the device out in the rain.
- The hot air fryer is not suitable for heating liquids.
- The hot air fryer is not suitable for indoor use.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in these operating instructions:




DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: ignoring this warning may result in minor injuries or damage to property.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or a lack of experience or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to use this device safely and if they have understood the resulting dangers.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- ⊙ The device is only suitable for outdoor use. During operation outdoors...
 - ... the device must be connected to a wall socket with a protective earth conductor.
 - ... the device must be powered via a wall socket with a residual current device (RCD) set to trip in response to a leakage current no greater than 30 mA in the electrical circuit. Ask your electrician for advice. The installation should only be carried out by a qualified electrician.
 - ... the power cable must regularly be inspected for signs of damage. If the power cable is damaged, the device must no longer be used.
-  ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet on the back or the grill plate. Only touch the control elements of the device during operation.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet. Be careful not to put your hands into the steam.

- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The heating element must not be wiped with a damp cloth.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ Misuse may result in injuries.
- ⊙ **Clean the device prior to its first use** (see "Cleaning" on page 27).
- ⊙ Charcoal and similar fuels must not be used in this device. The exception: specially designed smoking chips may be used in the smoker tray.
- ⊙ Under no circumstances should any materials or additives other than the specially designed smoking chips be used in the smoker tray. Do not use spirits or petrol for lighting or relighting!
- ⊙ The smoker tray must not be used indoors.
- ⊙ Only use smoking chips that are suitable for food preparation.



DANGER for children!

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a danger of suffocation.
- ⊙ Ensure that children are not able to pull the device down from the work surface by the power cable.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.
- ⊙ If liquid gets into the device, disconnect the mains plug immediately. Have the



DANGER for birds!

- ⊙ Birds breathe faster, distribute the air differently in their bodies and are significantly smaller than humans. For this reason, it may be dangerous for birds to inhale even the smallest smoke quantities, which develop while this device is in operation. There should be no birds in the vicinity when using this device.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ The device must not be left out in the rain.
- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- ⊙ The device, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids. device checked before reusing.

- ⊙ If the device has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again, and have it checked by a specialist workshop.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ If you use an extension cable, it must be sufficient for the technical specifications of this device.
- ⊙ Do not connect the device by using a multiple socket. By doing so the socket might be overloaded.
- ⊙ Lay the power cable and any extension cable such that nobody can step on them, get caught on them, or trip over them.
- ⊙ Connect the mains plug only to a correctly installed, easily accessible wall socket with earthing contacts with voltage corresponding to the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ When setting up the device, make sure that the power cable is not trapped or crushed.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.

- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - after every use
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the device
 - before you clean the device
 - during thunderstorms
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product. Repairs must be carried out by a specialist workshop or the Service Centre.



DANGER - Fire hazard!

- ⊙ The smoking chips must be completely cold before disposal. Under no circumstances should hot ash be disposed of with household waste. There is an extremely high risk of fire!
- ⊙ Never leave the device unattended while it is plugged in.
- ⊙ Never leave the hot air fryer unattended during operation. You will thus be able to detect possible problems early on due to unusual smells or noises.
- ⊙ Never cover the device or place it on soft objects (e.g. towels).
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ The hot air fryer should only be operated on a stable, flat, non-slip, dry and non-flammable work surface, in order to prevent it from tipping over, slipping away or the underlay catching fire and causing damage.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Do not touch the hot surfaces of the device or the interior. Use oven gloves or potholders.
- ⊙ Use oven gloves when you are cooking food at hot temperatures. Spitting fat could otherwise cause burns.
- ⊙ Allow the device to cool down completely before you clean it or put it away.
- ⊙ Do not move or transport the hot air fryer while it is switched on.
- ⊙ If fat catches fire on the device, **never try to extinguish it with water!** There is a danger of explosive deflagration or electric shock. Instead, cover the device with a fire blanket.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Only use original accessories.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ The device must not be stored or operated at temperatures below 5 °C. Make sure that the device is not left outside in frosty conditions.
- ⊙ Make sure that the surface under the device is dry.
- ⊙ Make sure that the food will not touch the hot heating element at the top of the interior and become stuck there.
- ⊙ Do not overfill the frying basket. Please observe the reference values in these instructions.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these substances that could damage

and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

- ⊙ Do not place any objects on the device.

4. Items supplied

- 1 hot air fryer with smoker
- 1 grill plate **14**
- 1 frying insert **16**
- 1 pan (Plancha) **15**
- 1 grease drip tray **12** (on the left of the device)
- 1 smoker tray **18** for smoking chips (on the right of the device)
- 2 handles **7**
- 4 screws **9** for attaching the handles
- 1 spoon for measuring out the smoking chips
- 1 complete copy of the operating instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

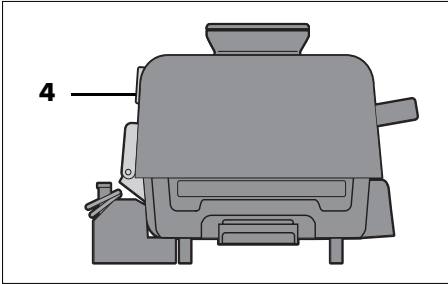
5. How to use

- Remove all packing material.



DANGER - fire hazard!

On the back of the device you will find the air outlet **4**. Hot air escapes from the air outlet **4** during the operation.



- ⊙ Never cover the air outlets **4**.
- ⊙ Do not use the hot air fryer indoors.
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.
- ⊙ There must be enough space behind the device so that the lid **2** can be opened completely.

NOTE: when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is due to the assembly materials used for the heating element **3 / 13** and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

- Remove protective films and adhesive strips from the device, but do not remove the rating plate on the underside of the device.
- Check that all accessories are present and undamaged.
- Clean the device and all accessories before using for the first time (see "Cleaning" on page 27).
- Place the device on a dry, level, non-slip, heat-resistant surface.

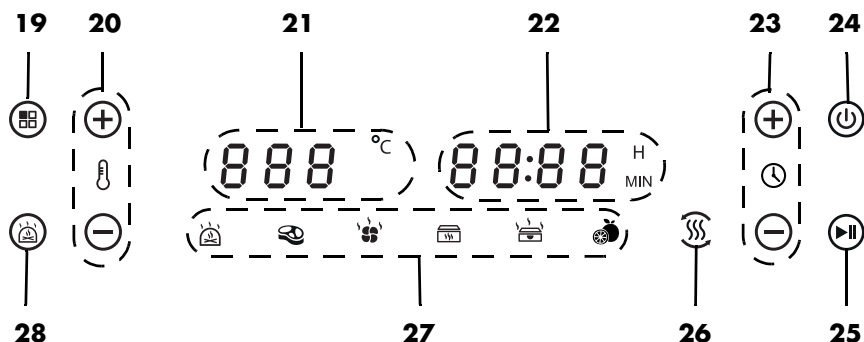
Mounting the handles





The handles **7** must be mounted before using for the first time.

The device may only be carried by the side handles.

1. Pull out the mains plug **5** if necessary.
2. Open the lid **2** and remove all loose parts from the device.
3. Close the lid again.
4. Have the screws **9** and handles **7** ready.
5. Carefully turn the device completely over and place it on the lid **2**.
6. Insert a handle. Please note that the ends of the handles are shaped differently and can only be inserted into the holder on the device in one way.
7. Screw the handle tight and repeat the process with the second handle **7**. The handles must not wobble, but must be firmly attached to the device.
8. Turn the device over again.







6. The touch display at a glance



- 19** Button: press briefly, to switch to the next program
press long: to quick scroll through the program display
(see "The programs at a glance" on page 11)
- 20 +/-** Buttons: increase/decrease temperature 40 - 240 °C
- 21** Temperature display of the programs
and display of the set temperature during operation
- 22** Time display: in minutes (MIN) and hours (H)
At the start of a program: the default setting
During operation: display of the remaining runtime
- 23 +/-** Buttons: increase/decrease time from 1 minute - 12 hours
- 24**  Button: switching on/off
- 25**  Start/Pause program
- 26**  Preheating symbol: is lit when the device is preheating
Button: skip preheating
- 27** Program symbols (see "The programs at a glance" on page 11)
- 28**  Smoker symbol: is lit when the smoker is active
flashes when the smoker can be added
Button: add smoker

7. The programs at a glance

The preset temperature and time specifications in the table are reference values. Depending on the quality, size and quantity of the food, and on your taste, you can vary the temperature and time.

Symbol on the touch display	Program/Use	preset temperature (adjustable range)	preset time (adjustable range) in min. or hrs.
	Smoker program Smoker	120 °C (120 – 210 °C) (only when the program has been started)	4 hrs. (10 min. – 12 hrs.)
		<ul style="list-style-type: none"> - top heat only - without automatic preheating 	
	Grill program Steaks, chops, but also vegetables for a grill pan	240 °C (180 – 240 °C)	10 min. (1 – 30 min.)
		<ul style="list-style-type: none"> - top heat with the lid closed - bottom heat with the lid open - with automatic preheating 	
	Hot air program Hot air fryer	200 °C (125 – 200 °C)	22 min. (1 min. – 1 hr.)
		<ul style="list-style-type: none"> - top heat only - with automatic preheating 	
	Roasting program Pork roast with crackling, pork roast, meatloaf	180 °C (125 – 200 °C)	25 min. (1 min. – 1 hr.)
		<ul style="list-style-type: none"> - top heat only - with automatic preheating 	
	Baking program Muffins, cakes and baked goods	160 °C (125 – 200 °C)	30 min. (1 min. – 1 hr.)
		<ul style="list-style-type: none"> - top heat only - with automatic preheating 	
	Drying program Dehydration of fruit and vegetables, e.g. apple rings	50 °C (40 – 90 °C)	2 hrs. (2 hrs. – 12 hrs.)
		<ul style="list-style-type: none"> - top heat only - without automatic preheating 	

8. Using the accessories

Accessory	Function/use
Grill plate 14	<ul style="list-style-type: none"> • Is always inserted into the hot air fryer. If not, <i>ADD PAN</i> appears on the display. • Drains grease. <p>Preparation with closed lid: The heat only comes from above. Well suited for the preparation of thicker pieces of meat and frozen meat.</p> <p>Preparation with open lid: Well suited for grilling lean pieces of meat, for example. The heat only comes from below.</p>
Pan (Pancha) 15	<ul style="list-style-type: none"> • Place on the grill plate 14. <p>Preparation with closed lid: well suited for grilling food without turning, e.g. pizza, or when little turning is required, e. g. fish.</p> <p>Preparation with open lid: ideal for grilling delicate foods that are turned frequently, such as vegetable slices or for baking.</p>
Frying insert 16	<ul style="list-style-type: none"> • Place on the grill plate 14. • The hot air can circulate easily through the holes in the frying insert 16. This promotes the even distribution of heat. • For French fries, wedges, sweet potato chips, vegetables in pieces and similar food • Fill the frying insert 16 only loosely up to the MAX 17 marking with French fries (maximum quantity: 1000 g). <p>NOTE: for raw ingredients, mix in approx. ½ tablespoon of oil (e.g. sunflower or rapeseed oil). This prevents sticking to the frying insert 16 and improves the taste. This is not necessary for deep-frozen French fries and similar products, as these are already pre-fried.</p>

9. Operation



DANGER of burns!

- ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet **4** on the back.
- ⊙ Use oven gloves or potholders to touch the pan **15** and frying insert **16**.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet **4**. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not move or transport the hot air fryer while it is switched on.
- ⊙ Only carry the hot air fryer by the side handles **7**.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ **The device must not be operated under any circumstances without the grill plate 14!**
-

9.1 Power connection

- When the device is set up, plug the mains plug **5** into an earthed wall socket that corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must also be easy to reach after switching on the device.
 - All indications on the touch display **11** are lit briefly.
 - The grill plate **14** must be inserted, otherwise *ADD PAN* lights up on the touch display **11**.
 - A double acoustic signal can be heard.
 - The on/off button **ϕ 24** symbol lights up. The lit symbol indicates standby mode.

9.2 The touch display

On the touch display **11** there are symbols that only display functions, e.g. the preheating symbol **⊕ 26**.

Other symbols (also) represent a button, e.g. the start/pause button **⊕ 25**. The term 'buttons' is used in this instructions for buttons and keys to make the text easier to read.

9.3 Switching on/off

- Press the button **ϕ 24** to switch on the device from standby mode.
 - The display **11** shows the program symbols **27** and all buttons.
 - The smoker button **28** flashes.
 - The temperature is not displayed and the time is displayed as *00:00*.
 - If no button is pressed for 5 minutes, the device switches back to standby mode.
- If you press the button **ϕ 24** while a program is running, the program will end and *done* will appear on the display for a few seconds. The start screen then reappears. Press the button **ϕ 24** again to switch the device to standby mode.
- Once a program has been set, it must be started within the next 5 minutes by pressing **⊕ 25**. If this does not happen, the device goes into standby mode.

9.4 Smoker tray



DANGER! Risk of fire!

- ⊙ The smoking chips must be completely cold before disposal. Under no circumstances should hot ash be disposed of with household waste. There is an extremely high risk of fire!
-

The smoking chips are ignited in the smoker tray. This only happens if you have made the appropriate settings on your device.

- While the smoking chips are being lit, *IGN* appears on the display. If a long smoking time is set, the process will repeat multiple times.
 - Maximum quantity of smoking chips: Fill the smoker tray **18** to a maximum of just below the rim.
 - A full smoker tray is sufficient for approx. 5 hours of smoking. You can then refill it during operation.
 - The smoke produced is released into the interior via the smoke outlet **10**.
 - When the lid is open, no smoke is emitted via the smoke outlet **10**.
 - Used smoking chips can be left in the smoker tray and used again next time.
1. Remove the cover **8** upwards.
 2. Pull out the smoker tray **18**.
 3. Fill the smoker tray to just below the rim and reinsert it.
 4. Put the cover back in place and slide it all the way down. It must be completely closed.


9.5 Manual settings

While the device is switched on, the buttons are visible on the display **11**. You can use them to change the temperature and cooking time settings at any time when the program is either selected or started.

- Use the buttons **+/- 20** to set the temperature:
 - Press briefly for 5 °C increments.
 - Keep pressed for fast forward/reverse.
- Use the buttons **+/- 23** to set the cooking time:
 - Press briefly for 1-minute increments for times up to 60 minutes. 15 minute increments for times longer than one hour.
 - Keep pressed for fast forward/reverse.
 - After releasing the button, the display flashes for approx. 5 seconds, then lights up and the new time begins to count down.
 - The display shows *H* for the set hours and *MIN* for the set minutes.







9.6 Using Programs


NOTES:

- Make sure that the food will not touch the hot heating element **3** on the inside of the lid and becomes stuck there.
 - You can shorten or skip the heating phase by pressing the button  **26**.
-


When you select a program, you can also change the following settings at any time:

- Temperature: press the setting buttons **+/- 20**
 - Cooking time: press the setting buttons **+/- 23**
1. Prepare the foods and place them in the frying insert **16** or the pan **15**.

2. Place the grill plate **14** in the hot air fryer so that the fat runoff reaches into the funnel in the hot air fryer.
3. Close the lid **2**.
4. Press the button  **24** to switch on the device from standby mode. The entire display lights up.
 - Press the button  **19** repeatedly to select the desired program.
 - The symbol of the selected program flashes.
 - The start/pause button  **25** flashes. (The smoker button **28** also flashes during the smoker program.)
 - Press the start/pause button  **25** again in order to start the program. A heating phase now begins for all programs except smoker and dried fruit.
 - The preheating symbol  **26** is lit.
 - The set temperature and the duration of the heating phase are displayed.
 - The heating time/cooking time is counted down.
 - The selected program symbol **26** is lit.
 - The smoker button **28** flashes.
5. At the end of the heating phase, an acoustic signal sounds and *ADD FOOD* appears on the display **11**. The start/pause button  **25**, the selected program symbol and the smoker button **28** flash. Open the lid **2** and ...
 - ... place the prepared food directly on the grill plate **14**.
 - ... place the frying insert **16** or the pan **15** with the prepared food on the grill plate **14**.
6. Close the lid **2**. The cooking process is started automatically and the remaining cooking time is counted down in the cooking time display **22**. The selected program symbol lights up and the smoker button **28** flashes. (If you press the smoker button **28**, *IGN* appears on the display.) As long as

IGN is lit, the smoking pellets in the tray are heated until they start to smoke. After approx. 5 minutes, the full display appears again and the time is counted down. The lit smoker button  **28** indicates that the smoker function has been selected as an additional function.



or

If you are using the grill plate **14**, press the start/pause button  **25** twice to start the cooking process with an opened lid **2**. The remaining cooking time is counted down in the cooking time display **22**. The selected program symbol lights up and the smoker button **28** flashes - the smoker function cannot be activated when the lid is open.

9.7 Interrupting the cooking process

You can interrupt the cooking process at any time, e.g. to check the degree of browning.

Pause with the start/pause button

- Press the start/pause button  **25**.
 - The button **25** flashes.
 - The program symbol flashes.
 - The time is no longer counted down.
- Press the start/pause button  **25** again to continue the cooking process.

Pause by opening the lid

- Open the lid **2**.
 - The button **25** flashes.
 - The program symbol flashes.
 - The time is no longer counted down.
- Close the lid **2** again to continue the cooking process.

9.8 Smoker

You can run the smoker as a separate program or add it to other programs. The smoker program is started in the same way as all other programs. This program allows you to give the food a wonderfully smoky flavour.

It is important that you have placed smoking chips in the smoker tray **18** before starting the smoker function.

NOTE: the smoker function only works with the lid **2** closed. No more smoke is produced if the lid is opened when the smoker function is active. The function restarts after closing.

Use as custom program

1. Press the button **Ⓜ** **19** until the smoker symbol flashes on the program display **27** and the smoker button **Ⓜ** **28** flashes.
2. If required, change the setting for the time using the buttons **+/-** **23**.
3. Press the start/pause button **Ⓜ** **25** to start the smoker program. *IGN* appears on the display. As long as *IGN* is lit, the smoking pellets are heated up in the tray until they start to smoke. After a few minutes, the entire display is shown and the time is counted down.

Use as an add-on to other programs

- Press the flashing smoker button **Ⓜ** **28** while another program is running. *IGN* appears on the display. As long as *IGN* is lit, the smoking pellets in the tray are heated until they start to smoke. After a few minutes, the full display is shown and the time starts to count down.

9.9 End of the cooking process

- An audio signal sounds when the program has finished. *done* appears on the display for a few seconds.
 - The ventilation continues to run for 30 seconds.
 - You need a plate or bowl (pre-heated if necessary).
 - To disconnect the device from the mains pull the mains plug **5** after use.
1. Open the lid **2**.
 2. Place the food on the prepared plate / in the prepared bowl.
 3. Pull out the grease drip tray **12** and dispose of the collected oil.
 4. Allow the device and accessories to cool down before cleaning them.

NOTE: if, for example, the degree of browning does not yet meet your requirements, you can adapt the cooking process manually (see "Manual settings" on page 14). Close the lid **2** and start the cooking process again. Check the level of browning after a few minutes.

9.10 Manually stop the cooking process

- While the program is running, press the button **⏻ 24** to end the program. *done* appears on the display for approx. 10 seconds. The entire display is then shown again.
- You may select a program again.
- Or press the button **⏻ 24** to switch the device to standby.
 - An acoustic signal can be heard.
 - The display **11** only shows the symbol **⏻ 24**.
- To completely switch off the device and disconnect it from the power supply, pull out the mains plug **5**.

9.11 Grilling with bottom heat

🔊 **Steak:** This program enables grilling with bottom heat when the lid is open

- This is the right program for all foods that need to be seared and that require bottom heat, e.g. steaks.
- The cooking time is not interrupted during this program if the lid **2** is open from the start or is opened during the program.
- Grilling with bottom heat with the lid **2** open is recommended, for example, when grilling delicate foods that are often turned, such as steaks or vegetable slices.
- When the lid is closed, the oven switches from bottom heat to top heat.

10. Preparation tips

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

- fry with hot air
- grill a chicken or a roast
- bake pizza
- prepare many frozen ready meals (e.g. chicken wings, fish fingers, cheese or vegetable sticks)
- bake biscuits or muffins
- grill kebab or vegetable skewers
- dehydrate apple rings or other fruit
- use the smoker function to give the food a distinctive flavour

- In this chapter you will find some tips and a cooking table with examples as a guideline for the quantity, cooking time and temperature.
- The information in the cooking table may differ from the preset times and temperatures. Due to the different properties and initial temperature of the food, it is not possible to give exact cooking times. The information in the cooking table is a guideline.

Preparation of the food

- All food must be as dry as possible when used for frying. Dry the food to be fried and remove any ice from frozen food.
- When using deep-frozen food, remove as much water and ice as possible before you put the food into the hot air fryer.
- In case of breaded food, please make sure that the breading sticks as tightly as possible to the food to be fried.

Temperature and cooking time

- For a tasty and healthy result, the information on the packaging should be observed very carefully when selecting the temperature and the cooking time.
- Only small quantities should be fried at a time.
- The frying insert **16** must not be filled more than to the **MAX 17** marking.
- Acrylamide may be carcinogenic. In order to reduce the formation of acrylamide as much as possible, browning the food too much should be avoided.

For an even browning

- If the food (e.g. French fries or chicken nuggets) requires an even browning, give it 1 - 3 shakes or turns during the frying process.
- Use ingredients of uniform thickness or size.










Baking

Dough may never be filled directly into the frying insert 16. After preparing the dough put it into a baking tin or another heat-resistant pan (e.g. muffin liners). Then put the container holding the dough into the frying insert **16**.

Package instructions

If on a package of deep-frozen food you don't find information regarding the cooking times for hot air fryers, observe the times given for convection ovens.

10.1 Cooking table

Food	Tips	Quantity (approx.)	Time* (minutes)	Temperature*
French fries ^{2,3} (deep-frozen products, pre-fried)	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - Use the frying insert 16 	500 g ²	19	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
French fries ³ (homemade, thick)	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - Add 1/2 tablespoon of oil and mix well - Use the frying insert 16 	1000 g	20 - 24	200 °C
Chicken legs ^{2,3} (fresh, boneless)	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - Use the frying insert 16 	1000 g	22 - 28	180 °C
Chicken nuggets (deep-frozen products)	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - Use the frying insert 16 	900 g	18 - 22	180 °C
Fish fingers (deep-frozen products)	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - Use the frying insert 16 	280 g	8 - 10	200 °C
Courgette ^{2,3}	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - Use the pan 15 - Cut in slices - Add 1 tablespoon of oil to the pan - Cook with the lid open 	650 g	17 - 20	200 °C
Potato pancakes	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - Use the frying insert 16 	900 g	20	180 °C
Chicken wings (deep-frozen products)	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - Use the frying insert 16 	1000 g	15 - 20	200 °C
Ribeye steaks	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - Use the grill plate 14 - Grill with the lid open - If necessary, use a roast thermometer 	3 steaks, approx. 3 cm thick	7 - 9	240 °C

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

All figures are approximate. The times may vary depending on the type and thickness of the food.

The superscript numbers ^{1,2,3} have the following meaning:

¹: shake or turn halfway through the cooking time.

²: shake or turn after one third and two thirds of the cooking time.

³: shake or turn after one fourth, one half and three fourths of the cooking time.

10.2 Table with meat types, degrees of doneness and the associated core temperatures


For pieces of roast meat, the cooking time and cooking temperature depend on the weight and which piece of meat you use. A good guideline is the core temperature, which you can measure with a roast thermometer.

	Degrees of doneness				
	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	Well Done
Venison	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Beef	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Pork	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Lamb	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Chicken	X	X	X	X	85 °C
Fish	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Recipes

The device is connected to the power supply and has been switched on. The grill plate is inserted and the entire display is visible. The lid is closed. The description in the recipes begins with the selection of the program.

11.1 Grilled balsamic mushrooms

Select the grill program 
Ingredients for 4 portions

Ingredients

400 g mushrooms, halved
1 tablespoon of oil
2 chopped garlic cloves
60 ml balsamic vinegar
salt and pepper
2 tablespoons of chopped fresh parsley
wooden skewers, soaked in water for 30 minutes


Preparation

1. Mix the oil, balsamic vinegar, garlic, salt and pepper in a large bowl. Add the halved mushrooms and stir until the mushrooms are covered with the marinade. Cover and leave to infuse for 15 minutes.
2. Skewer the mushrooms.
3. Select the grill program. Set the time to 6 minutes. The temperature remains at 240 °C.
4. Start the program. Preheating begins.
5. When preheating is complete, **ADD FOOD** appears on the display. Open the lid and place the skewers next to each other on the grill plate.
6. Close the lid to start cooking. The time is counted down.
7. After 3 minutes, turn the mushroom skewers and close the lid again.
8. Once the cooking time is complete, open the lid and remove the skewers

from the device. Transfer to a serving dish and sprinkle with fresh parsley.

11.2 Smoked beef spare ribs

The cooking time depends on the size and thickness of the ribs. The aim is to bring the ribs to an internal temperature of approx. 90 °C so that they become tender and crispy.

Select the smoker program 
Ingredients for 4 portions

Ingredients

2 kg beef ribs

Spice mix:

1 tablespoon garlic powder
1 teaspoon of crushed mustard seeds or mustard powder
1 tablespoon of smoked paprika
1 tablespoon of ground black pepper
2 teaspoons salt

For brushing:

60 ml beef stock
60 ml water
2 tablespoons Worcestershire sauce

Preparation

1. Place all the ingredients for the spice mix in a small bowl and stir until combined. Rub the ribs with the spice mix until they are coated.
2. Pull the smoker tray out of the device. Use the small spoon to place the smoking chips in the smoker tray until it is filled to just below the rim. Push the smoker tray back into the device and reinsert the slider.
3. Place the ribs on the grill plate and close the lid.
4. Select the smoker program. Set the time to 5 hours. The temperature remains at 120 °C.
5. Start the smoker program. **IGN** appears on the display for a few minutes. This


means that the smoking chips are ignited. You will see *IGN* more often over the course of the 5 hours. This is normal. If you wish, turn the ribs after 1.5 hours.

6. Add the broth, water and Worcestershire sauce to a bowl and mix together. Brush the ribs with a thin layer of this mixture several times during the last hour of the smoking time.
7. The cooking process is complete when the ribs show approx. 90 °C on a roast thermometer inserted into the thickest part of the ribs. Then switch off the device, leave the lid closed and leave the ribs to rest for approx. 45 minutes.

TIP: if you wish to prepare other foods in your hot air fryer, you can also warm the ribs in a preheated oven. Turn down the temperature in the oven when you put the ribs in.

8. Cut into slices between the bones before serving.

11.3 Salmon burger

Select the grill program 
Ingredients for 4 portions

Ingredients

Salmon patties:

700 g skinless salmon fillets (boneless)
1 small onion, finely chopped
100 g breadcrumbs
grated zest of half a lemon
1 teaspoon paprika
1 egg white
salt and black pepper to taste

additional:

4 hamburger buns
lettuce leaves
onion slices
mayonnaise



Preparation

1. Place all the ingredients for the salmon patties in a food processor and chop until combined.
2. Divide the mixture into 4 balls and carefully press them flat.
3. Select the grill program. Set the time to 5 - 7 minutes. The temperature remains at 240 °C.
4. Start the program. Preheating begins.
5. When preheating is complete, *ADD FOOD* appears on the display. Open the lid and place the salmon patties next to each other on the grill plate.
6. Close the lid to start cooking. The time is counted down.
7. Halfway through the cooking time, turn the salmon patties over and close the lid again.
8. Prepare the burger buns with mayonnaise, lettuce leaves and onion slices.
9. Once the cooking time is complete, open the lid, remove the patties from the device and divide them between the buns.

TIPS:

- The grilling time depends heavily on the thickness of the salmon patties. You can of course also fry the salmon patties California style. The inside remains slightly raw.
- You can also serve the salmon patties without buns.
- Graved salmon sauce or wasabi mayonnaise also taste great with this dish.

11.4 Smoky chicken thighs

Select the grill program and also the smoker function  + 
Ingredients for 4 portions

Ingredients

8 chicken thighs with bone and skin

Marinade:

1 1/2 tablespoons of smoked paprika
1 tablespoon onion powder
1/2 teaspoon chilli powder
1 tablespoon soy sauce
1 teaspoon dried oregano or thyme or both
1/2 tablespoon of ground black pepper
30 ml sunflower oil

Preparation

1. Place all the ingredients for the marinade in a large bowl and mix until combined. Place the chicken thighs in the bowl and mix until they are coated with the marinade. Cover with cling film and place in the refrigerator for 30 minutes.
2. Pull the smoker tray out of the device. Use the small spoon to place the smoking chips in the smoker tray until it is filled to just below the rim. Push the smoker tray back into the device and reinsert the slider.
3. Select the grill program. Set the time to 22 minutes. The temperature remains at 240 °C.
4. Switch on the smoker function.
5. Start the program. Preheating begins.
6. When preheating is complete, **ADD FOOD** appears on the display. Open the lid and place the chicken thighs next to each other on the grill plate.
7. Close the lid. **IGN** appears on the display. The smoking chips are ignited. As soon as the display goes out, the time begins to count down and cooking begins.

8. Halfway through the cooking time, turn the chicken thighs over and close the lid again.
9. When the cooking time is complete, open the lid and remove the chicken thighs from the device. Leave them to rest for approx. 5 minutes.

TIPS:

- 8 larger chicken thighs may not fit on the grill at once. In this case, you will need to grill them in two batches.
- Depending on the size of the chicken thighs, the cooking time may vary slightly.

11.5 Lemon Pepper Prawns

Select the grill program 
Ingredients for 4 portions

Ingredients

Lemon Pepper Prawns:

500 g king prawns, peeled and deveined
2 tablespoons sunflower oil
peel and juice of 1 lemon
salt and pepper

Salad:

chopped iceberg lettuce
croustons

Dressing:

120 ml mayonnaise
2 tablespoons of grated Parmigiano Reggiano
2 teaspoons Dijon mustard
1 clove of garlic, chopped
1 tablespoon lemon juice
1 teaspoon Worcestershire sauce
salt and pepper



Preparation

1. Mix the oil, lemon juice, grated lemon zest, salt and pepper in a bowl. Add the prawns and mix.

2. Select the grill program. Set the time to 7 - 9 minutes. The temperature remains at 240 °C.
3. Start the program. Preheating begins.
4. When preheating is complete, *ADD FOOD* appears on the display. Open the lid and place the skewers next to each other on the grill plate.
5. Close the lid to start cooking. The time is counted down.
6. Halfway through, turn the prawns over and close the lid again.
7. Once the cooking time is complete, open the lid and remove the prawns from the device.
8. Put all the ingredients for the dressing in a bowl and whisk them together.
9. Divide the salad and croutons between the plates and pour the dressing over them. Finally, add the grilled prawns and serve.

TIP: You can add other ingredients such as baby tomatoes, cucumber or avocado and use different dressings to taste.

11.6 Smoky mixed French fries with herb mayonnaise

Select the hot air program and also the smoker function  + 
Ingredients for 4 portions

Ingredients for the mayonnaise

- 1 egg yolk
- 1 teaspoon mustard
- 125 ml sunflower oil
- 1 teaspoon finely chopped parsley
- 1 teaspoon finely chopped chervil
- 1 tablespoon lemon juice
- salt, pepper


Ingredients for the French fries

- 250 g sweet potatoes
- 250 g waxy potatoes
- 2 tablespoons sunflower oil

Preparation

1. To make the herb mayonnaise, place the egg yolk and mustard into a tall blender jug and blend these with a hand blender.
2. While blending, pour in the oil in a thin stream until a creamy, homogeneous mixture is formed.
3. Add herbs and flavour with salt, pepper and lemon juice.
4. Peel, wash and pat the potatoes and sweet potatoes dry.
5. Cut the potatoes and sweet potatoes into sticks about 1 cm thick and mix them with the oil in a bowl.
6. Select the hot air program and change the time to 20 minutes - the temperature remains at 200 °C.
7. Switch on the smoker function.
8. Start the program. Preheating begins.
9. When preheating is complete, *ADD FOOD* appears on the display. Place the frying basket on the grill plate, place the potatoes in the basket and close the lid.
10. *IGN* appears on the display. The smoking chips are ignited. As soon as the display goes out, the time begins to count down and cooking begins.
11. Shake the French fries well every 5 minutes or so.
12. Salt the French fries and serve them with the herb mayonnaise.

11.7 Steak Provençal style

Select the grill program 
Ingredients for 4 portions


Ingredients

4 steaks (175 g each)
2 tablespoons olive oil
1 teaspoon dried thyme
1 teaspoon dried rosemary
1 teaspoon dried oregano
½ teaspoon dried tarragon
salt and pepper

Preparation

1. Mix the herbs, salt, pepper and olive oil and marinate the steaks in it.
2. Switch on the grill program. Set the time to 12 - 14 minutes. The temperature remains at 240 °C.
3. Open the lid and start the program. Preheating begins.
4. When preheating is complete, **ADD FOOD** appears on the display. Place the steaks next to each other on the grill plate.
5. Leave the lid open and start the cooking process by pressing the start/pause button. The time is counted down.
6. Grill the steaks with the lid open until the desired degree of doneness is reached. Turn them regularly.
7. Serve with herb baguette, salad or vegetables.

11.8 Chicken Jamaican style

Select the hot air program 
Ingredients for 4 portions

Ingredients

1 whole chicken (approx. 1.5 kg)
2 tablespoons soy sauce
2 tablespoons olive oil
juice of 1 lemon
2 garlic cloves
4 cm ginger, grated
2 teaspoons chili flakes
1 tablespoon jerk spice mix

Preparation

1. Wash and dry the chicken.
2. Peel and chop the garlic.
3. For the marinade, mix soy sauce, olive oil, lemon juice, spice mix, garlic, ginger and chili flakes in a bowl.
4. Cover the chicken in marinade and leave to marinate overnight in the refrigerator.
5. Select the hot air program. Set the time to 40 minutes and the temperature to 180 °C.
6. Start the program. Preheating begins.
7. When preheating is complete, **ADD FOOD** appears on the display. Open the lid and place the marinated chicken on the grill plate.
8. Close the lid to start cooking. The time is counted down.
9. Halfway through, turn the chicken over and close the lid again.
10. At the end, you can use a roast thermometer to check whether the chicken is cooked through. It should indicate around 80 °C at the thickest point.
11. Serve a salad with the chicken.

11.9 Courgette and aubergine skewers

Select the grill program 

Ingredients for 4 portions


Ingredients

- ½ teaspoon pepper
- ½ teaspoon pimento
- ½ teaspoon coriander
- ½ teaspoon dried thyme
- ½ teaspoon dried oregano
- 1 teaspoon salt
- 50 ml olive oil
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 2 onions
- wooden skewers

Preparation

1. Mix the herbs, spices and oil in a bowl.
2. Cut the courgettes and aubergines into 2 cm thick slices and quarter the onions.
3. Add the vegetables to the spice and oil mixture.
4. Alternate the vegetables on the skewers.
5. Open the lid and select the grill program. Set the time to 15 minutes. The temperature remains at 240 °C.
6. Start the program. Preheating begins.
7. When preheating is complete, *ADD FOOD* appears on the display. Place the skewers next to each other on the grill plate.
8. Leave the lid open and start the cooking process by pressing the start/pause button. The time is counted down.
9. Turn the skewers regularly.

11.10 Chocolate tartlets with a liquid core

Select the baking program 

Ingredients for 8 - 10 tartlets

Ingredients

- 75 g dark chocolate
- 3 eggs
- 75 g butter
- 75 g sugar
- 50 g flour

Preparation

1. Chop the chocolate and melt it in a water bath.
2. Add butter to it and let it melt as well.
3. Whip the eggs and sugar until frothy.
4. Sift the flour over the mixture and stir to form a smooth dough.
5. Fold in the chocolate and butter mixture.
6. Pour the batter into muffin moulds and place them in the pan.
7. Select the baking program. Set the time to 7 -10 minutes and the temperature to 160 °C.
8. Start the program. Preheating begins.
9. When preheating is complete, *ADD FOOD* appears on the display. Open the lid and place the pan on the grill plate.
10. Close the lid to start cooking. The time is counted down.
11. Bake the chocolate tartlets and enjoy them warm.

12. Cleaning



DANGER of burns!

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



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull out the mains plug **5** from the wall socket before cleaning the hot air fryer.
- ⊙ The hot air fryer must not be immersed in water.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The heating elements **3** and **13** must not be wiped with a damp cloth.

NOTE: please note that water drops may still be present in cavities after drying. Allow all parts to air dry completely.

Accessories

- Remove coarse food residues.
 - Grill plate **14**, frying insert **16**, pan **15** and the grease drip tray **12** can be cleaned in the dishwasher.
-

NOTE: you can also clean these parts by hand with warm water and detergent. Then rinse thoroughly with clean water.

- Soak burnt-in food leftovers beforehand.
- Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

Housing

- Wipe the housing from the outside with a damp cloth and a little mild detergent.
- Dry with a tea towel.

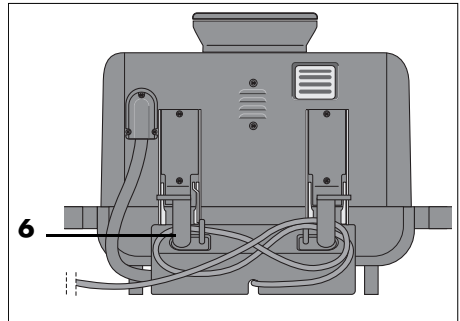
Interior

1. Clean the inside of the lid **2** with a soft sponge, a little water and mild detergent.

2. Wipe several times with a damp microfibre cloth which you should wash and wring out in between.
3. Dry with a tea towel.

13. Storage

- Before putting the hot air fryer away, make sure that ...
 - ... the mains plug **5** has been pulled out,
 - ... the device has cooled down and
 - ... all parts are completely clean and dry.
- You can wind the power cable **5** around the cable spool **6** on the back of the device.



14. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

15. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!







- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Actions
No function	<ul style="list-style-type: none"> • Has the device been connected to the power supply? • Check the connection.
Food not yet ready after the recommended time	<ul style="list-style-type: none"> • Was the quantity too large or the pieces too thick? • Was the temperature or cooking time set too low?
Formation of thick smoke and strong smell	<ul style="list-style-type: none"> • Are there food residues on the heating element 3 that can burn during heating? The frying insert 16 must not be filled more than to the MAX 17 marking. • Has the cooking time been set too long?
ADD FOOD	<ul style="list-style-type: none"> • After the heating phase, open the lid 2 and add the food.
ADD PAN	<ul style="list-style-type: none"> • Insert the grill plate 14.
done	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking time expired. Remove the cooked food.

16. Technical specifications

Model:	SHLFS 2200 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Protection class:	I
Protection type:	IPX4 (protection against water splashes)
Power rating:	2200 W

Symbols used

	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
~	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

17. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 474698_2407** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **474698_2407** to open your user instructions.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

IAN: 474698_2407



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	33
2. Ενδειγμένη χρήση.....	34
3. Υποδείξεις ασφαλείας	35
4. Σύνολο παράδοσης.....	39
5. Θέση σε λειτουργία.....	40
6. Η οθόνη αφής με μια ματιά	41
7. Τα προγράμματα με μια ματιά	42
8. Χρήση των αξεσουάρ	43
9. Χειρισμός.....	44
9.1 Σύνδεση ρεύματος.....	44
9.2 Η οθόνη αφής.....	44
9.3 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση.....	44
9.4 Ταψί καπνίσματος.....	45
9.5 Χειροκίνητες ρυθμίσεις	45
9.6 Χρήση προγραμμάτων	46
9.7 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος	47
9.8 Καπνιστήρι.....	47
9.9 Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος.....	48
9.10 Ενεργός τερματισμός διαδικασίας μαγειρέματος	48
9.11 Ψήσιμο με κάτω αντίσταση.....	48
10. Συμβουλές παρασκευής.....	49
10.1 Πίνακας μαγειρέματος.....	50
10.2 Πίνακας με είδη κρεάτων, βαθμούς ψησίματος και τις σχετικές θερμοκρασίες κέντρου	51
11. Συνταγές	52
11.1 Μανιτάρια με μπαλσάμικο στο γκριλ.....	52
11.2 Καπνιστά μοσχαρίσια παϊδάκια	52
11.3 Μπέργκερ σολομού	53
11.4 Καπνιστά μπουτία κοτόπουλου	54
11.5 Γαρίδες με λεμόνι και πιπέρι.....	55
11.6 Καπνιστές ανάμικτες πατάτες τηγανητές με μαγιονέζα βοτάνων.....	55
11.7 Μπριζόλες προβενσιάλ.....	56
11.8 Κοτόπουλο Τζαμάικα	57
11.9 Σουβλάκια με κολοκυθάκια και μελιτζάνες.....	57
11.10 Ατομικά σουφλέ σοκολάτας με υγρό κέντρο	58
12. Καθαρισμός.....	58
13. Φύλαξη.....	59
14. Απόρριψη	59
15. Επίλυση προβλημάτων	60
16. Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	60
17. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	61

1. **Επισκόπηση**

- 1 Λαβή στο καπάκι
- 2 Καπάκι
- 3 Αντίσταση (στην επάνω πλευρά του καπακιού)
- 4 Ανοίγματα εξόδου αέρα
- 5 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φως τροφοδοσίας
- 6 Διάταξη περιέλιξης καλωδίου (στην πίσω πλευρά της συσκευής)
- 7 Λαβές
- 8 Κάλυμμα ταψιού καπνίσματος
- 9 Βίδες για στερέωση των λαβών
- 10 Έξοδος καπνού
- 11 Οθόνη αφής/οθόνη με ενδείξεις και πλήκτρα αισθητήρα
- 12 Δοχείο συλλογής λίπους
- 13 Αντίσταση (κάτω από την πλάκα γκριλ)
- 14 Πλάκα γκριλ
- 15 Πλάκα ψησίματος (Plancha)
- 16 Καλάθι φριτέζας
- 17 **MAX** Σημάδι για τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης του καλαθιού φριτέζας
- 18 Ταψί καπνίσματος

χωρίς απεικόνιση: κουτάλι για τοποθέτηση τσιπ ξύλου καπνίσματος

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας φριτέζας θερμού αέρα με επιτραπέζιο καπνιστήρι.

Για τον ασφαλή χειρισμό του προϊόντος και για να γνωρίσετε το σύνολο δυνατοτήτων του:

- Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας!
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης για μετέπειτα αναφορά.
- Αν χρειαστεί να παραδώσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του προϊόντος.

Σας ευχόμαστε να απολαύσετε τη χρήση της νέας σας φριτέζας θερμού αέρα με επιτραπέζιο καπνιστήρι!

Σύμβολα στη συσκευή



Το σύμβολο αυτό σας προειδοποιεί να μην ακουμπάτε την καυτή επιφάνεια.



Το σύμβολο σημαίνει πως τα υλικά με τη σήμανση αυτή δεν μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε την οσμή των τροφίμων.



Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε κλειστούς χώρους και/ή χώρους διαμονής, π.χ. κτίρια, σκηνές, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενα τροχόσπιτα ή σκάφη. Κίνδυνος-θάνατος από δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα.

2. Ενδεδειγμένη χρήση

Η φριτέζα θερμού αέρα με επιτραπέζιο καπνιστήρι προορίζεται για το μαγείρεμα τροφίμων σε καυτό αέρα σε θερμοκρασίες μέχρι το ανώτερο 240 °C.

Η φριτέζα θερμού αέρα είναι σχεδιασμένη για οικιακή χρήση. Η φριτέζα θερμού αέρα επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε στεγνό υπαίθριο χώρο.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

Αναμενόμενη κακή χρήση

- Πρέπει να κρυώνετε εντελώς τα τσιπ ξύλου καπνίσματος πριν την απόρριψη. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να πετάτε την καυτή στάχτη στα οικιακά απορρίμματα.
- Δεν επιτρέπεται η αποθήκευση ή λειτουργία της συσκευής σε θερμοκρασίες χαμηλότερες από 5 °C. Φροντίστε ώστε η συσκευή να μην μείνει σε καμία περίπτωση έξω σε περίπτωση παγετού.
- Μην αφήνετε τη συσκευή στη βροχή.
- Η φριτέζα θερμού αέρα δεν είναι κατάλληλη για το ζέσταμα υγρών.
- Η φριτέζα θερμού αέρα δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε εσωτερικούς χώρους.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποιήσεις

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται, εφόσον απαιτείται, οι ακόλουθες προειδοποιήσεις:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μεγάλος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μέτριος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή σοβαρές υλικές ζημιές.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μικρός κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει ελαφρούς τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: θέματα και ιδιαιτερότητες που πρέπει να λαμβάνετε υπόψη όταν χειρίζεστε τη συσκευή.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή/και από άτομα χωρίς εμπειρία ή/και γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής.
- ⊙ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι.
- ⊙ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- ⊙ Η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για χρήση σε εξωτερικούς χώρους. Κατά τη λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους...
 - ... η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε πρίζα με γείωση ασφαλείας.
 - ... η συσκευή πρέπει να τροφοδοτείται μέσω πρίζας με εγκατάσταση ενός ρελέ ασφαλείας (RCD) με ονομαστικό ρεύμα ενεργοποίησης όχι μεγαλύτερο των 30 mA στο κύκλωμα ρεύματος. Συμβουλευτείτε τον ηλεκτρολόγο σας σχετικά. Αναθέστε την εγκατάσταση μόνο σε εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
 - ... το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης πρέπει να εξετάζεται συχνά για ενδείξεις ζημιών. Δεν επιτρέπεται πλέον η χρήση της συσκευής εάν το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης έχει υποστεί ζημιά.



- ⊙ Κατά τη λειτουργία ενδέχεται να αναπτυχθούν υψηλές θερμοκρασίες στις επιφάνειες της συσκευής. Μην ακουμπάτε τα καυτά μέρη της συσκευής όπως π.χ. το άνοιγμα εξόδου αέρα στην πίσω πλευρά ή την πλάκα γκριλ. Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία να την αγγίζετε μόνο στα στοιχεία χειρισμού.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από το άνοιγμα εξόδου αέρα καυτός ατμός. Μην βάζετε τα χέρια στον ατμό.
- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το Κέντρο Σέρβις ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ⊙ Απαγορεύεται ο καθαρισμός των αντιστάσεων με βρεγμένο πανί.
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ⊙ Σε περίπτωση λανθασμένων χρήσεων μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.
- ⊙ **Καθαρίζετε τη συσκευή πριν την πρώτη χρήση (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 58).**
- ⊙ Απαγορεύεται η χρήση ξυλάνθρακα ή παρόμοιων καυσίμων υλών με τη συσκευή αυτή.
Εξαίρεση: στο τοποθετημένο ταψί καπνίσματος επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται τσιπ ξύλου καπνίσματος που προορίζονται ειδικά για αυτόν τον σκοπό.
- ⊙ Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται άλλα υλικά ή πρόσθετα εκτός από τα προβλεπόμενα ξύλινα τσιπ ξύλου καπνίσματος στο ταψί καπνίσματος. Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή βενζίνη για να ανάψετε ή να ανάψετε ξανά τη φωτιά!
- ⊙ Το ταψί καπνίσματος δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σε κλειστούς χώρους.
- ⊙ Χρησιμοποιήστε μόνο τσιπ ξύλου καπνίσματος, τα οποία είναι κατάλληλα για την παρασκευή τροφίμων.



KΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά!

- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιδικό παιχνίδι. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.
- ⊙ Φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην μπορούν να τραβήξουν τη συσκευή από το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης και να τη ρίξουν από την επιφάνεια εργασίας.
- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από παιδιά.



KΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης!

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης. Τα ζώα μπορεί εκτός αυτού να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό πρέπει τα ζώα να παραμένουν γενικά μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



KΙΝΔΥΝΟΣ για πουλιά!

- ⊙ Τα πουλιά αναπνέουν πιο γρήγορα, διαμοιράζουν διαφορετικά τον αέρα στο σώμα τους και είναι πολύ μικρότερα από τον άνθρωπο. Μπορεί επομένως να είναι πολύ επικίνδυνο για τα πουλιά να εισπνεύσουν ακόμη και ελάχιστες ποσότητες καπνού που δημιουργούνται κατά τη λειτουργία αυτής της συσκευής. Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, δεν θα πρέπει να βρίσκονται πουλιά σε κοντινή απόσταση.



KΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας!

- ⊙ Δεν επιτρέπεται να αφήνετε τη συσκευή στη βροχή.
- ⊙ Προστατέψτε τη συσκευή από υγρασία και νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση της συσκευής, του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης και του φιν τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά.

- ⊙ Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό στη συσκευή, αφαιρέστε αμέσως το φιν τροφοδοσίας. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.
- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει μέσα στο νερό, αποσυνδέστε αμέσως το φιν τροφοδοσίας και μετά μόνο βγάλτε τη συσκευή από το νερό. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, μη χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή, παρά δώστε τη για έλεγχο σε ένα εξειδικευμένο κέντρο επισκευών.
- ⊙ Μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.



KΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, αν η ίδια η συσκευή ή το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης παρουσιάζουν εμφανείς ζημιές ή αν η συσκευή έχει προηγουμένως πέσει κάτω.
- ⊙ Εισάγετε το φιν τροφοδοσίας στην πρίζα μόνο όταν η συναρμολόγηση της συσκευής έχει ολοκληρωθεί πλήρως.
- ⊙ Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, πρέπει να επαρκεί για τα τεχνικά χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής.
- ⊙ Μη συνδέετε τη συσκευή σε πολύπριζο. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει υπερφόρτωση.
- ⊙ Συνδέστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης και ενδεχομένως το καλώδιο προέκτασης έτσι, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να το πατήσει κανείς, να εμπλακεί σε αυτό ή να σκοντάψει επάνω του.
- ⊙ Συνδέετε το φιν τροφοδοσίας μόνο σε κατάλληλα εγκατεστημένα, προσβάσιμη πρίζα σούκο, της οποίας η τάση αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη ακόμη και μετά τη σύνδεση.

- ⊙ Φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτά σημεία. Μην τυλίγετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- ⊙ Κατά την τοποθέτηση της συσκευής φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην μαγκώσει ή υποστεί σύνθλιψη.
- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα.
- ⊙ Για να βγάλετε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φως τροφοδοσίας, ποτέ από το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα:
 - μετά από κάθε χρήση
 - σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη
 - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή
 - πριν από τον καθαρισμό της συσκευής
 - σε περίπτωση καταιγίδας
- ⊙ Προς αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε αλλαγές στο προϊόν. Αναθέστε τις επισκευές σε εξειδικευμένο κέντρο επισκευών ή στο κέντρο σέρβις.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- ⊙ Πρέπει να κρυώνετε εντελώς τα τσιπ ξύλου καπνίσματος πριν την απόρριψη. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να πετάτε την καυτή στάχτη στα οικιακά απορρίμματα. Υπάρχει εξαιρετικά μεγάλος κίνδυνος πυρκαγιάς!
- ⊙ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη χωρίς να την παρακολουθείτε.
- ⊙ Επιτηρείτε πάντα τη φριτέζα θερμού αέρα κατά τη λειτουργία. Έτσι θα αναγνωρίσετε νωρίς ασυνήθιστες μυρω-

διές ή ασυνήθιστους θορύβους και τυχόν προβλήματα.

- ⊙ Μην καλύπτετε ποτέ τη συσκευή ή μην την αποθέτετε ποτέ σε μαλακά αντικείμενα (π.χ. σε πετσέτες).
- ⊙ Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος σε όλες τις πλευρές και πάνω από τη συσκευή.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα θερμού αέρα ακριβώς κάτω από κρεμαστά ράφια, πρίζες τοίχου και κοντά σε κουρτίνες, χαρτιά ή παρόμοια εύφλεκτα αντικείμενα.
- ⊙ Λειτουργείτε τη φριτέζα θερμού αέρα αποκλειστικά και μόνο σε μία σταθερή, επίπεδη, αντιολισθητική, στεγνή και μη εύφλεκτη επιφάνεια εργασίας, για να αποφύγετε ενδεχόμενη ανατροπή, ολίσθησή της ή να πάρει φωτιά η βάση και να προκληθούν ζημιές.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα!

- ⊙ Μην ακουμπάτε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής και του εσωτερικού χώρου. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή πανιά κουζίνας.
- ⊙ Χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας, αν μαγειρεύετε τρόφιμα σε υψηλή θερμοκρασία. Σε διαφορετική περίπτωση οι σταγόνες λίπους που εκτοξεύονται μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα.
- ⊙ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως, προτού την καθαρίσετε ή αποθηκεύσετε.
- ⊙ Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη φριτέζα θερμού αέρα, όσο είναι ενεργοποιημένη.
- ⊙ Αν πάρει φωτιά λίπος επάνω στη συσκευή, **μην τη σβήσετε σε καμία περίπτωση με νερό!** Υπάρχει κίνδυνος εκρηκτικής εκτόνωσης ή ηλεκτροπληξίας. Καλύψτε, αντίθετα, τη συσκευή, π.χ. με μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα.
- ⊙ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ πάνω σε καυτές επιφάνειες (π.χ. μάτια κουζίνας) ή κοντά σε πηγές θερμότητας ή ανοιχτή φωτιά.
- ⊙ Δεν επιτρέπεται η αποθήκευση ή λειτουργία της συσκευής σε θερμοκρασίες χαμηλότερες από 5 °C. Φροντίστε ώστε η συσκευή να μην μείνει σε καμία περίπτωση έξω σε περίπτωση παγετού.
- ⊙ Φροντίστε ώστε η βάση κάτω από τη συσκευή να είναι στεγνή.
- ⊙ Προσέξτε ώστε τα φαγητά να μην ακουμπούν την καυτή αντίσταση στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου και κολλήσουν εκεί.
- ⊙ Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι τηγανίσματος. Προσέξτε τις ενδεικτικές τιμές σε αυτές τις οδηγίες.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά μέσα καθαρισμού ή μέσα καθαρισμού που χαράσσουν.
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντιολισθητικά πλαστικά ποδαράκια. Επειδή τα έπιπλα είναι επενδεδυμένα με μια μεγάλη ποικιλία βερνικιών και πλαστικών και υποβάλλονται σε επεξεργασία με διαφορετικά μέσα φροντίδας, δεν μπορεί να αποκλειστεί τελείως, ότι κάποια από αυτά τα υλικά περιέχουν συστατικά, τα οποία μπορούν να προσβάλλουν και να φουσκώσουν τα πλαστικά ποδαράκια. Τοποθετήστε ενδεχομένως μια αντιολισθητική βάση κάτω από τη συσκευή.
- ⊙ Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή.

4. Σύνολο παράδοσης

- 1 φριτζά θερμού αέρα με καπνιστήρι
- 1 πλάκα γκριλ **14**
- 1 καλάθι φριτζάς **16**
- 1 πλάκα ψησίματος (Plancha) **15**
- 1 δοχείο συλλογής λίπους **12** (αριστερά στη συσκευή)
- 1 ταψί καπνίσματος **18** για τσιπ ξύλου καπνίσματος (δεξιά στη συσκευή)
- 2 λαβές **7**
- 4 βίδες **9** για στερέωση των λαβών
- 1 κουτάλι για τοποθέτηση τσιπ ξύλου καπνίσματος
- 1 πλήρεις οδηγίες χρήσης (στο διαδίκτυο)
- 1 σύντομες οδηγίες (συνοδεύουν τη συσκευή)

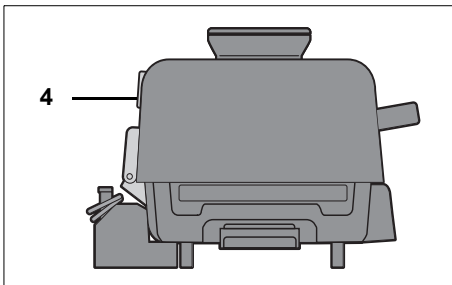
5. Θέση σε λειτουργία

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Στην πίσω πλευρά της συσκευής υπάρχει το άνοιγμα εξόδου αέρα **4**. Από το άνοιγμα εξόδου αέρα **4** διαφεύγει κατά τη λειτουργία καυτός ατμός.



- ⊙ Μην καλύπτετε ποτέ τα ανοίγματα εξόδου αέρα **4**.
- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε τη φριτέζα θερμού αέρα σε εσωτερικούς χώρους.
- ⊙ Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος σε όλες τις πλευρές και πάνω από τη συσκευή.
- ⊙ Πίσω από τη συσκευή πρέπει να υπάρχει τόσος χώρος, ώστε να μπορεί να ανοίγει τελείως το καπάκι **2**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να υπάρξει μια μικρή ποσότητα καπνού και ελαφριά δημιουργία οσμής. Αυτό οφείλεται στα υλικά συναρμολόγησης στην αντίσταση **3 / 13** και δεν πρόκειται για σφάλμα παραγωγής. Φροντίστε για επαρκή αερισμό του χώρου.

- Αφαιρέστε τις μεμβράνες προστασίας και τις αυτοκόλλητες ταινίες από τη συσκευή, όχι όμως την πινακίδα τύπου στην κάτω πλευρά της συσκευής.
- Ελέγξτε αν υπάρχουν και είναι άθικτα όλα τα εξαρτήματα.

- Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 58).
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική και θερμομόνοχο βάση.

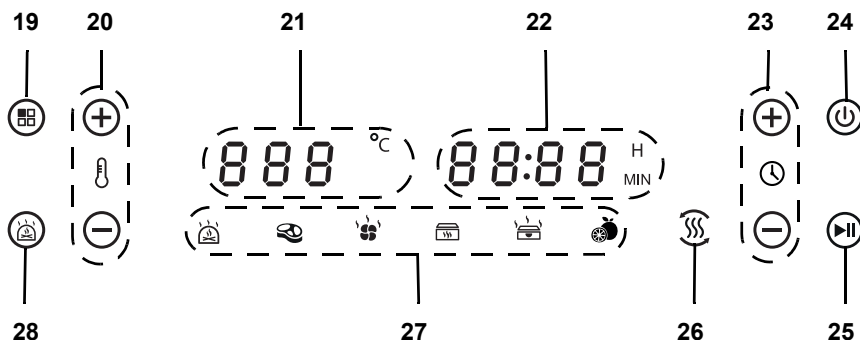
Τοποθέτηση λαβών





Πριν από την πρώτη χρήση πρέπει να τοποθετήσετε τις λαβές **7**.

Επιτρέπεται να μεταφέρετε τη συσκευή μόνο από τις πλευρικές λαβές.

1. Αποσυνδέστε, ενδεχ., το φις τροφοδοσίας **5**.
2. Ανοίξτε το καπάκι **2** και απομακρύνετε όλα τα μη στερεωμένα εξαρτήματα από τη συσκευή.
3. Κλείστε ξανά το καπάκι.
4. Ετοιμάστε τις βίδες **9** και τις λαβές **7**.
5. Αναποδογυρίστε τελείως τη συσκευή και ακουμπήστε τη με το καπάκι **2** προς τα κάτω.
6. Τοποθετήστε τη μία λαβή. Προσέξτε ότι τα άκρα των λαβών είναι διαμορφωμένα διαφορετικά και μπορούν να τοποθετηθούν μόνο με έναν τρόπο στην υποδοχή στη συσκευή.
7. Σφίξτε τη λαβή και επαναλάβετε τη διαδικασία με τη δεύτερη λαβή **7**. Οι λαβές δεν επιτρέπεται να κουνιούνται, αλλά πρέπει να είναι καλά συνδεδεμένες με τη συσκευή.
8. Αναποδογυρίστε ξανά τη συσκευή.







6. Η οθόνη αφής με μια ματιά



- 19** Πλήκτρο: σύντομο πάτημα, αλλαγή στο επόμενο πρόγραμμα παρατεταμένο πάτημα: γρήγορη μετακίνηση στην ένδειξη προγράμματος (βλέπε “Τα προγράμματα με μια ματιά” σελίδα 42)
- 20 +/-** Πλήκτρα: αύξηση/μείωση θερμοκρασίας 40 - 240 °C
- 21** Ένδειξη θερμοκρασίας των προγραμμάτων και, στη λειτουργία, ένδειξη της ρυθμισμένης θερμοκρασίας
- 22** Ένδειξη χρόνου: σε λεπτά (MIN) και ώρες (H)
Για την έναρξη ενός προγράμματος: η προεπιλογή
Κατά τη λειτουργία: ένδειξη της υπολειπόμενης διάρκειας λειτουργίας
- 23 +/-** Πλήκτρα: αύξηση/μείωση χρόνου 1 λεπτού - 12 ωρών
- 24**  Πλήκτρο: ενεργοποίηση/απενεργοποίηση
- 25**  Έναρξη/παύση προγράμματος
- 26**  Σύμβολο προθέρμανσης: ανάβει, όταν προθερμαίνεται η συσκευή
Πλήκτρο: παράλειψη προθέρμανσης
- 27** Σύμβολα προγράμματος (βλέπε “Τα προγράμματα με μια ματιά” σελίδα 42)
- 28**  Σύμβολο Καπνιστήρι: ανάβει, όταν το καπνιστήρι είναι ενεργό αναβοσβήνει, όταν μπορεί να ενεργοποιηθεί το καπνιστήρι
Πλήκτρο: ενεργοποίηση καπνιστηριού

7. Τα προγράμματα με μια ματιά

Τα προρυθμισμένα στοιχεία για θερμοκρασίες και χρόνους μαγειρέματος στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές. Ανάλογα με τη σύσταση, το μέγεθος και την ποσότητα των τροφίμων καθώς και την προτίμησή σας, ενδέχεται να διαφέρει η θερμοκρασία και ο χρόνος.

Σύμβολο στην οθόνη αφής	Πρόγραμμα/Χρήση	προρυθμισμένη θερμοκρασία (ρυθμιζόμενη περιοχή)	προρυθμισμένος χρόνος (ρυθμιζόμενη περιοχή) σε λεπτά ή ώρες
	Πρόγραμμα καπνίσματος Καπνιστήρι	120 °C (120 – 210 °C) (μόνο, αφού αρχίσει το πρόγραμμα)	4 ώ. (10 λ. – 12 ώ.)
		- μόνο επάνω αντίσταση - χωρίς αυτόμ. προθέρμανση	
	Πρόγραμμα γκριλ Μπιριζόλες, κοτολέτες, αλλά και λαχανικά για σαχαρότηγανο	240 °C (180 – 240 °C)	10 λ. (1 – 30 λ.)
		- επάνω αντίσταση με κλειστό καπάκι - κάτω αντίσταση με ανοιχτό καπάκι - με αυτόμ. προθέρμανση	
	Πρόγραμμα θερμού αέρα Φριτέζα θερμού αέρα	200 °C (125 – 200 °C)	22 λ. (1 λ. – 1 ώ.)
		- μόνο επάνω αντίσταση - με αυτόμ. προθέρμανση	
	Πρόγραμμα ψητών στον φούρνο Ψητό με τραγανή κρούστα, χορινό ψητό, ρολό κιμά	180 °C (125 – 200 °C)	25 λ. (1 λ. – 1 ώ.)
		- μόνο επάνω αντίσταση - με αυτόμ. προθέρμανση	
	Πρόγραμμα φούρνου Μάφιν, γλυκά και είδη αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής	160 °C (125 – 200 °C)	30 λ. (1 λ. – 1 ώ.)
		- μόνο επάνω αντίσταση - με αυτόμ. προθέρμανση	
	Πρόγραμμα αποξήρανσης Αποξήρανση φρούτων και λαχανικών, π.χ. ροδέλες μήλου	50 °C (40 – 90 °C)	2 ώ. (2 ώ. – 12 ώ.)
		- μόνο επάνω αντίσταση - χωρίς αυτόμ. προθέρμανση	

8. Χρήση των αξεσουάρ

Αξεσουάρ	Λειτουργία/χρήση
Πλάκα γκριλ 14	<ul style="list-style-type: none"> • Τοποθετείται πάντα στη φριτέζα θερμού αέρα. Εάν δεν συμβαίνει εμφανίζεται <i>ADD PAN</i> στην ένδειξη. • Επιτρέπει να εξέρχεται το λίπος. <p>Παρασκευή με κλειστό καπάκι: Η θερμότητα έρχεται μόνο από επάνω. Ιδιαίτερα κατάλληλη για την παρασκευή χοντρών κομματιών κρέατος και κατεψυγμένου κρέατος.</p> <p>Παρασκευή με ανοιχτό καπάκι: Ιδιαίτερα κατάλληλη για ψήσιμο π.χ. άπαχων κομματιών κρέατος. Η θερμότητα έρχεται μόνο από κάτω.</p>
Πλάκα ψησίματος (Plancha) 15	<ul style="list-style-type: none"> • Τοποθετήστε τη πάνω στην πλάκα γκριλ 14. <p>Παρασκευή με κλειστό καπάκι: ιδιαίτερα κατάλληλη για ψήσιμο τροφίμων χωρίς γύρισμα, π.χ. πίτσα ή όταν γυρίζετε λίγο, π.χ. ψάρι.</p> <p>Παρασκευή με ανοιχτό καπάκι: ιδιαίτερα κατάλληλη για ψήσιμο ευαίσθητων τροφίμων, που χρειάζονται συχνό γύρισμα, όπως π.χ. λαχανικών σε φέτες ή ψήσιμο στον φούρνο.</p>
Καλάθι φριτέζας 16	<ul style="list-style-type: none"> • Τοποθετήστε τη πάνω στην πλάκα γκριλ 14. • Μέσα από τις τρύπες στο καλάθι φριτέζας 16 μπορεί να κυκλοφορεί καλά ο καυτός αέρας. Έτσι ενισχύεται η ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας. • Για πατάτες τηγανητές, χοντροκομμένες πατάτες, γλυκοπατάτες τηγανητές, λαχανικά σε κομμάτια και παρόμοια. • Γεμίστε το καλάθι φριτέζας 16 μόνο ελαφρά μέχρι το σημάδι MAX 17 με πατάτες για τηγάνισμα (μέγιστη ποσότητα: 1000 g). <p>ΥΠΟΔΕΙΞΗ: αναμίξτε σε άψητα υλικά περ. ½ κουταλιά της σούπας λάδι (π.χ. ηλιέλαιο ή κραμβέλαιο). Έτσι αποφεύγεται το κόλλημα στο καλάθι φριτέζας 16 και βελτιώνεται η γεύση. Αυτό δεν είναι απαραίτητο στις κατεψυγμένες πατάτες τηγανητές και σε παρόμοια προϊόντα, είναι ήδη προτηγανισμένα.</p>

9. Χειρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

- ⊙ Κατά τη λειτουργία ενδέχεται να αναπτυχθούν υψηλές θερμοκρασίες στις επιφάνειες της συσκευής. Μην ακουμπάτε τα καυτά μέρη της συσκευής όπως π.χ. το άνοιγμα εξόδου αέρα **4** στην πίσω πλευρά.
- ⊙ Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή παλιά κουζίνας για να πιάνετε την πλάκα ψησίματος **15** και το καλάθι φριτέζας **16**.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από το άνοιγμα εξόδου αέρα **4** καυτός ατμός. Μη βάζετε τα χέρια στον ατμό.
- ⊙ Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη φριτέζα θερμού αέρα, όσο είναι ενεργοποιημένη.
- ⊙ Εάν μεταφέρετε τη φριτέζα θερμού αέρα, τότε μόνο από τις πλευρικές λαβές **7**.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ **Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς πλάκα γκριλ **14**!**

9.1 Σύνδεση ρεύματος

- Αφού τοποθετήσετε τη συσκευή, τοποθετήστε το φις τροφοδοσίας **5** σε μια πρίζα σούκο που συμφωνεί με τα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη και μετά την ενεργοποίηση.
 - Όλες οι ενδείξεις στην οθόνη αφής **11** ανάβουν για λίγο.
 - Η πλάκα γκριλ **14** πρέπει να είναι τοποθετημένη, σε διαφορετική περίπτωση ανάβει *ADD PAN* στην οθόνη αφής **11**.
 - Ακουγεται ένα διπλό ηχητικό σήμα.

- Το σύμβολο του πλήκτρου ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **ϕ 24** ανάβει. Το σύμβολο που ανάβει σηματοδοτεί τη λειτουργία αναμονής.

9.2 Η οθόνη αφής

Στην οθόνη αφής **11** υπάρχουν σύμβολα, τα οποία δείχνουν μόνο λειτουργίες, π.χ. το σύμβολο προθέρμανσης **⊕ 26**. Άλλα σύμβολα αποτελούν (επίσης) ένα κουμπί, π.χ. το πλήκτρο έναρξης/παύσης **⊕ 25** λειτουργίας. Τα πεδία κουμπιών ονομάζονται σε αυτές τις οδηγίες πλήκτρα για καλύτερη ανάγνωση.

9.3 Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση

- Πατήστε το πλήκτρο **ϕ 24**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή από τη λειτουργία αναμονής.
 - Στην οθόνη **11** εμφανίζονται τα σύμβολα προγράμματος **27** και όλα τα πλήκτρα.
 - Το πλήκτρο καπνίσματος **28** αναβοσβήνει.
 - Η θερμοκρασία δεν εμφανίζεται και ο χρόνος εμφανίζεται με *00:00*.
 - Εάν δεν πατήσετε κάποιο πλήκτρο για 5 λεπτά, η συσκευή μεταβαίνει ξανά σε λειτουργία αναμονής.
- Εάν κατά τη διάρκεια ενός προγράμματος πατήσετε το πλήκτρο **ϕ 24**, τερματίζεται το πρόγραμμα και εμφανίζεται *done* για μερικά δευτερόλεπτα στην οθόνη. Στη συνέχεια εμφανίζεται ξανά η ένδειξη έναρξης. Πατήστε ξανά το πλήκτρο **ϕ 24**, για να θέσετε τη συσκευή στην κατάσταση αναμονής.
- Μετά τη ρύθμιση ενός προγράμματος πρέπει να το ξεκινήσετε εντός των επόμενων 5 λεπτών πατώντας **⊕ 25**. Εάν δεν το κάνετε, η συσκευή μεταβαίνει στην κατάσταση αναμονής.

9.4 Ταψί καπνίσματος



ΚΙΝΔΥΝΟΣ πυρκαγιάς!

- ⊙ Πρέπει να κρυώνετε εντελώς τα τσιπ ξύλου καπνίσματος πριν την απόρριψη. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να πετάτε την καυτή στάχτη στα οικιακά απορρίμματα. Υπάρχει εξαιρετικά μεγάλος κίνδυνος πυρκαγιάς!

Στο ταψί καπνίσματος γίνεται το άναμμα των τσιπ ξύλου καπνίσματος. Αυτό συμβαίνει όμως μόνο, εάν έχετε κάνει τις ανάλογες ρυθμίσεις στη συσκευή σας.

- Όσο γίνεται το άναμμα των τσιπ ξύλου καπνίσματος, εμφανίζεται *IGN* στην ένδειξη. Εάν έχετε ρυθμίσει έναν μεγάλο χρόνο καπνίσματος, η διαδικασία επαναλαμβάνεται πολλές φορές.
 - Μέγιστη ποσότητα τσιπ ξύλου καπνίσματος: Γεμίστε το ταψί καπνίσματος **18** το πολύ μέχρι λίγο κάτω από το χείλος.
 - Ένα γεμάτο ταψί καπνίσματος επαρκεί για περ. 5 ώρες σε λειτουργία καπνίσματος. Μετά μπορείτε να το γεμίσετε ξανά στην τρέχουσα λειτουργία.
 - Ο παραγόμενος καπνός παρέχεται στον εσωτερικό χώρο από την έξοδο καπνού **10**.
 - Με ανοιχτό το καπάκι δεν παρέχεται καπνός από την έξοδο καπνού **10**.
 - Τα χρησιμοποιημένα τσιπ ξύλου καπνίσματος μπορούν να παραμείνουν στο ταψί καπνίσματος και να χρησιμοποιηθούν την επόμενη φορά.
1. Αφαιρέστε το κάλυμμα **8** προς τα επάνω.
 2. Τραβήξτε έξω το ταψί καπνίσματος **18**.
 3. Γεμίστε το ταψί καπνίσματος μέχρι λίγο κάτω από το χείλος και τοποθετήστε το ξανά.

4. Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα και ωθήστε το τελείως προς τα κάτω. Πρέπει να είναι τελείως κλειστό.

9.5 Χειροκίνητες ρυθμίσεις

Όσο είναι ενεργοποιημένη η συσκευή, είναι ορατά στην οθόνη **11** τα πλήκτρα. Με αυτά μπορείτε να αλλάζετε ανά πάσα στιγμή τις ρυθμίσεις για τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος, όταν είναι επιλεγμένο ή έχει αρχίσει το πρόγραμμα.

- Με τα πλήκτρα **+/- 20** ρυθμίζετε τη θερμοκρασία:
 - Πατήστε σύντομα για βήματα των 5 °C. Κρατήστε τα πατημένα για γρήγορη μετακίνηση προς τα εμπρός/πίσω.
- Με τα πλήκτρα **+/- 23** ρυθμίζετε τον χρόνο μαγειρέματος:
 - Πατήστε σύντομα για βήματα του 1 λεπτού σε χρόνους έως 60 λεπτά. Βήματα 15 λεπτών σε χρόνους άνω της μίας ώρας
 - Κρατήστε τα πατημένα για γρήγορη μετακίνηση προς τα εμπρός/πίσω.
 - Αφού τα αφήσετε ελεύθερα, αναβοσβήνει για περ. 5 δευτερόλεπτα η ένδειξη, στη συνέχεια ανάβει και γίνεται αντίστροφη μέτρηση του νέου χρόνου.
 - Στην οθόνη ανάβει η ένδειξη *H* για τις ρυθμισμένες ώρες και η ένδειξη *MIN* για τα ρυθμισμένα λεπτά.

9.6 Χρήση προγραμμάτων

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Προσέξτε ώστε τα φαγητά να μην ακουμπούν την καυτή αντίσταση **3** στην εσωτερική πλευρά του καπακιού και κολλήσουν εκεί.
- Μπορείτε να συντομεύσετε ή να παραλείψετε το στάδιο προθέρμανσης πατώντας το πλήκτρο **☺ 26**.

Όταν επιλέγετε ένα πρόγραμμα, μπορείτε να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή την ακόλουθη ρύθμιση:

- Θερμοκρασία: πατήστε τα πλήκτρα ρύθμισης **+/- 20**
 - Χρόνος μαγειρέματος: πατήστε τα πλήκτρα ρύθμισης **+/- 23**
1. Προετοιμάστε τα τρόφιμα και ρίξτε τα στο καλάθι φριτέζας **16** ή στην πλάκα ψησίματος **15**.
 2. Τοποθετήστε την πλάκα γκριλ **14** έτσι στη φριτέζα θερμού αέρα, ώστε η αποχέτευση λίπους στο χωνί να εμπλέκεται στη φριτέζα θερμού αέρα.
 3. Κλείστε το καπάκι **2**.
 4. Πατήστε το πλήκτρο **☺ 24** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή από τη λειτουργία αναμονής. Ολόκληρη η ένδειξη ανάβει.
- Πατήστε επαναλαμβανόμενα το πλήκτρο **☺ 19**, για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.
 - Το σύμβολο του επιλεγμένου προγράμματος αναβοσβήνει.
 - Το πλήκτρο έναρξης/παύσης **☺ 25** αναβοσβήνει.
(Στο πρόγραμμα καπνίσματος, αναβοσβήνει επιπρόσθετα το πλήκτρο καπνίσματος **28**.)

- Πατήστε το πλήκτρο έναρξης/παύσης **☺ 25**, για να θέσετε σε λειτουργία το πρόγραμμα. Σε όλα τα προγράμματα, εκτός από το κάπνισμα και τα αποξηραμένα φρούτα, αρχίζει τώρα ένα στάδιο προθέρμανσης.
 - Το σύμβολο προθέρμανσης **☺ 26** ανάβει.
 - Εμφανίζεται η ρυθμισμένη θερμοκρασία και η διάρκεια του σταδίου προθέρμανσης.
 - Γίνεται αντίστροφη μέτρηση του χρόνου προθέρμανσης/χρόνου μαγειρέματος.
 - Το επιλεγμένο σύμβολο προγράμματος **26** ανάβει.
 - Το πλήκτρο καπνίσματος **28** αναβοσβήνει.
- 5. Στο τέλος του σταδίου προθέρμανσης ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται **ADD FOOD** στην οθόνη **11**. Το πλήκτρο έναρξης/παύσης **☺ 25**, το επιλεγμένο σύμβολο προγράμματος και το πλήκτρο καπνίσματος **28** αναβοσβήνουν.
Ανοίξτε το καπάκι **2** και ...
 - ... ρίξτε τα προετοιμασμένα τρόφιμα κατευθείαν πάνω στην πλάκα γκριλ **14**.
 - ... τοποθετήστε το καλάθι φριτέζας **16** ή την πλάκα ψησίματος **15** με τα προετοιμασμένα τρόφιμα στην πλάκα γκριλ **14**.
- 6. Κλείστε το καπάκι **2**. Η διαδικασία μαγειρέματος αρχίζει αυτόματα και στην ένδειξη χρόνου μαγειρέματος **22** γίνεται αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος που απομένει. Το επιλεγμένο σύμβολο προγράμματος ανάβει και το πλήκτρο καπνίσματος **28** αναβοσβήνει.
(Εάν πατήσετε το πλήκτρο καπνίσματος **28**, εμφανίζεται **IGN** στην οθόνη.) Όσο ανάβει η ένδειξη **IGN**, προθερμαίνονται τα πέλετ καπνίσματος στο ταψί, μέχρι να αρχίσουν να καπνίζουν. Μετά

από περ. 5 λεπτά εμφανίζεται ξανά ολόκληρη η ένδειξη και μετράει αντίστροφα ο χρόνος. Το αναμμένο πλήκτρο καπνίσματος **Ⓜ 28** δείχνει, ότι έχει επιλεγεί επιπρόσθετα η λειτουργία καπνίσματος.

ή

Όταν χρησιμοποιείτε την πλάκα γκριλ **14**, πατήστε 2x το πλήκτρο έναρξης/παύσης **Ⓜ 25**, για να αρχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος με ανοιχτό καπάκι **2**. Στην ένδειξη χρόνου μαγειρέματος **22** γίνεται αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος που απομένει. Το επιλεγμένο σύμβολο προγράμματος ανάβει και το πλήκτρο καπνίσματος **28** αναβοσβήνει - με ανοιχτό το καπάκι δεν είναι δυνατή η ενεργοποίηση της λειτουργίας καπνίσματος.

9.7 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

Μπορείτε να διακόψετε ανά πάσα στιγμή τη διαδικασία μαγειρέματος, π.χ. για να ελέγξετε το ρόδισμα.

Παύση με το πλήκτρο έναρξης/παύσης

- Πατήστε το πλήκτρο έναρξης/παύσης **Ⓜ 25**.
 - Το πλήκτρο **25** αναβοσβήνει.
 - Το σύμβολο προγράμματος αναβοσβήνει.
 - Η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου σταματάει.
- Πατήστε ξανά το πλήκτρο έναρξης/παύσης **Ⓜ 25**, για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Παύση με άνοιγμα του καπακιού

- Ανοίξτε το καπάκι **2**.
 - Το πλήκτρο **25** αναβοσβήνει.
 - Το σύμβολο προγράμματος αναβοσβήνει.
 - Η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου σταματάει.

- Κλείστε ξανά το καπάκι **2**, για να συνεχιστεί η διαδικασία μαγειρέματος.

9.8 Καπνιστήρι

Μπορείτε να λειτουργείτε το καπνιστήρι ως αυτόνομο πρόγραμμα ή να το ενεργοποιείτε επιπρόσθετα σε άλλα προγράμματα.

Το πρόγραμμα καπνιστηριού ανοίγει όπως όλα τα υπόλοιπα προγράμματα. Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να χαρίσετε στα τρόφιμα μια θαυμάσια καπνιστή αρωματική νότα.

Σημαντικό είναι να έχετε ρίξει πριν την έναρξη της λειτουργίας καπνίσματος τσιπ ξύλου καπνίσματος στο ταψί καπνίσματος **18**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: η λειτουργία καπνίσματος λειτουργεί μόνο με κλειστό καπάκι **2**. Εάν με τη λειτουργία καπνίσματος ενεργή ανοίξετε το καπάκι, δεν παράγεται πλέον καπνός. Αφού το κλείσετε, αρχίζει ξανά η λειτουργία.

Χρήση ως αυτόνομο πρόγραμμα

1. Πατήστε το πλήκτρο **Ⓜ 19**, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο καπνίσματος στην ένδειξη προγράμματος **27** και να αναβοσβήνει το πλήκτρο καπνίσματος **Ⓜ 28**.
2. Εάν το επιθυμείτε, αλλάξτε τη ρύθμιση για τον χρόνο με τα πλήκτρα **+/- 23**.
3. Πατήστε το πλήκτρο έναρξης/παύσης **Ⓜ 25**, για να αρχίσει το πρόγραμμα καπνίσματος. Στην ένδειξη εμφανίζεται **IGN**. Όσο ανάβει η ένδειξη **IGN**, προθερμαίνονται τα πέλετ καπνίσματος στο ταψί, μέχρι να αρχίσουν να καπνίζουν.
Μετά από μερικά λεπτά εμφανίζεται ολόκληρη η ένδειξη και ο χρόνος μετράει αντίστροφα.

Χρήση επιπρόσθετα σε άλλα προγράμματα

- Πατήστε το πλήκτρο καπνίσματος ☹ **28** που αναβοσβήνει ενώ λειτουργεί κάποιο άλλο πρόγραμμα. Στην ένδειξη εμφανίζεται *IGN*. Όσο ανάβει η ένδειξη *IGN*, προθερμαίνονται τα πέλετ καπνίσματος στο ταψί, μέχρι να αρχίσουν να καπνίζουν. Μετά από μερικά λεπτά εμφανίζεται ολόκληρη η ένδειξη και ο χρόνος μετράει αντίστροφα.

9.9 Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος

- Όταν εκτελεστεί το πρόγραμμα μέχρι το τέλος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Στην οθόνη εμφανίζεται *done* για μερικά δευτερόλεπτα.
- Η λειτουργία του αερισμού παρατείνεται για ακόμη 30 δευτερόλεπτα.
- Χρειάζεστε ένα πιάτο ή ένα μπολ (ενδεχομένως προθερμασμένο).
- Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα, τραβήξτε μετά τη χρήση το φιν τροφοδοσίας **5**.

1. Ανοίξτε το καπάκι **2**.
2. Ρίξτε τα τρόφιμα στο προετοιμασμένο πιάτο / στο προετοιμασμένο μπολ.
3. Τραβήξτε έξω το δοχείο συλλογής λίπους **12** και πετάξτε το λάδι που συλλέξατε.
4. Αφήστε τη συσκευή και το εξάρτημα να κρυώσουν, πριν τα καθαρίσετε.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: εάν π.χ. το ρόδισμα δεν είναι το επιθυμητό, μπορείτε να αλλάξετε χειροκίνητα τη διαδικασία μαγειρέματος (βλέπε “Χειροκίνητες ρυθμίσεις” σελίδα 45). Κλείστε το καπάκι **2** και αρχίστε ξανά τη διαδικασία μαγειρέματος. Ελέγξτε μετά από λίγα λεπτά το ρόδισμα.

9.10 Ενεργός τερματισμός διαδικασίας μαγειρέματος

- Όσο εκτελείται το πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο ☹ **24**, για τερματισμό του προγράμματος. Στην οθόνη εμφανίζεται για περ. 10 δευτερόλεπτα η ένδειξη *done*. Στη συνέχεια εμφανίζεται ξανά ολόκληρη η ένδειξη.
- Μπορείτε να επιλέξετε ξανά ένα πρόγραμμα.
- Ή πατήστε το πλήκτρο ☹ **24**, για να θέσετε τη συσκευή σε αναμονή.
 - Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
 - Στην οθόνη **11** εμφανίζεται μόνο το σύμβολο ☹ **24**.
- Για να απενεργοποιήσετε τελείως τη συσκευή και να την αποσυνδέσετε από το ηλεκτρικό ρεύμα, τραβήξτε το φιν τροφοδοσίας **5** από την πρίζα.

9.11 Ψήσιμο με κάτω αντίσταση

☹ Μπριζόλες: Με το καπάκι ανοιχτό, αυτό το πρόγραμμα επιτρέπει το ψήσιμο με κάτω αντίσταση

- Αυτό είναι το σωστό πρόγραμμα για όλα τα τρόφιμα που πρέπει να ψήνονται πρώτα δυνατά και χρειάζονται θερμότητα από κάτω π.χ. μπριζόλες.
- Σε αυτό το πρόγραμμα δεν διακόπτεται ο χρόνος μαγειρέματος, όταν το καπάκι **2** είναι ανοιχτό από την αρχή ή ανοίγει κατά την εκτέλεση του προγράμματος.
- Το ψήσιμο με κάτω αντίσταση με ανοιχτό καπάκι **2** προτείνεται π.χ. κατά το ψήσιμο ευαίσθητων τροφίμων που θέλουν συχνό γύρισμα, όπως π.χ. μπριζόλες ή φέτες λαχανικών.
- Όταν κλείνετε το καπάκι, γίνεται αλλαγή από κάτω αντίσταση σε επάνω αντίσταση.

10. Συμβουλές παρασκευής

Η φριτέζα θερμού αέρα συνδυάζει πολλές διάφορες λειτουργίες σε μία συσκευή.

Μπορείτε για παράδειγμα:

- να τηγανίζετε με θερμό αέρα
 - να ψήνετε ένα κοτόπουλο ή ένα ψητό ψήσιμο πίτσας
 - να παρασκευάζετε πολλά έτοιμα κατεψυγμένα γεύματα (π.χ. φτερούγες κοτόπουλου, στικ φαριού, στικ τυριών ή λαχανικών)
 - να ψήνετε μπισκότα ή μάφιν
 - να ψήνετε σουβλάκια κρεατικών ή σουβλάκια λαχανικών
 - να αποξηραίνετε ροδέλες μήλου ή άλλα φρούτα
 - να χαρίζετε μια ιδιαίτερη αρωματική νότα στα τρόφιμα με τη λειτουργία καπνίσματος
- Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε ορισμένες συμβουλές και έναν πίνακα μαγειρέματος με ενδεικτικά παραδείγματα για την ποσότητα, το χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία.
 - Τα στοιχεία στον πίνακα μαγειρέματος ενδέχεται να διαφέρουν από τους προεπιλεγμένους χρόνους και τις θερμοκρασίες. Εξαιτίας της διαφορετικής σύστασης και της αρχικής θερμοκρασίας των τροφίμων δεν είναι δυνατή μια ακριβής αναφορά για τους χρόνους μαγειρέματος. Τα στοιχεία στον πίνακα μαγειρέματος είναι ενδεικτικές τιμές.

Προετοιμασία των τροφίμων

- Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνά για το τηγάνισμα. Στεγνώστε το υλικό τηγανίσματος ή αφαιρέστε τον πάγο από τα κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Εάν είναι κατεψυγμένα, απομακρύνετε όσο το δυνατόν περισσότερο νερό ή πάγο, πριν τοποθετήσετε το τρόφιμο στη φριτέζα θερμού αέρα.

- Στα παναρισμένα τρόφιμα φροντίστε ώστε το πανάρισμα να είναι όσο το δυνατόν πιο σταθερό πάνω στο υλικό τηγανίσματος.

Θερμοκρασία και χρόνος μαγειρέματος

- Για νόστιμο και υγιεινό αποτέλεσμα θα πρέπει κατά την επιλογή της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος να τηρείτε με μεγάλη ακρίβεια τις οδηγίες στη συσκευασία.
- Τηγανίζετε μόνο μικρές ποσότητες κάθε φορά.
- Δεν επιτρέπεται να γεμίζετε το καλάθι φριτέζας **16** περισσότερο από το σημάδι **MAX 17**.
- Το ακρυλαμίδιο ενδέχεται να είναι καρκινογόνο. Για να διατηρήσετε το σχηματισμό ακρυλαμιδίου όσο το δυνατόν χαμηλότερα, αποφεύγετε το πολύ έντονο ρόδισμα.

Για ένα ομοιόμορφο ρόδισμα

- Εάν θέλετε να έχουν τα τρόφιμα (π.χ. πατάτες τηγανητές ή κοτομπουκιές) ένα ομοιόμορφο ρόδισμα, πρέπει να τα ανακινήσετε ή γυρίσετε 1 - 3x κατά τη διαδικασία τηγανίσματος.
- Χρησιμοποιείτε τρόφιμα ομοιόμορφα σε πάχος ή διαστάσεις.










Ψήσιμο

Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να ρίχνετε ζύμη κατευθείαν στο καλάθι φριτέζας 16. Μετά την προετοιμασία, ρίξτε τη ζύμη σε μια φόρμα ή άλλη θερμοάντοχη φόρμα (π.χ. φορμάκια μάφιν). Τοποθετήστε τη μετά με τη ζύμη στο καλάθι φριτέζας **16**.

Πληροφορίες συσκευασίας

Εάν δεν βρείτε στη συσκευασία κατεψυγμένων προϊόντων χρόνους μαγειρέματος για φριτέζες θερμού αέρα, ακολουθήστε τους χρόνους για τους φούρνους με αέρα.

10.1 Πίνακας μαγειρέματος

Τρόφιμο	Συμβουλές	Ποσότητα (περ.)	Χρόνος* (λεπτά)	Θερμοκρασία*
Πατάτες τηγανητές ^{2,3} (κατεψυγμένες, προτηγανισμένες)	- Πρόγραμμα  - Χρησιμοποιήστε το καλάθι φριτέζας 16	500 g ²	19	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Πατάτες τηγανητές ³ (σπιτικές, χοντρές)	- Πρόγραμμα  - Αναμίξτε 1/2 κουταλιά σούπας λάδι - Χρησιμοποιήστε το καλάθι φριτέζας 16	1000 g	20 - 24	200 °C
Μπούτια κοτόπουλου ^{2,3} (νωπά, χωρίς οστά)	- Πρόγραμμα  - Χρησιμοποιήστε το καλάθι φριτέζας 16	1000 g	22 - 28	180 °C
Κοτομπουκιές (κατεψυγμένες)	- Πρόγραμμα  - Χρησιμοποιήστε το καλάθι φριτέζας 16	900 g	18 - 22	180 °C
Στικ ψαριού (κατεψυγμένα)	- Πρόγραμμα  - Χρησιμοποιήστε το καλάθι φριτέζας 16	280 g	8 - 10	200 °C
Κολοκυθάκια ^{2,3}	- Πρόγραμμα  - Χρησιμοποιήστε την πλάκα ψησίματος 15 - Κόψτε σε λεπτές φέτες - Ρίξτε 1 κουταλιά της σούπας λάδι στην πλάκα ψησίματος - Ψήστε με ανοιχτό καπάκι	650 g	17 - 20	200 °C
Τηγανιτές πατάτες	- Πρόγραμμα  - Χρησιμοποιήστε το καλάθι φριτέζας 16	900 g	20	180 °C
Φτερούγες κοτόπουλου (κατεψυγμένες)	- Πρόγραμμα  - Χρησιμοποιήστε το καλάθι φριτέζας 16	1000 g	15 - 20	200 °C
Μπριζόλες Ribeye	- Πρόγραμμα  - Χρησιμοποιήστε την πλάκα γκριλ 14 - Ψήστε με ανοιχτό καπάκι - Χρησιμοποιήστε ενδεχ. θερμομόμετρο ψησίματος	3 μπριζόλες, πάχος περ. 3 cm	7 - 9	240 °C

* Τα στοιχεία με **έντονα** γράμματα ρυθμίζονται χειροκίνητα.

Όλα τα στοιχεία είναι κατά προσέγγιση. Ανάλογα με το είδος και το πάχος των τροφίμων ενδέχεται να αποκλίνουν οι χρόνοι.

Οι υπερυψωμένοι αριθμοί ^{1,2,3} σημαίνουν:

¹: μετά το μισό του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.

²: μετά από το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.

³: μετά από το 1/4, το 1/2 και τα 3/4 του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.

10.2 Πίνακας με είδη κρεάτων, βαθμούς ψησίματος και τις σχετικές θερμοκρασίες κέντρου


Στα κομμάτια ψητού, ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία μαγειρέματος εξαρτώνται από το βάρος και από το είδος του κομματιού κρέατος που χρησιμοποιείτε. Μια καλή ένδειξη αποτελεί η θερμοκρασία κέντρου, που μπορείτε να μετρήσετε με ένα θερμόμετρο ψησίματος.

	Βαθμοί ψησίματος				
	Rare	Medium rare	Medium	Medium well	WellDone
Ελάφι	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Βοδινό	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Χοιρινό	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Αρνί	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Κοτόπουλο	X	X	X	X	85 °C
Ψάρι	X	X	X	X	58 °C
Μπιφτέκι	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Συνταγές

Η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο και έχει ενεργοποιηθεί. Η πλάκα γκριλ είναι τοποθετημένη και εμφανίζεται ολόκληρη η ένδειξη. Το καπάκι είναι κλειστό. Η περιγραφή στις συνταγές αρχίζει με την επιλογή του προγράμματος.

11.1 Μανιτάρια με μπαλσάμικο στο γκριλ

Επιλέξτε το πρόγραμμα γκριλ 
Υλικά για 4 μερίδες

Υλικά

400 g μανιτάρια, κομμένα στη μέση
1 κουταλιά σούπας λάδι
2 ψιλοκομμένες σκελίδες σκόρδο
60 ml ξύδι μπαλσάμικο
αλάτι και πιπέρι
2 κουταλιές σούπας ψιλοκομμένος φρέσκος μαϊντανός
ξυλάκια για σουβλάκι, 30 λεπτά βυθισμένα σε νερό


Παρασκευή

1. Ανακατέψτε το λάδι, το μπαλσάμικο, το αλάτι και το πιπέρι σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε τα μανιτάρια κομμένα στη μέση και ανακατέψτε, μέχρι να καλυφθούν τα μανιτάρια με τη μαρινάδα. Σκεπάστε τα και αφήστε τα 15 λεπτά να τραβήξουν.
2. Περάστε τα μανιτάρια στα ξυλάκια.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα γκριλ. Ρυθμίστε τον χρόνο στα 6 λεπτά. Η θερμοκρασία παραμένει στους 240 °C.
4. Ξεκινήστε το πρόγραμμα. Η προθέρμανση αρχίζει.
5. Στο τέλος της προθέρμανσης εμφανίζεται **ADD FOOD** στην οθόνη. Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε τα ξυλάκια το ένα δίπλα στο άλλο πάνω στην πλάκα γκριλ.

6. Κλείστε το καπάκι για να αρχίσει το ψήσιμο. Γίνεται αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
7. Μετά από 3 λεπτά γυρίστε τα σουβλάκια μανιταριών και κλείστε ξανά το καπάκι.
8. Ανοίξτε το καπάκι μετά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και αφαιρέστε τα σουβλάκια από τη συσκευή. Ρίξτε τα σε μια πιατέλα σερβιρίσματος και πασπαλίστε με φρέσκο μαϊντανό.

11.2 Καπνιστά μοσχαρίσια παϊδάκια

Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το μέγεθος και το πάχος που έχουν τα παϊδάκια. Ο στόχος είναι να φτάσουν τα παϊδάκια σε μια εσωτερική θερμοκρασία περ. 90 °C, για να γίνουν μαλακά και να ξεκολλάει το κρέας από το κόκκαλο.

Επιλέξτε το πρόγραμμα καπνίσματος 
Υλικά για 4 μερίδες

Υλικά

2 kg μοσχαρίσια παϊδάκια
Μίγμα μπαχαρικών:
1 κουταλιά σούπας σκόρδο σε σκόνη
1 κουταλιά γλυκού τριμμένοι σπόροι μουστάρδας ή σκόνη μουστάρδας
1 κουταλιά σούπας καπνιστή πάπρικα
1 κουταλιά σούπας τριμμένο μαύρο πιπέρι
2 κουταλιές γλυκού αλάτι
Για το πέρασμα με πινέλο:
60 ml ζωμός μοσχαρίσιος
60 ml νερό
2 κουταλιές σούπας γούστερ σος

Παρασκευή


1. Ρίξτε όλα τα υλικά για το μίγμα μπαχαρικών σε ένα μικρό μπολ και ανακατέψτε τα μέχρι να ενωθούν. Τρίψτε τα παϊδάκια με το μίγμα μπαχαρικών μέχρι να καλυφθούν.

2. Τραβήξτε έξω το ταψί καπνίσματος από τη συσκευή. Ρίξτε τα τσιπ ξύλου καπνίσματος με το μικρό κουτάλι στο ταψί καπνίσματος, μέχρι να γεμίσει μέχρι λίγο κάτω από το χείλος. Εισαγάγετε ξανά το ταψί καπνίσματος στη συσκευή και τοποθετήστε ξανά το συρόμενο κλειστόρο.
3. Τοποθετήστε τα παιδάκια πάνω στην πλάκα γκριλ και κλείστε το καπάκι.
4. Επιλέξτε το πρόγραμμα καπνίσματος. Ρυθμίστε τον χρόνο στις 5 ώρες. Η θερμοκρασία παραμένει στους 120 °C.
5. Ξεκινήστε το πρόγραμμα καπνίσματος. Στην ένδειξη εμφανίζεται για μερικά λεπτά *IGN*. Αυτό σημαίνει ότι γίνεται ανάμειξη των τσιπ ξύλου καπνίσματος. Θα δείτε συχνότερα την ένδειξη *IGN* εντός των 5 ωρών. Αυτό είναι φυσιολογικό. Εάν θέλετε, γυρίστε τα παιδάκια μετά από 1,5 ώρα.
6. Ρίξτε τον ζωμό, το νερό και τη γούστερ σος σε ένα μπολ και ανακατέψτε τα. Επαλείψτε τα παιδάκια πολλές φορές την τελευταία ώρα του χρόνου καπνίσματος με μια λεπτή στρώση αυτού του μίγματος.
7. Η διαδικασία μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί, όταν το θερμομέτρο ψητού δείχνει περ. 90 °C όταν το τοποθετείτε στο πιο χοντρό σημείο από τα παιδάκια. Απενεργοποιήστε μετά τη συσκευή, αφήστε κλειστό το καπάκι και αφήστε τα παιδάκια να ξεκουραστούν περ. 45 λεπτά.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: εάν θέλετε να παρασκευάσετε και άλλα τρόφιμα στη φριτέζα θερμού αέρα, μπορείτε να τοποθετήσετε τα παιδάκια και σε έναν προθερμασμένο φούρνο για να διατηρηθούν ζεστά. Μειώστε τη θερμοκρασία στον φούρνο, όταν βάζετε μέσα τα παιδάκια.

8. Πριν το σερβίρισμα, κόψτε τα σε φέτες ανάμεσα στα οστά.

11.3 Μπέργκερ σολομού

Επιλέξτε το πρόγραμμα γκριλ  Υλικά για 4 μερίδες

Υλικά

Μπιφτέκια σολομού:

700 g φιλέτα σολομού χωρίς δέρμα (χωρίς κόκκαλα)

1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

100 g φρυγανιά

τριμμένη φλούδα από μισό λεμόνι

1 κουταλιά γλυκού πάπρικα

1 ασπράδι

αλάτι και μαύρο πιπέρι κατά προτίμηση

Επιπρόσθετα:

4 ψωμάκια για χάμπουργκερ

φύλλα μαρουλιού

κρεμμύδι σε ροδέλες

μαγιονέζα

Παρασκευή



1. Ρίξτε όλα τα υλικά για τα μπιφτέκια σολομού σε μια κουζινομηχανή και τεμαχίστε τα μέχρι να ενωθούν.
2. Μοιράστε το μίγμα σε 4 μπαλάκια και πιέστε με προσοχή ώστε να γίνουν επίπεδα.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα γκριλ. Ρυθμίστε τον χρόνο στα 5 - 7 λεπτά. Η θερμοκρασία παραμένει στους 240 °C.
4. Ξεκινήστε το πρόγραμμα. Η προθέρμανση αρχίζει.
5. Στο τέλος της προθέρμανσης εμφανίζεται *ADD FOOD* στην οθόνη. Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε τα μπιφτέκια σολομού το ένα δίπλα στο άλλο πάνω στην πλάκα γκριλ.
6. Κλείστε το καπάκι για να αρχίσει το ψήσιμο. Γίνεται αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
7. Μετά το μισό του χρόνου μαγειρέματος γυρίστε τα μπιφτέκια σολομού και κλείστε ξανά το καπάκι.
8. Προετοιμάστε τα ψωμάκια για χάμπουργκερ με μαγιονέζα, φύλλα μαρουλιού και ροδέλες κρεμμυδιού.

9. Μετά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, ανοίξτε το καπάκι, βγάλτε τα μπιφτέκια από τη συσκευή και μοιράστε τα στα ψωμάκια.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται σε πολύ μεγάλο βαθμό από το πάχος των μπιφτεκιών σολομού. Μπορείτε φυσικά να ψήσετε τα μπιφτέκια σολομού και σε στιλ California. Έτσι το εσωτερικό θα παραμείνει ελαφρώς ωμό.
- Μπορείτε να σερβίρετε τα μπιφτέκια σολομού και χωρίς ψωμάκια.
- Ταιριάζουν με σος σολομού με άνηθο ή με μαγιονέζα wasabi.

11.4 Καπνιστά μπούτια κοτόπουλου

Επιλέξτε το πρόγραμμα γκριλ και επιπρόσθετα τη λειτουργία καπνίσματος  + 
Υλικά για 4 μερίδες

Υλικά

8 μπούτια κοτόπουλου με κόκαλο και δέρμα

Μαρινάδα:

1 1/2 κουταλιά σούπας καπνιστή πάπρικα
1 κουταλιά σούπας κρεμμύδι σε σκόνη
1/2 κουταλιά γλυκού τσίλι σε σκόνη
1 κουταλιά σούπας σόγια σος
1 κουταλιά γλυκού αποξηραμένη ρίγανη ή θυμάρι ή και τα δύο
1/2 κουταλιά σούπας τριμμένο μαύρο πιπέρι
30 ml ηλιέλαιο

Παρασκευή


1. Ρίξτε όλα τα υλικά για τη μαρινάδα σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατέψτε τα μέχρι να ενωθούν. Προσθέστε τα μπούτια κοτόπουλου στο μπολ και ανακατέψτε τα, μέχρι να καλυφθούν με τη μαρινάδα. Καλύψτε με διαφανή μεμβράνη και τοποθετήστε τα στο ψυγείο για 30 λεπτά.

2. Τραβήξτε έξω το ταψί καπνίσματος από τη συσκευή. Ρίξτε τα τσιπ ξύλου καπνίσματος με το μικρό κουτάλι στο ταψί καπνίσματος, μέχρι να γεμίσει μέχρι λίγο κάτω από το χείλος. Εισαγάγετε ξανά το ταψί καπνίσματος στη συσκευή και τοποθετήστε ξανά το συρόμενο κλείστρο.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα γκριλ. Ρυθμίστε τον χρόνο στα 22 λεπτά. Η θερμοκρασία παραμένει στους 240 °C.
4. Ενεργοποιήστε επιπρόσθετα τη λειτουργία καπνίσματος.
5. Ξεκινήστε το πρόγραμμα. Η προθέρμανση αρχίζει.
6. Στο τέλος της προθέρμανσης εμφανίζεται *ADD FOOD* στην οθόνη. Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε τα μπούτια κοτόπουλου το ένα δίπλα στο άλλο πάνω στην πλάκα γκριλ.
7. Κλείστε το καπάκι. Στην ένδειξη εμφανίζεται *IGN*. Τα τσιπ ξύλου καπνίσματος ανάβουν. Μόλις σβήσει η ένδειξη, αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου και αρχίζει το ψήσιμο.
8. Μετά το μισό του χρόνου μαγειρέματος γυρίστε τα μπούτια κοτόπουλου και κλείστε ξανά το καπάκι.
9. Ανοίξτε το καπάκι μετά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και αφαιρέστε τα μπούτια κοτόπουλου από τη συσκευή. Αφήστε τα να ξεκουραστούν περ. 5 λεπτά.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- 8 μεγαλύτερα μπούτια κοτόπουλου ενδέχεται να μην χωράνε όλα μαζί στο γκριλ. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να τα μοιράσετε σε δύο δόσεις στο γκριλ.
- Ανάλογα με το μέγεθος των μπουτιών κοτόπουλου ενδέχεται να διαφέρει λίγο ο χρόνος μαγειρέματος.

11.5 Γαρίδες με λεμόνι και πιπέρι

Επιλέξτε το πρόγραμμα γκριλ 
Υλικά για 4 μερίδες

Υλικά

Γαρίδες με λεμόνι και πιπέρι:

500 g μεγάλες γαρίδες, αποφλοιωμένες και χωρίς έντερο

2 κουταλιές σούπας ηλιέλαιο
Φλούδα και χυμός από 1 λεμόνι
Αλάτι και πιπέρι

Σαλάτα:

κομμένο μαρούλι iceberg
Κρουτόν

Ντρέισινγκ:

120 ml μαγιονέζα
2 κουταλιές σούπας τριμμένη παρμεζάνα
Reggiano

2 κουταλιές γλυκού μουστάρδα-Dijon

1 σκελίδα σκόρδο, φιλοκομμένη

1 κουταλιά σούπας χυμό λεμονιού

1 κουταλιά γλυκού γουόστερσος

Αλάτι και πιπέρι

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε σε ένα μπολ το λάδι, τον χυμό λεμονιού, την τριμμένη φλούδα λεμονιού, το αλάτι και το πιπέρι. Προσθέστε τα στις γαρίδες και ανακατέψτε.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα γκριλ. Ρυθμίστε τον χρόνο στα 7 - 9 λεπτά. Η θερμοκρασία παραμένει στους 240 °C.
3. Ξεκινήστε το πρόγραμμα. Η προθέρμανση αρχίζει.
4. Στο τέλος της προθέρμανσης εμφανίζεται **ADD FOOD** στην οθόνη. Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε τα ξυλάκια το ένα δίπλα στο άλλο πάνω στην πλάκα γκριλ.
5. Κλείστε το καπάκι για να αρχίσει το ψήσιμο. Γίνεται αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
6. Μετά το μισό του χρόνου γυρίστε τις γαρίδες και κλείστε ξανά το καπάκι.

7. Ανοίξτε το καπάκι μετά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και αφαιρέστε τις γαρίδες από τη συσκευή.
8. Ρίξτε όλα τα υλικά για το ντρέισινγκ σε ένα μπολ και αναμίξτε τα.
9. Μοιράστε το μαρούλι και τα κρουτόν στα πιάτα και ρίξτε από πάνω το ντρέισινγκ. Τέλος, προσθέστε τις ψητές γαρίδες και σερβίρετε.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Μπορείτε να προσθέσετε ανάλογα με την προτίμησή σας πρόσθετα υλικά όπως ντοματίνια, αγγούρια ή αβοκάντο και να χρησιμοποιήσετε διάφορα ντρέισινγκ.

11.6 Καπνιστές ανάμικτες πατάτες τηγανητές με μαγιονέζα βοτάνων

Επιλέξτε το πρόγραμμα θερμού αέρα και επιπρόσθετα τη λειτουργία καπνίσματος



Υλικά για 4 μερίδες

Υλικά για τη μαγιονέζα

1 κρόκος αυγού

1 κουταλιά γλυκού μουστάρδα

125 ml ηλιέλαιο

1 κουταλιά γλυκού φιλοκομμένος μαϊντανός

1 κουταλιά γλυκού φιλοκομμένα μυρβώνια

1 κουταλιά σούπας χυμό λεμονιού

αλάτι, πιπέρι

Υλικά για πατάτες τηγανητές

250 g γλυκοπατάτες

250 g βραστές πατάτες


2 κουταλιές σούπας ηλιέλαιο

Παρασκευή

1. Ρίξτε για τη μαγιονέζα βοτάνων τον κρόκο και τη μουστάρδα σε ένα ψηλό δοχείο και αναμίξτε αυτό το μίγμα με ραβδομπλέντερ.

2. Κατά την ανάμειξη προσθέτετε μια λεπτή δέση λαδιού μέχρι να σχηματιστεί μια κρεμώδης, ομοιογενής μάζα.
3. Προσθέστε τα βότανα και αλάτι, πιπέρι και χυμό λεμονιού.
4. Ξεφλουδίστε, πλύντε και στεγνώστε τις πατάτες και τις γλυκοπατάτες.
5. Κόψτε τις πατάτες και τις γλυκοπατάτες σε λωρίδες πάχους περίπου 1 cm και αναμίξτε τις σε ένα μπολ με το λάδι.
6. Επιλέξτε το πρόγραμμα θερμού αέρα και αλλάξτε τον χρόνο στα 20 λεπτά, η θερμοκρασία παραμένει στους 200 °C.
7. Ενεργοποιήστε επιπρόσθετα τη λειτουργία καπνίσματος.
8. Ξεκινήστε το πρόγραμμα. Η προθέρμανση αρχίζει.
9. Στο τέλος της προθέρμανσης εμφανίζεται *ADD FOOD* στην οθόνη. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος στην πλάκα γκριλ, ρίξτε τις πατάτες στο καλάθι και κλείστε το καπάκι.
10. Στην ένδειξη εμφανίζεται *IGN*. Τα σιπ ξύλου καπνίσματος ανάβουν. Μόλις σβήσει η ένδειξη, αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου και αρχίζει το ψήσιμο.
11. Ανακινείτε καλά τις πατάτες περ. κάθε 5 λεπτά.
12. Αλατίστε τις πατάτες τηγανητές και σερβίρετέ τις με μαγιονέζα βοτάνων.

11.7 Μπριζόλες προβενσιάλ

Επιλέξτε το πρόγραμμα γκριλ 
Υλικά για 4 μερίδες


Υλικά

4 μοσχαρίσιες μπριζόλες (των 175 g)
2 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
1 κουταλιά γλυκού αποξηραμένο θυμάρι
1 κουταλιά γλυκού αποξηραμένο δενδρολίβανο
1 κουταλιά γλυκού αποξηραμένη ρίγανη
½ κουταλιά γλυκού αποξηραμένο εστραγκόν
αλάτι και πιπέρι

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε τα βότανα, το αλάτι, το πιπέρι και το ελαιόλαδο και μαρινάρετε σε αυτά τις μπριζόλες.
2. Ενεργοποιήστε το πρόγραμμα γκριλ. Ρυθμίστε τον χρόνο στα 12 - 14 λεπτά. Η θερμοκρασία παραμένει στους 240 °C.
3. Ανοίξτε το καπάκι και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Η προθέρμανση αρχίζει.
4. Στο τέλος της προθέρμανσης εμφανίζεται *ADD FOOD* στην οθόνη. Τοποθετήστε τις μπριζόλες τη μία δίπλα στην άλλη στην πλάκα γκριλ.
5. Αφήστε ανοιχτό το καπάκι και ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο έναρξης/παύσης. Γίνεται αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
6. Ψήστε τις μπριζόλες με ανοιχτό το καπάκι, μέχρι να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός μαγειρέματος. Γυρίζετε τακτικά.
7. Συνοδεύστε με μπαγκέτα βοτάνων, σαλάτα ή λαχανικά.

11.8 Κοτόπουλο Τζαμάικα

Επιλέξτε το πρόγραμμα θερμού αέρα 
Υλικά για 4 μερίδες

Υλικά


- 1 ολόκληρο κοτόπουλο (περ. 1,5 kg)
- 2 κουταλιές σούπας σος σόγιας
- 2 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
- Χυμός από 1 λεμόνι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 4 cm τζίντζερ, τριμμένο
- 2 κουταλιές γλυκού νιφάδες τσίλι
- 1 κουταλιά σούπας μείγμα μπαχαρικών Jerk

Παρασκευή

1. Πλύντε το κοτόπουλο και σκουπίστε το.
2. Ξεφλουδίστε το σκόρδο και κόψτε το σε μικρά κομμάτια.
3. Αναμείξτε για τη μαρινάδα τη σος σόγιας, το ελαιόλαδο, τον χυμό λεμονιού, το μίγμα μπαχαρικών, το σκόρδο, το τζίντζερ και τις νιφάδες τσίλι σε ένα μπολ.
4. Τρίψτε το κοτόπουλο με τη μαρινάδα και αφήστε το στο ψυγείο να μαριναριστεί όλη τη νύχτα.
5. Επιλέξτε το πρόγραμμα θερμού αέρα. Ρυθμίστε τον χρόνο στα 40 λεπτά και τη θερμοκρασία στους 180 °C.
6. Ξεκινήστε το πρόγραμμα. Η προθέρμανση αρχίζει.
7. Στο τέλος της προθέρμανσης εμφανίζεται *ADD FOOD* στην οθόνη. Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε το μαριναρισμένο κοτόπουλο πάνω στην πλάκα γκριλ.
8. Κλείστε το καπάκι για να αρχίσει το ψήσιμο. Γίνεται αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
9. Μετά το μισό του χρόνου γυρίστε το κοτόπουλο και κλείστε ξανά το καπάκι.
10. Στο τέλος μπορείτε να ελέγξετε με ένα θερμόμετρο ψησίματος εάν έχει ψηθεί καλά το κοτόπουλο. Στο πιο χοντρό σημείο θα πρέπει να δείχνει 80 °C.

11. Συνοδεύστε το κοτόπουλο με μια σαλάτα.

11.9 Σουβλάκια με κολοκυθάκια και μελιτζάνες

Επιλέξτε το πρόγραμμα γκριλ 
Υλικά για 4 μερίδες

Υλικά

- ½ κουταλιά γλυκού πιπέρι
- ½ κουταλιά γλυκού μπαχάρι
- ½ κουταλιά γλυκού κόλιανδρο
- ½ κουταλιά γλυκού αποξηραμένο θυμάρι
- ½ κουταλιά γλυκού αποξηραμένη ρίγανη
- 1 κουταλιά γλυκού αλάτι
- 50 ml ελαιόλαδο
- 2 μελιτζάνες
- 2 κολοκυθάκια
- 2 κρεμμύδια
- ξυλάκια για σουβλάκια


Παρασκευή

1. Ανακατέψτε τα βότανα, τα καρυκεύματα και το λάδι σε ένα μπολ.
2. Κόψτε τα κολοκυθάκια και τις μελιτζάνες σε φέτες πάχους 2 cm και κόψτε στα τέσσερα τα κρεμμύδια.
3. Ρίξτε τα λαχανικά στο μείγμα καρυκευμάτων-λαδιού.
4. Περάστε τα λαχανικά εναλλάξ στα ξυλάκια.
5. Ανοίξτε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα γκριλ. Ρυθμίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά. Η θερμοκρασία παραμένει στους 240 °C.
6. Ξεκινήστε το πρόγραμμα. Η προθέρμανση αρχίζει.
7. Στο τέλος της προθέρμανσης εμφανίζεται *ADD FOOD* στην οθόνη. Τοποθετήστε τα σουβλάκια το ένα δίπλα στο άλλο πάνω στην πλάκα γκριλ.
8. Αφήστε ανοιχτό το καπάκι και ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο έναρξης/παύσης.

Γίνεται αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.

9. Γυρίζετε τακτικά τα σουβλάκια.

11.10 Ατομικά σουφλέ σοκολάτας με υγρό κέντρο

Επιλέξτε το πρόγραμμα φούρνου 
Υλικά για 8 - 10 ατομικά σουφλέ

Υλικά

75 g μαύρη σοκολάτα
3 αυγά
75 g βούτυρο
75 g ζάχαρη
50 g αλεύρι

Παρασκευή

1. Τεμαχίστε τη σοκολάτα και λιώστε τη σε μπεν μαρί.
2. Προσθέστε το βούτυρο και αφήστε επίσης να λιώσει.
3. Χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη μέχρι να αφρίσουν.
4. Κοσκινίστε το αλεύρι πάνω από τη μάζα και ανακατέψτε μέχρι να γίνουν μια λεία ζύμη.
5. Προσθέστε και ανακατέψτε ελαφρά το μείγμα σοκολάτας-βουτύρου.
6. Ρίξτε τη ζύμη σε φορμάκια για μάφιν και τοποθετήστε τα στην πλάκα ψησίματος.
7. Επιλέξτε το πρόγραμμα φούρνου. Ρυθμίστε τον χρόνο στα 7 - 10 λεπτά και τη θερμοκρασία στους 160 °C.
8. Ξεκινήστε το πρόγραμμα. Η προθέρμανση αρχίζει.
9. Στο τέλος της προθέρμανσης εμφανίζεται **ADD FOOD** στην οθόνη. Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος πάνω στην πλάκα γκριλ.
10. Κλείστε το καπάκι για να αρχίσει το ψήσιμο. Γίνεται αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.

11. Ψήστε τα ατομικά σουφλέ σοκολάτας και απολαύστε τα ζεστά.

12. Καθαρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

- ⊙ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Τραβήξτε το φις τροφοδοσίας **5** από την πρίζα, πριν καθαρίσετε τη φριτέζα θερμού αέρα.
- ⊙ Η φριτέζα θερμού αέρα δεν επιτρέπεται να βυθίζεται σε νερό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά μέσα καθαρισμού ή μέσα καθαρισμού που χαράσσουν.
- ⊙ Απαγορεύεται ο καθαρισμός των αντιστάσεων **3** και **13** με βρεγμένο πανί.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: λάβετε υπόψη ότι μετά το στέγνωμα ενδέχεται να υπάρχουν ακόμη σταγόνες νερού σε κοιλότητες. Αφήστε να στεγνώσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα στον αέρα.

Εξαρτήματα

- Αφαιρέστε τα πολλά υπολείμματα τροφίμων.
- Η πλάκα γκριλ **14**, το καλάθι φριτέζας **16**, η πλάκα ψησίματος **15** και δοχείο συλλογής λίπους **12** πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: μπορείτε να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα και στο χέρι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Ξεπλύνετε μετά καλά με καθαρό νερό.

- Μουλιάστε προηγουμένως τα καμένα υπολείμματα τροφίμων.

- Αφήστε να στεγνώσουν όλα τα εξαρτήματα εντελώς, προτού τα αποθηκεύσετε ή τα χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

Περίβλημα

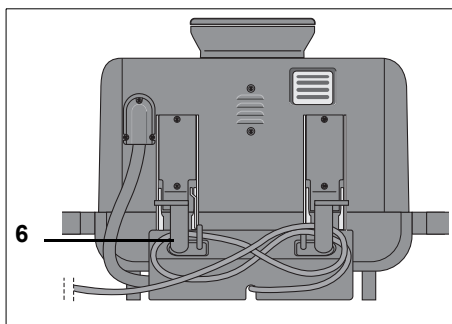
- Σκουπίστε το περίβλημα εξωτερικά με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί με λίγο απαλό απορρυπαντικό.
- Στεγνώστε με ένα πανί για τα πιάτα.

Εσωτερικός χώρος

1. Καθαρίστε το εσωτερικό του καπακιού **2** με ένα μαλακό σφουγγάρι, λίγο νερό και απαλό απορρυπαντικό.
2. Σκουπίστε πολλές φορές με ένα βρεγμένο πανί από μικροΐνες, το οποίο ξεπλένετε και στύβετε ενδιάμεσα.
3. Στεγνώστε με ένα πανί για τα πιάτα.

13. Φύλαξη

- Πριν αποθηκεύσετε τη φριτέζα θερμού αέρα ...
 - ... πρέπει να αποσυνδέσετε το φιντ τροφοδοσίας **5**,
 - ... να έχει κρυσώσει η συσκευή και
 - ... πρέπει όλα τα εξαρτήματα να είναι εντελώς καθαρά και στεγνά.
- Μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **5** γύρω από τη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **6** στην πίσω πλευρά της συσκευής.



14. Απόρριψη

Το προϊόν αυτό υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισήμασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.



Αυτό το σύμβολο ανακύκλωσης σηματοδοτεί π.χ. ένα αντικείμενο ή τμήματα υλικών ως πολύτιμα για ανάκτηση. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.



Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

15. Επίλυση προβλημάτων

Εάν η συσκευή σας δε λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτόν τον κατάλογο ελέγχου. Ενδέχεται να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Σε καμία περίπτωση μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή αυθαίρετα.







Σφάλμα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
ADD PAN	<ul style="list-style-type: none">• Τοποθετήστε την πλάκα γκριλ 14
done	<ul style="list-style-type: none">• Ο χρόνος μαγειρέματος έληξε. Αφαιρέστε τα έτοιμα μαγειρεμένα τρόφιμα.

16. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Σφάλμα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Δεν λειτουργεί	<ul style="list-style-type: none">• Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος;• Ελέγξτε τη σύνδεση.
Τα φαγητά δεν είναι ακόμη έτοιμα μετά τον προτεινόμενο χρόνο	<ul style="list-style-type: none">• Ήταν πολύ μεγάλη η ποσότητα ή τα κομμάτια πολύ μεγάλα;• Ήταν ρυθμισμένη πολύ χαμηλά η θερμοκρασία ή ο χρόνος μαγειρέματος;
Έντονη δημιουργία οσμής και καπνού	<ul style="list-style-type: none">• Υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων στην αντίσταση 3, που καίγονται κατά την προθέρμανση; Δεν επιτρέπεται να γεμίζετε το καλάθι φριτέζας 16 περισσότερο από ό,τι μέχρι το σημάδι MAX 17.• Μήπως ρυθμίσατε πολύ μεγάλο χρόνο μαγειρέματος;
ADD FOOD	<ul style="list-style-type: none">• Ανοίξτε μετά το στάδιο προθέρμανσης το καπάκι 2 και προσθέστε τρόφιμα.

Μοντέλο:	SHLFS 2200 A1
Τάση δικτύου:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Κατηγορία προστασίας:	I
Κατηγορία προστασίας:	IPX4 (προστασία από νερό που ψεκάζεται)
Ισχύς:	2200 W

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.
	Αυτό το σύμβολο σας υπενθυμίζει να απορρίψετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
	Με το σύμβολο της ανακύκλωσης (3 βέλη) επισημαίνονται τα ανακυκλώσιμα υλικά. Το υλικό μπορεί να εντοπιστεί μέσω του αριθμού ανακύκλωσης στη μέση (εδώ: 21) και/ή μιας σύντμησης (εδώ: PAP).
~	Εναλλασσόμενη τάση
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει προϊόντα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
	Με τη σήμανση UKCA η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωση για το Ηνωμένο Βασίλειο.
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει τον κατασκευαστή προϊόντος.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

17. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

Όροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς. Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

Αν εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν δωρεάν ή θα επιστρέψουμε την τιμή αγοράς, κατά την κρίση μας. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σας επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί.

Για την Ελλάδα ισχύει: Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Επισκευές που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι πληρωτέες.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή.

Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται αναλώσιμα μέρηματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές που προκλήθηκαν σε εύθραυστα μέρηματα, π.χ. διακόπτες, φωτιστικά μέσα ή άλλα γυάλινα τεμάχια.

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν υπέστη ζημιά από απροσεξία, ακατάλληλη χρήση ή συντήρηση με πρωτοβουλία του αγοραστή. Για να γίνεται σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χειρισμού προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δε διεξήχθη από το διαπιστευμένο κέντρο σέρβις μας, η εγγύηση εκπίπτει.

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

Για να μπορέσουμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 474698_2407** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.
- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά ή με email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.

Στον ιστότοπο www.lidl-service.com μπορείτε να μεταφορτώσετε το παρόν ή περισσότερα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικά εγκατάστασης.



Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα του σέρβις της Lidl (www.lidl-service.com) και καταχωρώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) **474698_2407** μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος σας.



Κέντρο σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: hoyer@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 474698_2407



Προμηθευτής

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Inhalt

1. Übersicht	65
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	66
3. Sicherheitshinweise	67
4. Lieferumfang	71
5. Inbetriebnahme	71
6. Das Touchdisplay im Überblick	73
7. Die Programme im Überblick	74
8. Verwendung der Zubehörteile	75
9. Bedienen	76
9.1 Stromanschluss	76
9.2 Das Touchdisplay	76
9.3 Ein-/Ausschalten	76
9.4 Räucherschale	77
9.5 Manuelle Einstellungen	77
9.6 Programme verwenden	78
9.7 Garprozess unterbrechen	79
9.8 Smoker	79
9.9 Ende des Garprozesses	80
9.10 Garprozesses aktiv beenden	80
9.11 Grillen mit Unterhitze	80
10. Zubereitungstipps	81
10.1 Gartabelle	82
10.2 Tabelle mit Fleischarten, Garstufen und dazu gehörigen Kerntemperaturen	83
11. Rezepte	84
11.1 Gegrillte Balsamico Champignons	84
11.2 Geräucherte Sparerips vom Rind	84
11.3 Lachs-Burger	85
11.4 Rauchige Hähnchenschenkel	86
11.5 Zitronen-Pfeffer-Garnelen	87
11.6 Rauchige Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	88
11.7 Steak Provenzalische Art	88
11.8 Hähnchen Jamaikanische Art	89
11.9 Zucchini-Auberginen-Spieße	89
11.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	90
12. Reinigen	90
13. Aufbewahren	91
14. Entsorgen	91
15. Problemlösung	92
16. Technische Daten	92
17. Garantie der HOYER Handel GmbH	93

1. Übersicht

- 1 Griff am Deckel
- 2 Deckel
- 3 Heizelement (an der Oberseite des Deckels)
- 4 Abluftöffnungen
- 5 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 6 Kabelaufwicklung (auf der Rückseite des Gerätes)
- 7 Griffe
- 8 Abdeckung der Räucherschale
- 9 Schrauben zum Befestigen der Griffe
- 10 Rauchausslass
- 11 Touchdisplay/Display mit Anzeigen und Sensor-Tasten
- 12 Fettauffangschale
- 13 Heizelement (unter der Grillplatte)
- 14 Grillplatte
- 15 Pfanne (Plancha)
- 16 Frittierereinsatz
- 17 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Frittierereinsatzes
- 18 Räucherschale

ohne Abbildung: Löffel zum Portionieren der Räucherchips

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse mit Tischsmoker.

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 mit Tischsmoker!

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.



Betreiben Sie das Gerät nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Heißluftfritteuse mit Tischsmoker ist zum Garen von Lebensmitteln in heißer Luft bei einer Temperatur bis maximal 240 °C vorgesehen.

Die Heißluftfritteuse ist für den privaten Haushalt konzipiert. Die Heißluftfritteuse darf nur im trockenen Außenbereich benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

- Die Räucherchips müssen vor dem Entsorgen komplett erkaltet sein. Auf keinen Fall darf heiße Asche im Hausmüll entsorgt werden.
- Das Gerät darf nicht bei unter 5 °C gelagert oder betrieben werden. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf keinen Fall bei Frost draußen stehen bleibt.
- Lassen Sie das Gerät nicht im Regen stehen.
- Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.
- Die Heißluftfritteuse ist nicht für den Gebrauch in Innenräumen geeignet.

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 von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ⊙ Das Gerät ist nur zur Verwendung im Freien geeignet. Beim Betrieb im Freien...
 - ... muss das Gerät an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
 - ... muss das Gerät über eine Steckdose mit Fehlerstromschutzrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Stromkreis gespeist werden. Fragen Sie dazu Ihren Elektroinstallateur um Rat. Lassen Sie den Einbau ausschließlich von einer Elektro-Fachkraft durchführen.
 - ... muss die Anschlussleitung regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls die Anschlussleitung beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.



- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräte-
teile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite oder
die Grillplatte. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an
den Bedienelementen.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer
Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird,
muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder
eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdun-
gen zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeit-
schaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu
werden.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung** (siehe
"Reinigen" auf Seite 90).
- ⊙ Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen in diesem Gerät
nicht verwendet werden.
Ausnahme: In der eingesetzten Räucherschale dürfen speziell da-
für vorgesehene Räucherchips verwendet werden.
- ⊙ Auf keinen Fall dürfen andere Materialien oder Zusätze als die
speziell dafür vorgesehenen Räucherchips in der Räucherschale
verwendet werden. Zum Anzünden oder Wiederanzünden kei-
nen Spiritus oder Benzin verwenden!
- ⊙ Die Räucherschale darf nicht in geschlossenen Räumen verwen-
det werden.
- ⊙ Verwenden Sie nur Räucherchips, die für die Zubereitung von Le-
bensmitteln geeignet sind.



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



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, einzatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel nicht in der Nähe sein.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Das Gerät darf nicht im Regen stehen.
- ⊙ 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 da-

nach 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.
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.
- ⊙ Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss es für die technischen Daten dieses Gerätes ausreichen.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an. Es könnte zu einer Überlastung kommen.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung und gegebenenfalls Verlängerungskabel so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt.

Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.

- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - nach jedem Gebrauch
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.



GEFAHR - Brandgefahr!

- ⊙ Die Räucherchips müssen vor dem Entsorgen komplett erkaltet sein. Auf keinen Fall darf heiße Asche im Hausmüll entsorgt werden. Es besteht extreme 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.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Betreiben Sie die Heißluftfritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern,

dass sie umkippt, verrutscht oder die Unterlage Feuer fängt und dadurch Schaden entsteht.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- ⊙ Verwenden Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie Speisen mit hoher Temperatur garen. Fettspritzer können sonst zu Verbrennungen führen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.
- ⊙ Sollte sich Fett auf dem Gerät entzünden, **löschen Sie es auf keinen Fall mit Wasser!** Es besteht die Gefahr einer explosionsartigen Verpuffung oder eines elektrischen Schlages. Decken Sie stattdessen das Gerät ab, z. B. mit einer Löschdecke.

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.
- ⊙ Das Gerät darf nicht bei unter 5 °C gelagert oder betrieben werden. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf keinen Fall bei Frost draußen stehen bleibt.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.

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

4. Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse mit Smoker
- 1 Grillplatte **14**
- 1 Frittiererinsatz **16**
- 1 Pfanne (Plancha) **15**
- 1 Fettauffangschale **12** (links im Gerät)
- 1 Räucherschale **18** für Räucherchips (rechts im Gerät)
- 2 Griffe **7**
- 4 Schrauben **9** zum Befestigen der Griffe
- 1 Löffel zum Portionieren der Räucherchips
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

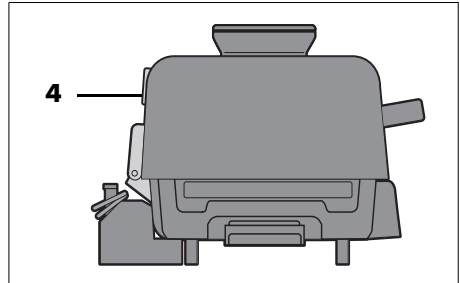
5. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.



GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich die Abluftöffnung **4**. Aus der Abluftöffnung **4** entweicht während des Betriebes heißer Dampf.



- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnungen **4**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht in Innenräumen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- ⊙ Hinter dem Gerät muss soviel Platz sein, dass der Deckel **2** komplett geöffnet werden kann.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement **3 / 13** und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.

- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehöerteile vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 90).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.

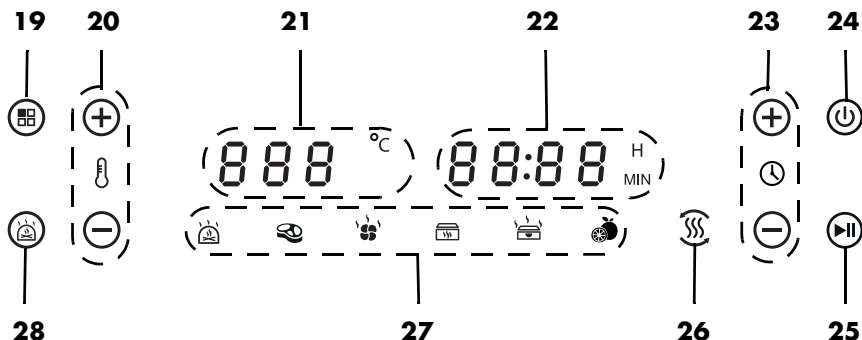
Griffe montieren

Vor der ersten Verwendung müssen die Griffe **7** montiert werden.

Das Gerät darf nur an den seitlichen Griffen getragen werden.

1. Ziehen Sie ggf. den Netzstecker **5**.
2. Öffnen Sie den Deckel **2** und entfernen Sie alle losen Teile aus dem Gerät.
3. Schließen Sie den Deckel wieder.
4. Legen Sie die Schrauben **9** und die Griffe **7** bereit.
5. Drehen Sie das Gerät vorsichtig komplett um und stellen es auf den Deckel **2**.
6. Setzen Sie einen Griff ein. Beachten Sie dabei, dass die Enden der Griffe unterschiedlich geformt sind und nur auf eine Weise in die Aufnahme am Gerät eingesetzt werden können.
7. Schrauben Sie den Griff fest und wiederholen den Vorgang mit dem zweiten Griff **7**. Die Griffe dürfen nicht wackeln, sondern müssen fest mit dem Gerät verbunden sein.
8. Drehen Sie das Gerät wieder um.







6. Das Touchdisplay im Überblick



- 19** Taste: kurz drücken, schaltet zum nächsten Programm
lang drücken: Schnelldurchlauf durch die Programmanzeige
(siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 74)
- 20 + / -** Tasten: Temperatur erhöhen/verringern 40 - 240 °C
- 21** Temperaturanzeige der Programme
und im Betrieb Anzeige der eingestellten Temperatur
- 22** Zeitanzeige: in Minuten (MIN) und Stunden (H)
Zum Start eines Programms: die Voreinstellung
Im Betrieb: Anzeige der Restlaufzeit
- 23 + / -** Tasten: Zeit erhöhen/verringern von 1 Minute - 12 Stunden
- 24** Taste: Ein-/Ausschalten
- 25** Programm Start/Pause
- 26** Symbol Vorwärmen: leuchtet, wenn das Gerät vorwärmt
Taste: Vorwärmen überspringen
- 27** Programmsymbole (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 74)
- 28** Symbol Smoker: leuchtet, wenn der Smoker aktiv ist
blinkt, wenn Smoker dazugeschaltet werden kann
Taste: Smoker dazuschalten

7. Die Programme im Überblick

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

Symbol im Touch-display	Programm/Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich) in Min. oder Std.
	Smoker-Programm Smoker	120 °C (120 – 210 °C) (erst, wenn das Programm gestartet wurde)	4 Std (10 Min – 12 Std)
		<ul style="list-style-type: none"> - nur Oberhitze - ohne autom. Vorheizen 	
	Grill-Programm Steaks, Kotelettes, aber auch Gemüse für eine Grillpfanne	240 °C (180 – 240 °C)	10 Min (1 – 30 Min)
		<ul style="list-style-type: none"> - Oberhitze bei geschlossenem Deckel - Unterhitze bei offenem Deckel - mit autom. Vorheizen 	
	Heißluft-Programm Heißluftfritteuse	200 °C (125 – 200 °C)	22 Min (1 Min – 1 Std)
		<ul style="list-style-type: none"> - nur Oberhitze - mit autom. Vorheizen 	
	Brat-Programm Krustenbraten, Schweinebraten, Hackbraten	180 °C (125 – 200 °C)	25 Min (1 Min – 1 Std)
		<ul style="list-style-type: none"> - nur Oberhitze - mit autom. Vorheizen 	
	Back-Programm Muffins, Kuchen und Backwaren	160 °C (125 – 200 °C)	30 Min (1 Min – 1 Std)
		<ul style="list-style-type: none"> - nur Oberhitze - mit autom. Vorheizen 	
	Dörr-Programm Dörren von Obst und Gemüse, z. B. Apfelfringe	50 °C (40 – 90 °C)	2 Std (2 Std – 12 Std)
		<ul style="list-style-type: none"> - nur Oberhitze - ohne autom. Vorheizen 	

8. Verwendung der Zubehörteile

Zubehörteil	Funktion/Verwendung
Grillplatte 14	<ul style="list-style-type: none"> • Wird immer in die Heißluftfritteuse eingesetzt. Ist das nicht der Fall erscheint ADD PAN in der Anzeige. • Lässt Fett ablaufen. <p>Zubereitung mit geschlossenem Deckel: Die Hitze kommt nur von oben. Gut geeignet zur Zubereitung dicker Fleischstücke und gefrorenem Fleisch.</p> <p>Zubereitung mit geöffnetem Deckel: Gut geeignet zum Grillen von z. B. mageren Fleischstücken. Die Hitze kommt nur von unten.</p>
Pfanne (Plancha) 15	<ul style="list-style-type: none"> • Auf die Grillplatte 14 setzen. <p>Zubereitung mit geschlossenem Deckel: Gut geeignet zum Grillen von Lebensmitteln ohne zu wenden, z. B. Pizza oder wenn wenig gewendet wird, z. B. Fisch.</p> <p>Zubereitung mit geöffnetem Deckel: Gut geeignet zum Grillen empfindlicher Lebensmittel, die oft gewendet werden, wie z. B. Gemüsescheiben oder zum Backen.</p>
Frittireinsatz 16	<ul style="list-style-type: none"> • Auf die Grillplatte 14 setzen. • Durch die Löcher im Frittireinsatz 16 kann die heiße Luft gut zirkulieren. Das fördert eine gleichmäßige Verteilung der Wärme. • Für Pommes frites, Wedges, Süßkartoffel-Pommes, Gemüse in Stücken u. Ä. • Frittireinsatz 16 nur locker bis zur Markierung MAX 17 mit Pommes frites füllen (maximale Menge: 1000 g). <p>HINWEIS: Mischen Sie bei rohen Zutaten ca. ½ Esslöffel Öl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl) unter. Dies verhindert das Festkleben am Frittireinsatz 16 und verbessert den Geschmack. Dies ist bei Tiefkühl-Pommes frites und ähnlichen Produkten nicht notwendig, diese sind schon vorfrittiert.</p>

9. 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 **4** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Pfanne **15** und des Frittireinsatzes **16**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **4** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.
- ⊙ Wenn Sie die Heißluftfritteuse tragen, dann nur an den seitlichen Griffen **7**.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

9.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **5** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
 - Alle Anzeigen im Touchdisplay **11** leuchten kurz auf.
 - Die Grillplatte **14** muss eingesetzt sein, anderenfalls leuchtet **ADD PAN** im Touchdisplay **11**.
 - Ein zweifacher Signalton ist zu hören.
 - Das Symbol der Ein-/Aus Taste **ϕ 24** leuchtet. Das leuchtende Symbol signalisiert den Standby-Betrieb.

9.2 Das Touchdisplay

Auf dem Touchdisplay **11** gibt es Symbole, die nur Funktionen anzeigen, z. B. das Symbol Vorwärmen **⊕ 26**.

Andere Symbole stellen (auch) eine Schaltfläche dar, z. B. die Taste Start/Pause **⊕ 25**. Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

9.3 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste **ϕ 24**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
 - Im Display **11** werden die Programmsymbole **27** und alle Tasten angezeigt.
 - Die Smoker-Taste **28** blinkt.
 - Die Temperatur wird nicht angezeigt und die Zeit wird mit **00:00** angezeigt.
 - Wird 5 Minuten keine Taste gedrückt, schaltet sich das Gerät wieder in den Standby-Betrieb.
- Wenn Sie während eines laufenden Programmes die Taste **ϕ 24** drücken, wird das Programm beendet und es erscheint **done** für einige Sekunden im Display. Anschließend wird wieder die Start-Anzeige sichtbar. Drücken Sie erneut die Taste **ϕ 24**, um das Gerät in den Standby-Modus zu schalten.
- Nach dem Einstellen eines Programmes muss dieses innerhalb der nächsten 5 Minuten durch Drücken von **⊕ 25** gestartet werden. Passiert das nicht, geht das Gerät in den Standby Modus.

9.4 Räucherschale



GEFAHR von Brand!

- ⊙ Die Räucherchips müssen vor dem Entsorgen komplett erkaltet sein. Auf keinen Fall darf heiße Asche im Hausmüll entsorgt werden. Es besteht extreme Brandgefahr!

In der Räucherschale werden die Räucherchips entzündet. Dies geschieht aber nur, wenn Sie an Ihrem Gerät die entsprechenden Einstellungen vorgenommen haben.

- Während die Räucherchips entzündet werden, erscheint *IGN* in der Anzeige. Ist eine lange Smokerzeit eingestellt, wiederholt sich der Vorgang mehrfach.
 - Maximale Menge an Räucherchips: Füllen Sie die Räucherschale **18** bis maximal kurz unter den Rand.
 - Eine volle Räucherschale reicht für ca. 5 Stunden im Smokerbetrieb. Danach können Sie sie im laufendem Betrieb wieder auffüllen.
 - Der produzierte Rauch wird über den Rauchausslass **10** in den Innenraum gegeben.
 - Bei geöffnetem Deckel wird kein Rauch über den Rauchausslass **10** ausgegeben.
 - Gebrauchte Räucherchips können in der Räucherschale verbleiben und beim nächsten Mal wieder verwendet werden.
1. Ziehen Sie die Abdeckung **8** nach oben ab.
 2. Ziehen Sie die Räucherschale **18** heraus.
 3. Füllen Sie die Räucherschale bis kurz unter den Rand und setzen Sie sie wieder ein.
 4. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein und schieben Sie sie ganz herunter. Sie muss komplett geschlossen sein.


9.5 Manuelle Einstellungen

Während das Gerät eingeschaltet ist, sind im Display **11** die Tasten sichtbar. Sie können damit jederzeit die Einstellungen für die Temperatur und die Garzeit verändern, wenn das Programm entweder ausgewählt oder gestartet ist.

- Mit den Tasten **+/- 20** stellen Sie die Temperatur ein:
 - Kurz drücken für 5 °C-Schritte. Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
- Mit den Tasten **+/- 23** stellen Sie die Garzeit ein:
 - Kurz drücken für 1-Minuten-Schritte bei Zeiten bis 60 Minuten. 15 Minuten-Schritte bei Zeiten von über einer Stunde.
 - Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
 - Nach dem Loslassen blinkt die Anzeige für ca. 5 Sekunden, danach leuchtet sie und die neue Zeit wird runtergezählt.
 - Im Display leuchtet *H* für eingestellte Stunden und *MIN* für eingestellte Minuten.




9.6 Programme verwenden





HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **3** an der Innenseite des Deckels berühren und dort festkleben.
- Sie können die Aufheizphase verkürzen oder berspringen, indem Sie die Taste  **26** drücken.

Wenn Sie ein Programm wählen, können Sie zusätzlich jederzeit folgende Einstellung ändern:

- Temperatur: Einstell-Tasten **+/- 20** drücken
- Garzeit: Einstell-Tasten **+/- 23** drücken

1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittireinsatz **16**, oder die Pfanne **15**.
 2. Setzen Sie die Grillplatte **14** so in die Heißluftfritteuse, dass der Fettablauf in den Trichter in der Heißluftfritteuse greift.
 3. Schließen Sie den Deckel **2**.
 4. Drücken Sie die Taste  **24** um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten. Die komplette Anzeige leuchtet.
- Drücken Sie wiederholt die Taste  **19**, um das gewünschte Programm zu wählen.
 - Das Symbol des gewählten Programmes blinkt.
 - Die Taste Start/Pause  **25** blinkt. (Bei dem Smoker-Programm blinkt zusätzlich die Smoker-Taste **28**.)

- Drücken Sie die Taste Start/Pause  **25** erneut, um das Programm zu starten. Bei allen Programmen, außer Smoker und Drren, beginnt nun eine Aufheizphase.
 - Das Symbol Vorwärmen  **26** leuchtet.
 - Die eingestellte Temperatur und die Dauer der Aufheizphase werden angezeigt.
 - Die Aufheizzeit/Garzeit wird heruntergezählt.
 - Das gewählte Programmsymbol **26** leuchtet.
 - Die Smoker-Taste **28** blinkt.
5. Am Ende der Aufheizphase ertönt ein Signalton und *ADD FOOD* erscheint im Display **11**. Die Taste Start/Pause  **25**, das gewählte Programmsymbol und die Smoker-Taste **28** blinken.
Öffnen Sie den Deckel **2** und ...
 - ... geben die vorbereiteten Lebensmittel direkt auf die Grillplatte **14**.
 - ... stellen den Frittireinsatz **16** oder die Pfanne **15** mit den vorbereiteten Lebensmitteln auf die Grillplatte **14**.
 6. Schließen Sie den Deckel **2**. Der Garvorgang wird automatisch gestartet und in der Garzeitanzeige **22** wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Das gewählte Programmsymbol leuchtet und die Smoker-Taste **28** blinkt. (Wenn Sie auf die Smoker-Taste **28** drücken, erscheint *IGN* im Display.) Solange *IGN* leuchtet, werden die Räucherpellets in der Schale aufgeheizt, bis sie zu rauchen beginnen. Nach ca. 5 Minuten erscheint wieder die volle Anzeige und die Zeit wird runtergezählt. Die leuchtende Smoker-Taste  **28** zeigt an, dass die Smoker-Funktion als Zusatz gewählt wurde.

oder

Wenn Sie die Grillplatte **14** verwenden, drücken Sie 2x die Taste Start/Pause **25**, um den Garvorgang bei geöffnetem Deckel **2** zu starten. In der Garzeitanzeige **22** wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Das gewählte Programmsymbol leuchtet und die Smoker-Taste **28** blinkt - bei geöffnetem Deckel kann die Smokerfunktion nicht aktiviert werden.

9.7 Garprozess unterbrechen

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

Pause mit der Start/Pause-Taste

- Drücken Sie die Taste Start/Pause **25**.
 - Die Taste **25** blinkt.
 - Das Programmsymbol blinkt.
 - Die Zeit wird nicht mehr heruntergezählt.
- Drücken Sie die Taste Start/Pause **25** erneut, um den Garprozess fortzuführen.

Pause durch Öffnen des Deckels

- Öffnen Sie den Deckel **2**.
 - Die Taste **25** blinkt.
 - Das Programmsymbol blinkt.
 - Die Zeit wird nicht mehr heruntergezählt.
- Schließen Sie den Deckel **2** wieder, um den Garprozess fortzuführen.

9.8 Smoker

Sie können den Smoker als eigenes Programm laufen lassen oder bei anderen Programmen dazuschalten.

Das Smoker-Programm wird wie alle anderen Programme aufgerufen. Mit diesem Programm können Sie dem Lebensmittel eine wunderbar rauchige Note geben.


Wichtig ist, dass Sie vor dem Start der Smokerfunktion Räucherchips in die Räucher- schale **18** gegeben haben.

HINWEIS: Die Smokerfunktion arbeitet nur mit geschlossenem Deckel **2**. Wird bei aktiver Smokerfunktion der Deckel geöffnet, wird kein Rauch mehr produziert. Nach dem Schließen startet die Funktion wieder.

Als eigenes Programm verwenden

1. Drücken Sie die Taste **19**, bis das Smokersymbol in der Programmanzeige **27** blinkt und die Smoker-Taste **28** blinkt.
2. Falls gewünscht, ändern Sie die Einstellung für die Zeit mit den Tasten **+/- 23**.
3. Drücken Sie die Taste Start/Pause **25**, um das Smoker-Programm zu starten. *IGN* erscheint in der Anzeige. Solange *IGN* leuchtet, werden die Räucherpellets in der Schale aufgeheizt, bis sie zu rauchen beginnen. Nach einigen Minuten wird die komplette Anzeige gezeigt und die Zeit wird heruntergezählt.

Als Zusatz zu anderen Programmen verwenden




- Drücken Sie die blinkende Smoker-Taste  **28** während ein anderes Programm läuft. *IGN* erscheint in der Anzeige. Solange *IGN* leuchtet, werden die Räucherpellets in der Schale aufgeheizt, bis sie zu rauchen beginnen. Nach einigen Minuten wird die volle Anzeige gezeigt und die Zeit wird heruntergezählt.

9.9 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Im Display erscheint *done* für einige Sekunden.
 - Die Lüftung läuft noch für 30 Sekunden weiter.
 - Sie benötigen einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
 - Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **5**.
1. Öffnen Sie den Deckel **2**.
 2. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
 3. Ziehen Sie die Fettauffangschale **12** heraus und entsorgen das aufgefangene Öl.
 4. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

HINWEIS: Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern (siehe "Manuelle Einstellungen" auf Seite 77). Schließen Sie den Deckel **2** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad.

9.10 Garprozesses aktiv beenden

- Während das Programm läuft, drücken Sie die Taste  **24**, um das Programm zu beenden. Es erscheint für ca. 10 Sekunden *done* im Display. Anschließend ist wieder die gesamte Anzeige zu sehen.
- Sie können erneut ein Programm wählen.
- Oder drücken Sie die Taste  **24**, um das Gerät in Standby zu schalten.
 - Ein Signalton ist zu hören.
 - Im Display **11** ist nur das Symbol  **24** zu sehen.
- Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **5**.

9.11 Grillen mit Unterhitze

- ☞ **Steak:** Bei geöffnetem Deckel ermöglicht dieses Programm das Grillen mit Unterhitze
- Dies ist das richtige Programm für alle Lebensmittel die scharf angebraten werden müssen und die Unterhitze brauchen z. B. Steaks.
- Bei diesem Programm wird die Garzeit nicht unterbrochen, wenn der Deckel **2** von Anfang an geöffnet ist oder im Laufe des Programms geöffnet wird.
- Das Grillen mit Unterhitze bei geöffnetem Deckel **2** empfiehlt sich z. B. beim Grillen empfindlicher Lebensmittel, die oft gewendet werden, wie Steaks oder Gemüsescheiben.
- Wenn der Deckel geschlossen wird, wird von Unterhitze auf Oberhitze umgeschaltet.

10. Zubereitungstipps

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

- mit Heißluft frittieren
 - ein Hähnchen oder Braten grillen
 - Pizza backen
 - viele Tiefkühl-Fertiggerichte zubereiten (z. B. Chicken Wings, Fischstäbchen, Käse- oder Gemüseticks)
 - Kekse oder Muffins backen
 - Schaschlik- oder Gemüsespieße grillen
 - Apfelfringe oder anderes Obst dörren
 - mit der Smokerfunktion dem Lebensmittel eine besondere Note geben
- 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.

Vorbereitung der Lebensmittel

- Alle Lebensmittel müssen zum Frittieren möglichst trocken sein. Trocknen Sie das Frittiertgut ab bzw. entfernen Sie bei gefrorenen Lebensmitteln das Eis.
- Bei Tiefkühlkost entfernen Sie so viel Wasser und Eis wie möglich, bevor Sie das Lebensmittel in die Heißluftfritteuse geben.
- Achten Sie bei panierten Lebensmitteln darauf, dass die Panade möglichst fest am Frittiertgut sitzt.

Temperatur und Garzeit

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Garzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Frittiereinsatz **16** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 17** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Für eine gleichmäßige Bräunung

- Wenn es bei dem Lebensmittel (z. B. bei Pommes frites oder Chicken-Nuggets) auf eine gleichmäßige Bräunung ankommt, müssen sie während des Frittiervorganges 1 - 3x geschüttelt oder gewendet werden.
- Verwenden Sie Zutaten von gleichmäßiger Dicke oder Größe.


Backen

Teig darf auf keinen Fall direkt in den Frittiereinsatz 16 gegeben werden. Nach dem Vorbereiten geben Sie den Teig in eine Backform oder eine andere hitzebeständige Form (z. B. Muffinförmchen). Diese stellen Sie dann mit dem Teig in den Frittiereinsatz **16**.

Verpackungsinformationen

Wenn Sie auf der Verpackung von Tiefkühlware keine Garzeiten für Heißluftfritteusen finden, orientieren Sie sich an den Zeiten für Umluftherde.

10.1 Gartabelle

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit* (Minuten)	Temperatur*
Pommes frites ^{2, 3} (Tiefkühlware, vorfrittiert)	- Programm  - Frittierereinsatz 16 verwenden	500 g ²	19	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Pommes frites ³ (hausgemacht, dick)	- Programm  - 1/2 Esslöffel Öl untermischen - Frittierereinsatz 16 verwenden	1000 g	20 - 24	200 °C
Hähnchenkeulen ^{2, 3} (frisch, ohne Knochen)	- Programm  - Frittierereinsatz 16 verwenden	1000 g	22 - 28	180 °C
Chicken-Nuggets (Tiefkühlware)	- Programm  - Frittierereinsatz 16 verwenden	900 g	18 - 22	180 °C
Fischstäbchen (Tiefkühlware)	- Programm  - Frittierereinsatz 16 verwenden	280 g	8 - 10	200 °C
Zucchini ^{2, 3}	- Programm  - Pfanne 15 verwenden - in Scheiben schneiden - 1 Esslöffel Öl in die Pfanne geben - bei offenem Deckel garen	650 g	17 - 20	200 °C
Kartoffelpuffer	- Programm  - Frittierereinsatz 16 verwenden	900 g	20	180 °C
Chicken-Wings (Tiefkühlware)	- Programm  - Frittierereinsatz 16 verwenden	1000 g	15 - 20	200 °C
Ribeye-Steaks	- Programm  - Grillplatte 14 verwenden - bei offenem Deckel grillen - ggf. Bratenthermometer verwenden	3 Steaks, ca. 3 cm dick	7 - 9	240 °C

* **Fett** gesetzte Angaben werden manuell eingestellt.
 Alle Angaben sind ca. Angaben. Je nach Art und dicke der Lebensmittel können die Zeiten abweichen.

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

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

10.2 Tabelle mit Fleischarten, Garstufen und dazu gehörigen Kerntemperaturen

Bei Bratenstücken hängt die Garzeit und die Gartemperatur vom Gewicht ab und davon, welches Fleischstück Sie verwenden. Eine gute Orientierung bietet die Kerntemperatur, die Sie mit einem Bratenthermometer ermitteln können.

	Garstufen				
	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	WellDone
Hirsch	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Rind	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Schwein	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Lamm	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Huhn	X	X	X	X	85 °C
Fisch	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Rezepte

Das Gerät ist mit dem Netz verbunden und wurde eingeschaltet. Die Grillplatte ist eingesetzt und die komplette Anzeige ist zu sehen. Der Deckel ist geschlossen. Die Beschreibung in den Rezepten beginnt mit der Wahl des Programmes.

11.1 Gegrillte Balsamico Champignons

Wählen Sie das Grill-Programm 
Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

400 g Champignons, halbiert
1 Esslöffel Öl
2 gehackte Knoblauchzehen
60 ml Balsamico-Essig
Salz und Pfeffer
2 Esslöffel gehackte frische Petersilie
Holzspieße, 30 Minuten lang in Wasser eingeweicht


Zubereitung

1. Vermischen Sie Öl, Balsamico, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel. Die halbierten Pilze dazugeben und verrühren, bis die Champignons mit der Marinade bedeckt sind. Abdecken und für 15 Minuten ziehen lassen.
2. Die Champignons aufspießen.
3. Wählen Sie das Grill-Programm. Stellen Sie die Zeit auf 6 Minuten ein. Die Temperatur bleibt bei 240 °C.
4. Starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
5. Am Ende des Vorheizens erscheint **ADD FOOD** im Display. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Spieße nebeneinander auf die Grillplatte.
6. Schließen Sie den Deckel, um mit dem Garen zu beginnen. Die Zeit wird heruntergezählt.

7. Nach 3 Minuten wenden Sie die Champignonspieße und schließen den Deckel wieder.
8. Öffnen Sie den Deckel nach Beendigung der Garzeit und nehmen Sie die Spieße aus dem Gerät. Auf einen Servierteller geben und mit frischer Petersilie bestreuen.

11.2 Geräucherte Sparerips vom Rind

Die Garzeit hängt von der Größe und Dicke der Rippen ab. Ziel ist es, die Rippen auf eine Innentemperatur von ca 90 °C zu bringen, damit sie zart und brüchig werden.

Wählen Sie das Smoker-Programm 
Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

2 kg Rinderrippen

Gewürzmischung:

1 Esslöffel Knoblauchpulver
1 Teelöffel zerstoßene Senfkörner oder Senfpulver
1 Esslöffel geräucherter Paprika
1 Esslöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Teelöffel Salz

Zum Bürsten:

60 ml Rinderbrühe
60 ml Wasser
2 Esslöffel Worcestershire-Sauce

Zubereitung

1. Geben Sie alle Zutaten für die Gewürzmischung in eine kleine Schüssel und verrühren Sie sie, bis sie sich verbinden. Reiben Sie die Rippchen mit der Gewürzmischung ein, bis sie bedeckt sind.
2. Ziehen Sie die Räucherschale aus dem Gerät. Geben Sie die Räucherchips mit dem kleinen Löffel in die Räucherschale, bis diese bis knapp unter den Rand gefüllt ist. Schieben Sie die Räucherschale

wieder in das Gerät und setzen den Schieber wieder ein.

3. Legen Sie die Rippchen auf die Grillplatte und schließen Sie den Deckel.
4. Wählen Sie das Smoker-Programm. Stellen Sie die Zeit auf 5 Stunden ein. Die Temperatur bleibt bei 120 °C.
5. Starten Sie das Smoker-Programm. *IGN* erscheint für einige Minuten in der Anzeige. Das bedeutet, dass die Räucherchips entzündet werden. Sie werden *IGN* im Laufe der 5 Stunden öfter sehen. Das ist normal.
Wenn Sie wollen, wenden Sie die Rippchen nach 1,5 Stunden.
6. Geben Sie Brühe, Wasser und Worcestershire-Sauce in eine Schüssel und mischen Sie sie. Bestreichen Sie die Rippchen mehrmals in der letzten Stunde der Räucherzeit mit einer dünnen Schicht dieser Mischung.
7. Der Garvorgang ist beendet, wenn die Rippchen ca. 90 °C auf einem Braten-Thermometer anzeigen, das in die dickste Stelle der Rippchen gesteckt wurde. Dann das Gerät ausschalten, den Deckel geschlossen lassen und die Rippen ca. 45 Minuten ruhen lassen.

TIPP: Wenn Sie weitere Lebensmittel in Ihrer Heißluftfritteuse zubereiten wollen, können Sie die Rippen auch in einem vorgeheizten Ofen warmstellen. Drehen Sie die Temperatur im Ofen herunter, wenn Sie die Rippchen hineingeben.

8. Vor dem Servieren zwischen den Knochen in Scheiben schneiden.

11.3 Lachs-Burger

Wählen Sie das Grill-Programm 
Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

Lachs-Patties:

700 g hautlose Lachsfilets (ohne Gräten)
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
100 g Semmelbrösel
geriebene Schale einer halben Zitrone
1 Teelöffel Paprika
1 Eiweiß
Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack

zusätzlich:

4 Hamburger-Buns
Salatblätter
Zwiebelscheiben
Mayonnaise

Zubereitung

1. Geben Sie alle Zutaten für die Lachs-Patties in eine Küchenmaschine und zerkleinern Sie sie, bis sie sich verbinden.
2. Teilen Sie die Mischung in 4 Kugeln und drücken Sie sie vorsichtig flach.
3. Wählen Sie das Grill-Programm. Stellen Sie die Zeit auf 5 - 7 Minuten ein. Die Temperatur bleibt bei 240 °C.
4. Starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
5. Am Ende des Vorheizens erscheint *ADD FOOD* im Display. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Lachs-Patties nebeneinander auf die Grillplatte.
6. Schließen Sie den Deckel, um mit dem Garen zu beginnen. Die Zeit wird heruntergezählt.
7. Nach der Hälfte der Garzeit wenden Sie die Lachs-Patties und schließen den Deckel wieder.
8. Die Burger-Buns mit Mayonnaise, Salatblättern und Zwiebelscheiben vorbereiten.

- Nach Beendigung der Garzeit den Deckel öffnen, Patties aus dem Gerät nehmen und auf die Buns verteilen.

TIPPS:

- Die Grillzeit hängt stark von der Dicke der Lachs-Patties ab. Sie können die Lachs-Patties natürlich auch im California-Style anbraten. Dabei bleibt das Innere noch leicht roh.
- Sie können die Lachs-Patties auch ohne Buns servieren.
- Gut schmecken dazu auch Graved-Lachs-Sauce oder Wasabi-Mayonaise.

11.4 Rauchige Hähnchenschenkel

Wählen Sie das Grill-Programm und zusätzlich die Smoker-Funktion  + 
Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

8 Hähnchenschenkel mit Knochen und Haut

Marinade:

- 1 1/2 Esslöffel geräucherter Paprika
- 1 Esslöffel Zwiebelpulver
- 1/2 Teelöffel Chilipulver
- 1 Esslöffel Sojasauce
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano oder Thymian oder beides
- 1/2 Esslöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 30 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung

- Geben Sie alle Zutaten für die Marinade in eine große Schüssel und verrühren Sie sie, bis sie sich verbinden. Geben Sie die Hähnchenschenkel in die Schüssel und mischen Sie sie, bis sie mit der Marinade bedeckt sind. Mit Frischhaltefolie abdecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Ziehen Sie die Räucherschale aus dem Gerät. Geben Sie die Räucherchips mit dem kleinen Löffel in die Räucherschale,

bis diese bis knapp unter den Rand gefüllt ist. Schieben Sie die Räucherschale wieder in das Gerät und setzen den Schieber wieder ein.

- Wählen Sie das Grill-Programm. Stellen Sie die Zeit auf 22 Minuten ein. Die Temperatur bleibt bei 240 °C.
- Schalten Sie die Smoker-Funktion dazu.
- Starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
- Am Ende des Vorheizens erscheint *ADD FOOD* im Display. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Hähnchenschenkel nebeneinander auf die Grillplatte.
- Schließen Sie den Deckel. In der Anzeige erscheint *IGN*. Die Räucherchips werden entzündet. Sobald die Anzeige erlischt, wird die Zeit heruntergezählt und das Garen beginnt.
- Nach der Hälfte der Garzeit wenden Sie die Hähnchenschenkel und schließen den Deckel wieder.
- Nach Beendigung der Garzeit öffnen Sie den Deckel und nehmen die Hähnchenschenkel aus dem Gerät. Lassen Sie sie ca. 5 Minuten ruhen.

TIPPS:

- 8 größere Hähnchenschenkel passen eventuell nicht auf einmal auf den Grill. In diesem Fall müssen Sie zwei Grill-Durchgänge machen.
- Je nach Größe der Hähnchenschenkel kann die Garzeit etwas variieren.

11.5 Zitronen-Pfeffer-Garnelen

Wählen Sie das Grill-Programm 
Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

Zitronen-Pfeffer Garnelen:

500 g Riesengarnelen, geschält und entdarmt

2 Esslöffel Sonnenblumenöl

Schale und Saft von 1 Zitrone

Salz und Pfeffer

Salat:

gehackter Eisbergsalat

Croutons

Dressing:

120 ml Mayonnaise

2 Esslöffel geriebener Parmigiano Reggiano

2 Teelöffel Dijon-Senf

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 Esslöffel Zitronensaft

1 Teelöffel Worcestershire-Sauce

Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. In einer Schüssel das Öl, den Zitronensaft, die geriebene Zitronenschale, Salz und Pfeffer verrühren. Die Garnelen dazugeben und mischen.
2. Wählen Sie das Grill-Programm. Stellen Sie die Zeit auf 7 - 9 Minuten ein. Die Temperatur bleibt bei 240 °C.
3. Starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
4. Am Ende des Vorheizens erscheint **ADD FOOD** im Display. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Spieße nebeneinander auf die Grillplatte.
5. Schließen Sie den Deckel, um mit dem Garen zu beginnen. Die Zeit wird heruntergezählt.
6. Nach der Hälfte der Zeit wenden Sie die Garnelen und schließen den Deckel wieder.

7. Öffnen Sie den Deckel nach Beendigung der Garzeit und nehmen Sie die Garnelen aus dem Gerät.
8. Geben Sie alle Zutaten für das Dressing in eine Schüssel und verquirlen Sie sie miteinander.
9. Verteilen Sie den Salat und die Croutons auf die Teller und gießen Sie das Dressing darüber. Zum Schluss die gegrillten Garnelen dazugeben und servieren.

TIPP: Sie können nach Belieben weitere Zutaten wie Babytomaten, Gurken oder Avocado hinzufügen und nach Geschmack verschiedene Dressings verwenden.

11.6 Rauchige Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Wählen Sie das Heißluft-Programm und zusätzlich die Smoker-Funktion  + 
Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

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

Zutaten für die Pommes frites

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

Zubereitung

1. Geben Sie für die Kräuter-Mayonnaise Eigelb und Senf in einen hohen Becher und mixen diese Mischung mit einem Stabmixer durch.
2. Gießen Sie während des Mixens Öl in einem dünnen Strahl hinzu, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
3. Geben Sie Kräuter hinzu und schmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.
4. Schälen, waschen und tupfen Sie die Kartoffeln und Süßkartoffeln trocken.
5. Schneiden Sie Kartoffeln und Süßkartoffeln in etwa 1 cm dicke Stäbchen und vermischen diese in einer Schüssel mit dem Öl.
6. Wählen Sie das Heißluft-Programm und ändern Sie die Zeit auf 20 Minuten, die Temperatur bleibt bei 200 °C.
7. Schalten Sie die Smoker-Funktion dazu.
8. Starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
9. Am Ende des Vorheizens erscheint **ADD FOOD** im Display. Setzen Sie den Frit-

tierkorb auf die Grillplatte, geben Sie die Kartoffeln in den Korb und schließen den Deckel.

10. In der Anzeige erscheint **IGN**. Die Ränderchips werden entzündet. Sobald die Anzeige erlischt, wird die Zeit heruntergezählt und das Garen beginnt.
11. Schütteln Sie die Pommes frites ca alle 5 Minuten gut durch.
12. Salzen Sie die Pommes frites und servieren diese mit der Kräuter-Mayonnaise.

11.7 Steak Provenzalische Art

Wählen Sie das Grill-Programm 
Zutaten für 4 Portionen

Zutaten


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

Zubereitung

1. Mischen Sie Kräuter, Salz, Pfeffer und Olivenöl und marinieren die Steaks darin.
2. Schalten Sie das Grill-Programm ein. Stellen Sie die Zeit auf 12 - 14 Minuten ein. Die Temperatur bleibt bei 240 °C.
3. Öffnen Sie den Deckel und starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
4. Am Ende des Vorheizens erscheint **ADD FOOD** im Display. Legen Sie die Steaks nebeneinander auf die Grillplatte.
5. Lassen Sie den Deckel offen und starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Start/Pause-Taste. Die Zeit wird heruntergezählt.
6. Grillen Sie die Steaks bei offenem Deckel, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Wenden Sie sie regelmäßig.

- Servieren Sie dazu Kräuterbaguette, Salat oder Gemüse.

11.8 Hähnchen Jamaikanische Art

Wählen Sie das Heißluft-Programm 
Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

- Waschen Sie das Hähnchen und trocknen es ab.
- Schälen Sie den Knoblauch und schneiden diesen klein.
- Vermischen Sie für die Marinade Sojasauce, Olivenöl, Zitronensaft, Gewürzmischung, Knoblauch, Ingwer und Chiliflocken in einer Schüssel.
- Reiben Sie das Hähnchen mit der Marinade ein und lassen es über Nacht im Kühlschrank marinieren.
- Wählen Sie das Heißluft-Programm. Stellen Sie die Zeit auf 40 Minuten und die Temperatur auf 180 °C ein.
- Starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
- Am Ende des Vorheizens erscheint *ADD FOOD* im Display. Öffnen Sie den Deckel und legen das marinierte Hähnchen auf die Grillplatte.
- Schließen Sie den Deckel, um mit dem Garen zu beginnen. Die Zeit wird heruntergezählt.
- Nach der Hälfte der Zeit wenden Sie das Hähnchen und schließen den Deckel wieder.

- Am Ende können Sie mit einem Bratenthermometer prüfen, ob das Hähnchen durchgegart ist. Es sollte an der dicksten Stelle um die 80 °C anzeigen.
- Servieren Sie zum Hähnchen einen Salat.

11.9 Zucchini-Auberginen- Spieße

Wählen Sie das Grill-Programm 
Zutaten für 4 Portionen

Zutaten


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

Zubereitung

- Vermischen Sie Kräuter, Gewürze und Öl in einer Schüssel.
- Schneiden Sie Zucchini und Auberginen in 2 cm dicke Scheiben und vierteln Sie die Zwiebeln.
- Geben Sie das Gemüse in die Gewürz-Öl-Mischung.
- Stecken Sie das Gemüse abwechselnd auf die Spieße.
- Öffnen Sie den Deckel und wählen das Grill-Programm. Stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein. Die Temperatur bleibt bei 240 °C.
- Starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
- Am Ende des Vorheizens erscheint *ADD FOOD* im Display. Legen Sie die Spieße nebeneinander auf die Grillplatte.

8. Lassen Sie den Deckel offen und starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Start/Pause-Taste. Die Zeit wird heruntergezählt.
9. Wenden Sie die Spieße regelmäßig.

11.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Wählen Sie das Back-Programm 
Zutaten für 8 - 10 Törtchen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Hacken Sie die Schokolade und schmelzen diese im Wasserbad.
2. Geben Sie Butter hinzu und lassen diese ebenfalls schmelzen.
3. Schlagen Sie Eier und Zucker schaumig.
4. Sieben Sie das Mehl über die Masse und verrühren diese zu einem glatten Teig.
5. Schokoladen-Butter-Mischung unterheben.
6. Füllen Sie den Teig in Muffin-Förmchen und stellen diese in die Pfanne.
7. Wählen Sie das Back-Programm. Stellen Sie die Zeit auf 7 - 10 Minuten und die Temperatur auf 160 °C.
8. Starten Sie das Programm. Das Vorheizen beginnt.
9. Am Ende des Vorheizens erscheint **ADD FOOD** im Display. Öffnen Sie den Deckel und stellen die Pfanne auf die Grillplatte.
10. Schließen Sie den Deckel, um mit dem Garen zu beginnen. Die Zeit wird heruntergezählt.
11. Backen Sie die Schokotörtchen aus und genießen diese warm.

12. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **5** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse reinigen.
- ⊙ Die Heißluftfritteuse darf nicht in Wasser getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Die Heizelemente **3** und **13** dürfen nicht feucht abgewischt werden.

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

Zubehörteile

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- Grillplatte **14**, Frittireinsatz **16**, Pfanne **15** und Fettaufangschale **12** können in der Spülmaschine gereinigt werden.

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

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

Gehäuse

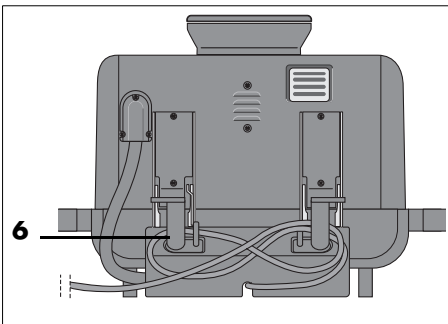
- Wischen Sie das Gehäuse von außen mit einem angefeuchteten Tuch mit wenig mildem Reinigungsmittel ab.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

Innenraum

1. Reinigen Sie das Innere des Deckels **2** mit einem weichen Schwamm, wenig Wasser und mildem Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie mehrfach mit einem feuchten Mikrofasertuch nach, dass Sie zwischen durch auswaschen und auswringen.
3. Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

13. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse wegräumen ...
... muss der Netzstecker **5** gezogen werden,
... das Gerät abgekühlt sein und
... müssen alle Teile vollständig gereinigt und getrocknet sein.
- Die Anschlussleitung **5** können Sie um die Kabelaufwicklung **6** auf der Rückseite des Gerätes wickeln.



14. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll.



Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unent-

geltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

15. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> • Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 3, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittereinsatz 16 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 17 gefüllt werden. • Wurde die Garzeit zu lang eingestellt?
ADD FOOD	<ul style="list-style-type: none"> • Öffnen Sie nach der Aufheizphase den Deckel 2 und geben Lebensmittel hinzu.
ADD PAN	<ul style="list-style-type: none"> • Grillplatte 14 einlegen
done	<ul style="list-style-type: none"> • Garzeit abgelaufen. Entnehmen Sie die fertig gegarten Lebensmittel.

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?

16. Technische Daten

Modell:	SHLFS 2200 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Schutzklasse:	I
Schutzart:	IPX4 (Schutz vor Spritzwasser)
Leistung:	2200 W

Verwendete Symbole

	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.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

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: 474698_2407** 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) **474698_2407** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 474698_2407



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