

SILVERCREST®



DIGITAL AIR FRYER SHFD 1400 C1

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Az információ kelte · Stav informací · Stand der Informationen:

01/2023 ID: SHFD 1400 C1_23_V1.1

(HU)

DIGITÁLIS, FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Kezelési útmutató

(CZ)

DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod k obsluze

(DE) (CH)

DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 416140_2210

(HU) (CZ)

IAN 416140_2210

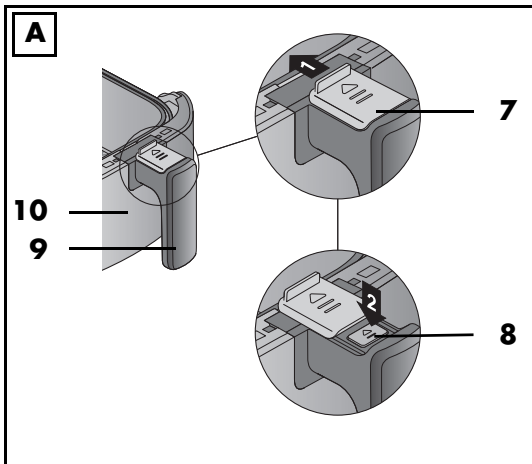
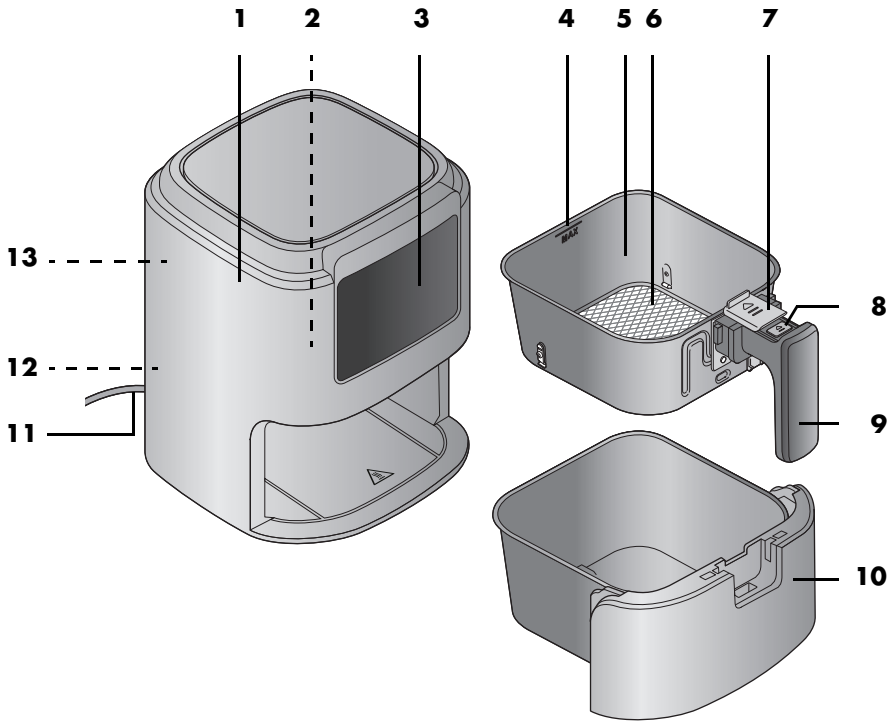
(HU) (CZ)



Magyar.....	2
Česky	24
Deutsch.....	46



Áttekintés / Přehled / Übersicht



Tartalom

1. Áttekintés	3
2. Rendeltetésszerű használat	4
3. Biztonsági tudnivalók	4
4. A csomag tartalma	7
5. Üzembe helyezés	8
6. Az érintőképernyő áttekintése	9
7. Útmutató a fritőz használatához	10
8. Használat	11
8.1 Áramcsatlakozás	11
8.2 Az érintőképernyő	11
8.3 Be-/kikapcsolás	11
8.4 Kézi beállítások	12
8.5 Programok használata	12
8.6 A sütési folyamat megszakítása	13
8.7 A sütési folyamat vége	13
8.8 A programok áttekintése /sütési táblázat	14
9. Receptek	15
10. Tisztítás	19
11. Tárolás	19
12. Eltávolítás	20
13. Problémamegoldás	20
14. Műszaki adatok	21
15. Garancia	21

1. **Áttekintés**

- 1 ház
- 2 fűtőelem (a belső tér felső részén)
- 3 érintőképernyő jelzésekkel és érintógombokkal
- 4 **MAX** a sütőkosár maximális töltési szintjének jelölése (a maximális töltési szint 2,4 liter)
- 5 sütőkosár
- 6 szűrőbetét
- 7 nyitásvédő
- 8 gomb a sütőkosár nyitásához
- 9 a sütőkosár fogantyúja
- 10 edény; itt gyűjthető a keletkező folyadék
- 11 csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 12 kábelvezető rögzítővel
- 13 levegőkivezető nyílás

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk az új forrólevegős fritőzéhez.

A termék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a kezelési útmutatót, hogy a későbbiekben is használhassa.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk az új forrólevegős fritőz használatához!

Jelek a készüléken



Ez a jelzés figyelmezteti, hogy ne érjen hozzá a forró felületekhez.



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetészerű használat

A forrólevegős fritőzt arra fejlesztették ki, hogy élelmiszereket legfeljebb 200 °C-os forró levegőben süssenek benne.

A forrólevegős fritőz kizárólag háztartási célokra készült. A forrólevegős fritőzt csak beltéren szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

A forrólevegős fritőz nem alkalmas folyadékok melegítésére.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ 8 évesnél fiatalabb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tudással és tapasztalattal, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha 8. életévüket betöltötték, és felügyelik őket.
- ⊙ A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a kábelektől.
- ⊙ A helytelen használat sérüléseket okozhat.



- ⊙ Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz. A sütőkosarat csak a fogantyújánál fogva szabad megfogni.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyíláson keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel cseréltesse ki.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 19).



VESZÉLY gyermekekre nézve!

- ⊙ Gondoskodjon róla, hogy gyermekek soha ne tudják lerántani a forró forrólevegős fritózt (pl. a hálózati vezetéknel fogva). A leforrázási sérülés életveszélyes lehet!
- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.



VESZÉLY házi- és használatokra nézve, és az állatok okozott veszély!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és használatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



VESZÉLY a madarakra nézve!

- ⊙ A madarak gyorsabban lélegeznek, máshogy oszlik el a testükben a levegő, és sokkal kisebbek is az embereknél. Ezért veszélyes lehet számukra, ha belélegzik a készülék üzemelése közben kibocsátott füstöt, még ha minimális mennyiségről van is szó. A készülék használata közben a madarakat át kell vinni egy másik szobába.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Óvja a készüléket a nedvességtől, a fröccsenő vagy csöpögő víztől.
- ⊙ A készüléket, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.

- ⊙ Amennyiben a készülék mégis vízbe esne, úgy azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és csak utána vegye ki a készüléket a vízből. Ilyen esetben ne használja tovább a készüléket, hanem ellenőriztesse szakszervizzel.
- ⊙ Ne használja a készüléket nedves kézzel.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ Ha hosszabbítókábelt használ, annak meg kell felelnie a készülék technikai adatainak.
- ⊙ Ne csatlakoztassa a készüléket elosztóba. Túlterhelés következhet be.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét úgy kell vezetni, hogy arra senki ne léphessen rá, senki ne akadhasson bele és senki ne botolhasson meg benne.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős dugaszoló aljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt! Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre!
- ⊙ A készülék elhelyezése során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csipődjön be.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozódugót.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig magát a csatlakozódugót fogja meg, ne a vezetékét.

- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból,
... minden használat után,
... ha üzemzavar lép fel,
... ha nem használja a készüléket,
... mielőtt a készüléket tisztítaná és
... vihar idején.
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen átalakításokat a terméken. A javításokat kizárólag szakszervizzel, illetve szervizközponttal végeztesse.



VESZÉLY – Tűzveszély!

- ⊙ A csatlakoztatott készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ⊙ Üzem közben mindig felügyelje a forrólevegős fritőzt. Így a szokatlan szagok vagy zajok alapján időben felismeri a felmerülő problémákat.
- ⊙ A készüléket soha ne fedje le, és ne helyezze puha tárgyakra (pl. kéztörölő).
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötte is.
- ⊙ Ne használja a forrólevegős fritőzt közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ A forrólevegős fritőzt kizárólag szilárd, egyenletes, csúszásmentes, száraz és nem éghető munkalapon használja, hogy ne borulhasson fel, illetve ne csúszhasson arrébb.



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ Ne érjen a készülék és a belső tér forró felületeihez. Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát.
- ⊙ Várja meg, míg a készülék teljesen lehűlt, és csak ezután tisztítsa meg és tegye el.
- ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forrólevegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Kizárólag eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a belső tér felső részén lévő forró fűtőelemhez, és ne ragadjanak oda.
- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

4. A csomag tartalma

- 1 forrólevegős fritőz
- 1 edény **10**
- 1 sütőkosár **5** szűrőbetéttel **6**
- 1 teljes használati útmutató (az interneten)
- 1 rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

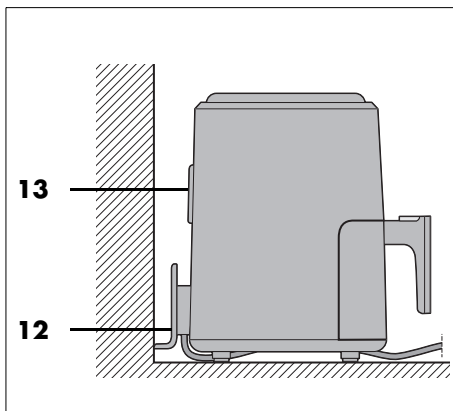
5. Üzembe helyezés

- Távolítson el minden csomagolóanyagot! **Különösen fontos, hogy a belső térben ne maradjon semmilyen csomagolóanyag, például sztiropor darabok.**



VESZÉLY – Tűzveszély!

A készülék hátoldalán található a levegőkivezető nyílás **13**. Használat közben a levegőkivezető nyílásból forró gőz távozik.



- ⊙ Soha ne takarja el a levegőkivezető nyílást **13**.
- ⊙ Ne használja a forrólevegős fritőzt közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötte is.
- ⊙ Távolítsa el a sütőkosár **5** és az edény **10** közötti kartont.

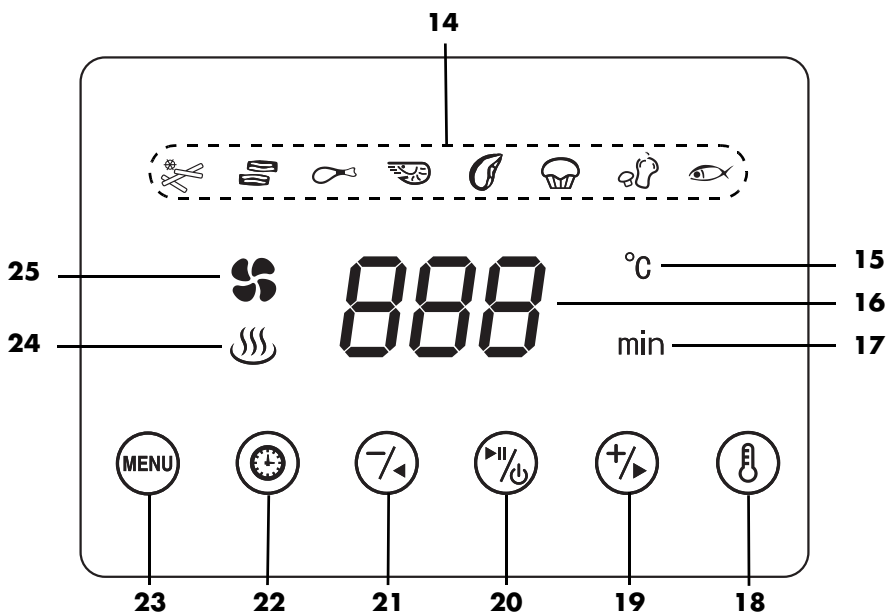
A kép:

1. Az edényt **10** a fogantyúnál **9** fogva húzza ki a házból **1**.
2. Tolja a nyitásvédőt **7** a nyíl irányába.
3. Nyomja meg a sütőkosár nyitásához használt gombot **8**, és felfelé emelje ki a sütőkosarat **5** az edényből **10**.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során enyhe füst és kellemetlen szag keletkezhet. Ez a fűtőelem szerelési anyagai miatt történik és nem termékhiba. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

- Távolítsa el a készülékről a védőfóliákat és a ragasztócsíkokat, de ne szedje le a készülék alján lévő típustáblát.
- Ellenőrizze, hogy megvan minden tartozék, és sértetlenek.
- Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat az első használat előtt (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 19).
- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes, csúszásmentes és hőálló felületre.
- A hálózati csatlakozódugót **11** olyan csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

6. Az érintőképernyő áttekintése



- 14** Programszimbólumok (lásd „A programok áttekintése /sütési táblázat” a következő oldalon 14)
- 15 °C** a hőmérséklet mértékegysége
- 16** a számjegyek kijelzése (pl. hőmérséklet, sütési idő)
- 17 min** a sütési idő mértékegysége
- 18** gomb: sütési hőmérséklet jelzése
- 19** gomb: hőmérséklet emelése/sütési idő meghosszabbítása
- 20** gomb: bekapcsolás/kikapcsolás / program elindítása/megállítása
- 21** gomb: hőmérséklet csökkentése/ sütési idő lerövidítése
- 22** gomb: sütési hőmérséklet jelzése
- 23** gomb: ismételten megnyomni egy program kiválasztásához
- 24** fűtési szimbólum: világít, amikor a készülék fűt
- 25** ventilátor szimbólum: villog, amikor a ventilátor működik

7. Útmutató a fritőz használatához

Az élelmiszerek előkészítése

- Minden élelmiszernek száraznak kell lennie. Szárítsa meg a sütésre szánt élelmiszereket, illetve fagyasztott élelmiszerek esetén távolítsa el róluk a jeget.
- Mélyhűtött élelmiszer esetén távolítsa el a lehető legtöbb vizet és jeget, mielőtt a forrólevegős fritőzbe helyezi az élelmiszert.
- Panírozott élelmiszerek esetén ügyeljen arra, hogy a panír ne váljon le könnyen az élelmiszerről.

Sütési idő és hőmérséklet

- Ha finom és egészséges ételt szeretne főzni, akkor a sütési idő és hőmérséklet tekintetében pontosan tartsa be a csomagoláson feltüntetett utasításokat.
- Egyszerre csak kis mennyiségű élelmiszert süssön.
- A sütőkösarat **5** csak a **MAX 4** jelzésig szabad tölteni.
- Elképzelhető, hogy az akrilamid rákkeltő. Kerülje a túlsütött élelmiszereket, hogy lehetőleg kevés akrilamid képződjön.

Az egyenletes barnulás elérése^{1 2}

¹: A sütési idő 1/3-a és 2/3-a után megrázni vagy megforgatni.

²: A sütési idő fele után megrázni vagy megforgatni.

Ha az élelmiszernek (pl. hasábburgonya vagy csirkefalatok) egyenletesen barnára kell sülnie, akkor a sütési folyamat közben 1–2 alkalommal meg kell rázni.

1. Az edényt **10** a sütőkossárral **5** együtt a fogantyúnál **9** fogva húzza ki a házból **1**, és rázza meg a hozzávalókat. Ügyeljen arra, hogy a hasábburgonyák jól összekeveredjenek, és a belül lévő, nyers darabok kívülre kerüljenek. A készülék automatikusan kikapcsol, ha kiveszi az edényt **10** és a sütőkösarat **5**.
2. Helyezze vissza az edényt **10** és a sütőkösarat **5** a készülékbe. A készülék automatikusan újra bekapcsol a sütési idő lejártáig.

Sütés (sütemény)

Nyers tésztát **semmi esetre sem** szabad közvetlenül a sütőkösárba **5** helyezni. Az előkészítés után tegye a tésztát egy sütőformába vagy egyéb hőálló formába (pl. muffinforma). Ezt a formát a benne lévő tésztával együtt helyezze a sütőkösárba **5**.

Információk a csomagoláson

Ha a mélyhűtött élelmiszer csomagolásán nincs megadva sütési idő a forrólevegős fritőzhöz, a légkeveréses sütőhöz megadott adatok legyenek útmutatók.

8. Használat




Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak. Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz **13**.
- ⊙ Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát az edény **10** és a sütőkosár **5** megfogásához.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyíláson **13** keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forrólevegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.


FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!


- ⊙ A készüléket semmi esetre sem szabad sütőkosár **5** nélkül működtetni!
-

8.1 Áramcsatlakozás


- Ha elhelyezte a készüléket, csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **11** egy védőérintkezős csatlakozóaljzathoz, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
 - Az érintőképernyőn **3** minden jelzés röviden felvillan.
 - Egy dupla hangjelzés szólal meg.
 - A start/stop gomb  **20** szimbóluma világít. A világító szimbólum a készenléti üzemet jelzi.


8.2 Az érintőképernyő





Az érintőképernyőn **3** vannak olyan szimbólumok, amelyek csak funkciókat jelölnek, pl. a fűtési szimbólum  **24**.




Más szimbólumok egy kapcsolási felületet (gombot) is megjelenítenek, pl. a start/stop gomb  **20**. A kapcsolási felületeket ebben az útmutatóban a jobb olvashatóság érdekében gombnak nevezzük.

8.3 Be-/kikapcsolás

- Nyomja meg a start/stop gombot  **20**, hogy bekapcsolja a készenléti üzemmódban lévő készüléket.
 - A képernyőn **3** láthatók a program-szimbólumok **14**, az alsó sorban pedig a gombok **18 – 23**.
 - Az előre beállított **180 °C**-os hőmérséklet és az előre beállított **15 perces** sütési idő felváltva jelenik meg.
-













MEGJEGYZÉS: Ha a készüléket a bekapcsolás után a Start/stop  **20** gomb hosszával megnyomásával ki is kapcsolja, akkor a ventilátor kb. 1 percre bekapcsol.

- A kívánt program kiválasztásához nyomja meg ismételten a menü gombot  **23**.
- A készülék elindításához nyomja meg újra a start/stop  **20** gombot.
 - Megjelenik a fűtési szimbólum  **24**.
 - A ventilátor szimbólum  **25** villog.
 - A beállított hőmérséklet és a sütési idő felváltva jelenik meg.
 - A készülék visszaszámolja a sütési időből hátralévő időt.
 - A kiválasztott program szimbóluma **14** villog.

- A készülék készenléti üzembe kapcsolásához a készülék működése közben tartva lenyomva a Start/stop  **20** gombot.
 - Egy hangjelzés hallatszik.
 - A ventilátor kb. 1 perccig még folytatja működését, és a ventilátor szimbólum  **25** villog.
 - Az érintőképernyőn **3** csak a(z)  **20** szimbólum látható.
- A készülék teljes kikapcsolásához és hálózatról történő leválasztásakor mindig húzza ki a csatlakozódugót **11**.



8.4 Kézi beállítások

Amikor a készülék be van kapcsolva, látható a képernyő **3** alsó sora a gombokkal **18** – **23**. Ezekkel mindig módosíthatja a hőmérséklet és a sütési idő beállításait, például akkor is, ha már fut egy program.












- A hőmérséklet gombbal  **18** és a beállító gombokkal  **19**/ **21** 80 °C és 200°C közötti hőmérsékletet állíthat be:
 - Nyomja meg a hőmérséklet gombot  **18**.
 - Röviden nyomja meg a beállító gombokat  **19**/ **21** az 5°C-os lépésekhez. Tartsa nyomva a gyors növeléshez vagy csökkentéshez.
- A sütési idő gombbal  **22** és a beállító gombokkal  **19**/ **21** 1 perc és 60 perc közötti sütési időt állíthat be:
 - Nyomja meg a sütési idő gombot  **22**.
 - Röviden nyomja meg a beállító gombokat  **19**/ **21** az 1 perces lépésekhez. Tartsa nyomva a gyors növeléshez vagy csökkentéshez.

8.5 Programok használata

MEGJEGYZÉSEK:



- Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a belső tér felső részén lévő forró fűtőelemhez **2**, és ne ragadjanak oda.
- **GYORSINDÍTÁS FUNKCIÓ**
Kapcsolja be a készüléket a készenléti üzemből a Start/stop gombbal  **20**. A Start/stop  gomb ismételt megnyomásával elindul a sütés az előre beállított 180 °C-os hőmérsékleten és az előre beállított 15 perces sütési idővel.

Sok élelmiszerhez és elkészítési módhoz van előre beállított program. Ha kiválaszt egy programot, bármikor további beállításokat eszközölhet a következőkkel kapcsolatban:






- Hőmérséklet:
 - Sütési idő
1. Készítse elő az élelmiszereket, és helyezze őket a sütőkosárba **5**.
 2. A sütőkosarat **5** helyezze az edénybe **10**.
 3. Tolja be az edényt **10** a házba **1**.
 4. Kapcsolja be a készüléket a start/stop gombbal  **20**.
 5. A kívánt program kiválasztásához nyomja meg ismételten a menü gombot  **23**. A megfelelő szimbólum villog.
 6. Indítsa le a sütési folyamatot a start/stop gombbal  **20**.
 - A program szimbóluma villog. A többi program szimbóluma eltűnik.
 - A ventilátor szimbólum  **25** villog.
 - A fűtési szimbólum  **24** világít.
 - A(z)  **18**,  **19**,  **20**,  **21**,  **22** és  **23** gomb világít.

8.6 A sütési folyamat megszakítása

Bármikor megszakíthatja a sütési folyamatot, hogy (pl.) ellenőrizze a barnulás mértékét.

1. Az edényt **10** a fogantyúnál **9** fogva húzza ki a házból **1**. A készülék automatikusan kikapcsol, ha kiveszi az edényt.
 - A  **20** szimbólum villog.
 - A fűtési szimbólum  **24** már nem látható.
 - A program szimbóluma villog.
 - A hőmérséklet és sütési idő felváltva jelenik meg.
 - A ventilátor leáll, amíg az edényt vissza nem tolják.
2. Helyezze vissza az edényt **10** a készülékbe. A készülék automatikusan újra bekapcsol a sütési idő lejártáig.

vagy

1. A sütési folyamat megszakításához röviden nyomja meg a start/stop gombot  **20**.
 - Ekkor hangjelzést fog hallani.
 - A  **20** szimbólum villog.
 - A fűtési szimbólum  **24** már nem látható.
 - A program szimbóluma villog.
 - A ventilátor szimbólum  **25** villog.
 - A hőmérséklet és sütési idő felváltva jelenik meg.
 - A ventilátor kb. 1 percig még folytatja működését.
2. A sütési folyamat folytatásához nyomja meg újra a Start/stop  **20** gombot.









8.7 A sütési folyamat vége

- Ha a program ideje lejár, megszólal egy hangjelzés. A ventilátor kb. 1 percig még folytatja működését.
 - Szükség van egy hőálló alátételre az edényhez **10** és a sütőkosárhoz **5** és egy tányérra vagy egy tálra (adott esetben előmelegítve).
 - A készülék hálózatról történő leválasztásához használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót **11**.
1. Az edényt **10** a fogantyúnál **9** fogva húzza ki a házból **1**. Helyezze az edényt **10** a hőálló alátételre.
 2. **A kép:** Tolja a nyitásvédőt **7** a nyíl irányába.
 3. Nyomja meg a sütőkosár nyitásához használt gombot **8**, és felfelé emelje ki a sütőkosarat **5** az edényből **10**.
 4. Helyezze a sütőkosarat **5** a hőálló alátételre. Helyezze az ételt az előkészített tányérra/tálba.
 5. Hagyja kihűlni a készüléket és a tartozékokat, mielőtt megtisztítaná.

MEGJEGYZÉS: Ha az étel barnasága még nem megfelelő, kézzel módosíthatja a sütési folyamatot (lásd „Kézi beállítások” a következő oldalon 12). Tolja vissza az edényt **10** a megtöltött sütőkosárral **5** együtt a házba **1**, és kezdje újra a sütési folyamatot. Ehhez egyszerűen húzza ki az edényt **10** a fogantyúval **9** a házból **1**, majd helyezze vissza.

8.8 A programok áttekintése /sütési táblázat

- A következő táblázat alapvető beállítási segédletet nyújt a megadott élelmiszerekhez.
- A hőmérséklet és az időadatok sütési táblázatban megadott értékei irányadó jellegűek. Az élelmiszer jellegétől, méretétől és mennyiségétől, illetve íztől függően a hőmérséklet és az idő eltérő lehet.

Szimbólum az érintőképernyőn	Program/Alkalmazás	Előre beállított hőmérséklet (beállítható terület)	Előre beállított idő (beállítható terület)
	Fagyasztott hasábburgonya ¹ (optimális mennyiség kb. 350 g, maximális mennyiség kb. 640 g)	180 °C (80–200 °C)	20 perc (1–60 perc)
	Szalonna	180 °C (80–200 °C)	10 perc (1–60 perc)
	Feldarabolt szárnyas, pl. comb ² (optimális mennyiség 4 rész)	180 °C (80–200 °C)	22 perc (1–60 perc)
	Garnélarák	180 °C (80–200 °C)	12 perc (1–60 perc)
	Steak, karaj	200 °C (80–200 °C)	15 perc (1–60 perc)
	Muffin, sütemény és pékáru	160 °C (80–200 °C)	15 perc (1–60 perc)
	Zöldség ² (optimális mennyiség kb. 750 g)	180 °C (80–200 °C)	22 perc (1–60 perc)
	Hal	180 °C (80–200 °C)	14 perc (1–60 perc)

A ^{1,2} számok jelentése:

¹: A sütési idő 1/3-a és 2/3-a után megrázni vagy megforgatni.

²: A sütési idő fele után megrázni vagy megforgatni.

MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet a beállítható tartományban 5 °C-os lépésekben növelhető vagy csökkenthető.

9. Receptek

Vegyes sült krumpli



- 2 adaghoz
- 1 tojássárgája (M-es méret)
- 1 teáskanál mustár
- 125 ml napraforgóolaj
- 1 teáskanál apróra vágott sima petrezse-lyem
- 1 teáskanál apróra vágott turbolya
- 1 teáskanál citromlé
- só, bors
- 1 teáskanál tökmag
- 250 g kemény fajtájú burgonya
- 250 g édesburgonya
- 2 evőkanál olívaolaj

A fűszerezett majonézhez tegye a tojássárgáját és a mustárt egy magas tálba, és botmixerrel röviden keverje össze. Az olajat vékony sugárban öntse hozzá, és közben folyamatosan keverje tovább, amíg homogén, krémes massa nem lesz. Adja hozzá a fűszereket, és még egyszer röviden keverje össze. Ízesítse citromlével, sóval és borssal.

A tökmagot serpenyőben olajon pirítsa meg, vágja nagyon finomra, és keverje bele a fűszerezett majonézbe.

A burgonyát és az édesburgonyát hámozza és mossa meg, itassa fel róla a nedvességet. Majd vágja kb. 1 cm vastag csíkokra. Tegye egy nagy tálba, keverje el az olívaolajjal, és tegye a sütőkosárba.

Az edényt a sütőkosárral együtt tolja a forró-levegős fritőzbe. Válassza ki a hasábburgonya programot, és indítsa el. Kb. 7 percig süsse, majd vegye ki a kosarat, és óvatosan rázza át, ha a burgonya darabok egymáshoz ragadtak. Süsse további 7 percig, és rázza át újból. A program leteltéig süsse.

Vegye ki a hasábburgonyát a sütőkosárból, sózza meg, és tegye papírzacskókba. Tegyen rá, vagy adjon hozzá fűszerezett majonézt, és azonnal fogyaszthatja is.

Ratatouille



- 2 adaghoz
- 200 g cukkini és/vagy padlizsán
- 1 paprika (sárga)
- 2 paradicsom
- 1 hagyma, meghámozva
- 1 fokhagymagerezd (szétnyomva)
- 2 teáskanál provence-i fűszerek (szárított) frissen őrölt feketebors
- 1 evőkanál olívaolaj
- ½ teáskanál só
- kerek sütőforma kb. 15 cm átmérővel

A cukkinit és/vagy padlizsánt, paprikát, paradicsomot és hagymát 2 cm-es kockákra vágja. Keverje össze a zöldségeket a sütőformában a fokhagymával, a provence-i fűszerekkel és ½ teáskanál sóval. Ízesítse borssal. Az olívaolajat is keverje hozzá.

A sütőformát tegye a sütőkosárba, és az edényt a sütőkosárral együtt tolja a forró-levegős fritőzbe. Állítsa be a zöldséghez való programot, és készítse el a ratatouille-t.

A zöldséget sülés közben egyszer keverje át.

A ratatouille-t sült hússal úgy tálalja, mint egy steaket vagy rántott húst.

Levellesztés-falatkák



200 g (mélyfagyasztott vagy hűtött) kész leveles tészta

Töltelék kívánság szerint
2 evőkanál tej

Vágja a tésztát 16 5 x 5 cm-es négyzetekre, és minden négyzetre tegyen púpos teáskanálnyi töltelékét. A négyzeteket hajtsa háromszöggé, és a széleit kevés vízzel nedvesítse meg. A széleket villával nyomja össze.

Tegyen nyolc darabot a sütőkosárba, és kenje meg tejjel. Az edényt a sütőkosárral együtt tolja a forrólevegős fritőzbe. Válassza ki a muffinokhoz, süteményekhez és pékáruhoz való programot. Süsse a leveles tészta falatkákat aranybarnára.

A maradék darabokat ugyanilyen módon süsse meg. A leveles tészta falatkákat tálcán tálalja.

Töltelékek

Ricotta és sonka:

- 50 g ricottát keverjen össze 25 g apróra vágott sonkával és frissen őrölt feketeborssal.

Ricotta és lazac:

- 50 g ricottát keverjen össze 25 g füstölt lazaccal 1 evőkanál apróra vágott metélőhagymával.

Sajt és újhagyma:

- 75 g reszelt sajtot (gouda, cheddar vagy greyerzer) keverjen össze vékonyra vágott újhagymával.

Garnéla és kapor:

- 75 g felvágott rózsaszín garnélát keverjen össze 1 evőkanál apróra vágott kappalával és ½ evőkanál citromlével.

Paprika és szalámi:

- 50 g csíkokra vágott szalámit keverjen össze egy fél piros, felkockázott paprikával és 1 evőkanál apróra vágott, friss oregánóval.

Alma és fahéj:

- Egy fél, kis darabokra vágott almát keverjen össze ½ evőkanál cukorral, 1 teáskanál reszelt narancshéjjal és 1 teáskanál fahéjjal.

Pikáns csirke alsócomb grill páccal



1 fokhagymagerezd, szétnyomva

½ evőkanál mustár

2 teáskanál barna cukor

1 teáskanál chilipor

Frissen őrölt feketebors

1 evőkanál olívaolaj

1 csipet só

4 csirke alsó comb

A fokhagymát keverje össze a mustárral, a barna cukorral, a chiliporral, a csipet sóval és a frissen őrölt feketeborssal. Keverjen hozzá olajat.

A csirke alsócombokat teljesen kenje be a páccal, és 20 percig pácolja.

Tegye a csirkealsó combokat a sütőkosárba. Az edényt a sütőkosárral együtt tolja a forrólevegős fritőzbe. Válassza ki a feldarabolt szárnyashoz való programot, és indítsa el. Kb. 10 perc múlva fordítsa meg a csirke alsócombokat. Süsse további 10 percig a csirke alsócombokat, amíg el nem készülnek.

Filézett sertéshús paprikával



2 személy részére
1 piros vagy sárga paprika, vékony csíkokban
1 vöröshagyma, vékony szeletekben
2 teáskanál provence-i fűszerek
Frissen őrölt feketebors
Só
1 evőkanál olívaolaj
1 filézett sertéshús, 300 g
½ evőkanál mustár
kerek sütőforma kb. 15 cm átmérővel

A paprikacsíkokat keverje össze a formában a hagymával, a provence-i fűszerekkel, kevés sóval és borssal. Tegyen a keverékbe ½ evőkanál olívaolajat.

Vágja a filézett sertéshúst négy darabra, és kenje be sóval, borssal és mustárral. A darabokat kenje be olívaolajjal, és tegye élére állítva a formába a paprikakeverékre.

A formát tegye a sütőkosárba és az edényt a sütőkosárral együtt tolja a forrólevegős fritőzbe. Válassza ki a steakhez/grillhúsokhoz való programot, és indítsa el.

Kb. 15 percig süsse a húst és a zöldségeket. A húst a sütési idő felénél fordítsa meg, és a paprikát keverje át. Nagyon finom krumplicipürével és friss salátával.

Pácolt dagadó



4-5 szelet dagadó (vékonyra vágva)
2 evőkanál durva tengeri só
1 evőkanál bors
1 evőkanál édes-nemes paprika
1 evőkanál közepesen csípős paprika
1 teáskanál curry
1 teáskanál szárított oregánó
1 késhegynyi szárított kakukkfű
1-2 késhegynyi fokhagyma granulátum
1-2 késhegynyi chili pehely
1 teáskanál paradicsomvelő
40 ml olívaolaj
60 ml repceolaj

Egy lapos tálban tegye az összes fűszert az olajba, és keverje össze. Majd a paradicsomvelőt habverővel keverje fel, hogy homogén pác jöjjön létre. Tegye a dagadót a pácba, és hagyja legalább 60 percig beszívódni.

Vegye ki a dagadót a pácból, tegye a sütőkosárba, és a szalonnához való programmal süsse kb. 10 percig.

Garnéla nyársak



- 2 személy részére
- 5 fa nyárs
- 20 garnéla
- 1 fokhagymagerezd
- ½ pepperóni
- 3 evőkanál olívaolaj
- 1½ evőkanál citromlé
- ½ csipet só
- ½ csipet bors

Hámozza meg a fokhagymát, és vágja kis darabokra. Mossa meg a pepperónit, és vegye ki a magját, majd szintén vágja kis darabokra. A fokhagymát és a pepperónit egy serpenyőben olajjal kissé párolja meg. Most tegye az olajat, a citromlét, a sót és a borsot egy tálba.

Mossa meg a garnélát, majd konyhai papírral törölje szárazra. Ezután fogjon meg egy nyársat, és szúrjon rá 4 garnélát. A nyársakat tegye egy tálba, és csepegtesse rá az olajos pácot. Majd 2 órára tegye hűtőszekrénybe. Az idő felének leteltét követően fordítsa meg a nyársakat.

A nyársakat a sütőkosárban kb. 10 percig grillezze.

A nyársakat tányéron tálalja, és egy kevés citromlével ízesítse.

Grillezett lazac



- 4 személy részére
- 500 g lazacfilé
- 4 evőkanál szójaszószt
- 3 evőkanál barna cukor
- 3 evőkanál víz
- 3 evőkanál növényi olaj
- Citrombors
- Fokhagymapor
- Só

A lazacfilét citromborssal, fokhagymaporral és sóval fűszerezze.

Egy kis tálban keverje össze a szójaszószt, a barna cukrot, a vizet és a növényi olajat, amíg a cukor fel nem oldódik. Tegye a halat jól zárható műanyagzacskóba, tegye hozzá a tál tartalmát, zárja le, és többször forgassa meg, hogy a halat mindenütt bevonja a pác. Majd 2 óráig hagyja a hűtőszekrényben beszívódni.

Vegye ki a lazacot a zacskóból, tegye a sütőkosárba, és az edénnyel tegye be a forró levegős fritőzbe. A halhoz való programmal 180 °C kb. 15 percig süsse.

A lazachoz friss baguette-et vagy rizst tálaljon.

10. Tisztítás



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A készülék mozgatása vagy tisztítása előtt várja meg, amíg teljesen lehűl.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A forrólevegős fritőz tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót **11** az aljzatból.
- ⊙ A forrólevegős fritőzt nem szabad vízbe meríteni.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószereket.

MEGJEGYZÉS: Kérjük, vegye figyelembe, hogy száradás után még vízcseppek lehetnek az üreges részekben. Hagyja az alkatrészeket a levegőn teljesen megszáradni.

Tartozékok

- Távolítsa el a nagy ételmaradványokat.
- A sütőkosár **5** és a szűrőbetét **6** mosogatógépben mosogatható. Felfelé tolja ki a szűrőbetétet a sütőkosárból. Tisztítás után a behelyezésnél ügyeljen arra, hogy a szűrőbetét ívelt része felfelé mutasson. Nyomja le a szűrőbetétet a pereménél fogva, amíg az érezhetően be nem akad a helyére.

MEGJEGYZÉS: Ezeket az alkatrészeket kézzel is elmosogathatja meleg vízzel és mosogatószerrel. Végezetül öblítse el alaposan tiszta vízzel.

- A leégett ételmaradványokat előbb áztassa be.
- Az edényt **10** kézzel tisztítsa, meleg vízzel és mosogatószerrel. Végezetül öblítse el alaposan tiszta vízzel.

- Hagyja teljesen megszáradni az összes alkatrészt, mielőtt eltenné vagy újból használná azokat.

Ház

- A házat **1** törölje le kívülről nedves kendővel és kevés, enyhe tisztítószerral.
- Ezután törölje szárazra egy konyharuhával.

Belső tér

1. A belső tér tisztításához puha szivacsot, kevés vizet és enyhe tisztítószert használjon.
2. Utána többször törölje le egy nedves mikroszálal kendővel, amelyet közben kimos és kifacsar.
3. Ezután törölje szárazra egy konyharuhával.

11. Tárolás

- Mielőtt elrakja a forrólevegős fritőzt...
... ki kell húzni a hálózati csatlakozódugót **11**,
... ki kell hűlnie a készüléknek és
... minden alkotórésznek teljesen száraznak kell lennie.
- Tekerje a csatlakozóvezetékét **11** a kábelvezetőre **12**.

12. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerek szeméttároló szimbólum azt jelenti,



hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkébe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.

Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

13. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés **VESZÉLYE!**







- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani!

Hiba	Lehetséges okok / elhárítási módok
Nem működik	<ul style="list-style-type: none">• Van áram?• Ellenőrizze a csatlakozást!
Az étel nem készül el az ajánlott időtartam alatt	<ul style="list-style-type: none">• Túl nagy volt a mennyiség vagy túl vastagok voltak a szeletek?• Túl alacsonyra volt állítva a hőmérséklet vagy a sütési idő?
Erős füst- és szagképződés	<ul style="list-style-type: none">• Ételmaradékok vannak a fűtőelemnél 2, amelyek melegítéskor elégnek? A sütőkosarat 5 csak a MAX 4 jelzésig szabad tölteni.

14. Műszaki adatok

Modell:	SHFD 1400 C1
Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1400 W

Alkalmazott szimbólumok

	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a középén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

15. Garancia

HU JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	Digitális, forrólevegős fritőz
Gyártási szám:	416140_2210
A termék típusa:	SHFD 1400 C1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	forrólevegős fritőz, edény, sütőkosár 5 szűrőbetéttel 6
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítás, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásár-

lás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.

3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.

(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)

A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárát. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban

az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.

6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetészerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetészerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldaltól letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **416140_2210** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.



Garanciaakártya 416140_2210

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:



Obsah

1. Přehled	25
2. Použití k určenému účelu	26
3. Bezpečnostní pokyny	26
4. Rozsah dodávky	29
5. Uvedení do provozu	30
6. Dotykový displej v přehledu	31
7. Základy fritování	32
8. Obsluha	33
8.1 Proudová přípojka	33
8.2 Dotykový displej	33
8.3 Zapnutí/vypnutí	33
8.4 Manuální nastavení	34
8.5 Použití programů	34
8.6 Přerušování procesu přípravy	35
8.7 Konec procesu přípravy	35
8.8 Programy v přehledu / tabulka přípravy	36
9. Recepty	37
10. Čištění	41
11. Uschování	41
12. Likvidace	42
13. Řešení problémů	42
14. Technické parametry	43
15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	43

1. Přehled

- 1 Kryt
- 2 Topný článek (na horní straně vnitřního prostoru)
- 3 Dotykový displej s ukazateli a senzorovými tlačítky
- 4 **MAX** Značka maximální výšky plnění fritovacího koše (maximální výška plnění je 2,4 litru)
- 5 Fritovací koš
- 6 Síto
- 7 Pojistka zámku
- 8 Tlačítko k uvolnění fritovacího koše
- 9 Rukojeť fritovacího koše
- 10 Pánev; zde se shromažďuje tekutina z vaření
- 11 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 12 Distanční držák s navíjením kabelu
- 13 Větrací průduch

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vaší nové horkovzdušné fritéze.

Pro bezpečné zacházení s výrobkem a zachování celého rozsahu výkonu dbejte následujících pokynů:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Uschovejte si tento návod k použití pro pozdější potřebu.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaší novou horkovzdušnou fritézou!

Symbole na přístroji



Tento symbol vás varuje před dotykem horkých povrchů.



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

2. Použití k určenému účelu

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

Horkovzdušná fritéza je určena pro domácí použití. Horkovzdušná fritéza se smí používat pouze ve vnitřních prostorách. Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

Horkovzdušná fritéza není vhodná pro ohřívání tekutin.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:




NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností anebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
- ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.
-  ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch na zadní straně. Fritovacího koše se dotýkejte pouze na rukojeti.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 41).



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly horkou horkovzdušnou fritézu nikdy stáhnout dolů (např. za síťový kabel). Opaření znamená ohrožení života!
- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

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



NEBEZPEČÍ pro ptactvo!

- ⊙ Ptáci dýchají rychleji, rozdělují vzduch jinak ve svém těle a jsou výrazně menší než lidé. Proto může být pro ptáky velmi nebezpečné vdechnout i malé množství kouře, které během provozu tohoto přístroje vzniká. Pokud používáte tento přístroj, měli byste ptáky odnést do jiné místnosti.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti!

- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, vytáhněte ihned síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již

nepoužívejte, nechte ho překontrolovat ve specializované opravně.

- ⊙ Neobsluhujte přístroj mokřými rukama.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.
- ⊙ Pokud používáte prodlužovací kabel, musí odpovídat technickým údajům tohoto přístroje.
- ⊙ Nezapojujte přístroj do vícenásobné zásuvky. Mohlo by dojít k přetížení.
- ⊙ Napájecí vedení položte tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout, zaháknout se nebo zakopnout o něj.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údaji na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Při sestavování přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za síťovou zástrčku, nikdy za napájecí vedení.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
 - ... po každém použití,
 - ... pokud došlo k poruše,
 - ... pokud přístroj nepoužíváte,
 - ... předtím než budete přístroj čistit a
 - ... při bouřce.
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy mohou provádět jen specializované opravný, popř. servisní střediska.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

- ⊙ Nikdy nenechávejte zapojený přístroj bez dohledu.
- ⊙ Dohlížejte na horkovzdušnou fritézu po celou dobu provozu. Zjistíte tak případné problémy včas podle nenormálních pachů nebo zvuků.
- ⊙ Přístroj nikdy nepřikrývejte nebo nepokládejte na měkké předměty (jako např. na ručníky).
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Provozujte horkovzdušnou fritézu výhradně na pevné, rovné, neklouzavé, suché a nehořlavé pracovní ploše, abyste zamezili jejímu převrácení nebo sklouznutí.



NEBEZPEČÍ zranění popálením!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- ⊙ Nepoužívejte žádné ostré nebo odírající čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

4. Rozsah dodávky

- 1 horkovzdušná fritéza
- 1 pánev **10**
- 1 fritovací koš **5** se sítím **6**
- 1 kompletní návod k použití (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

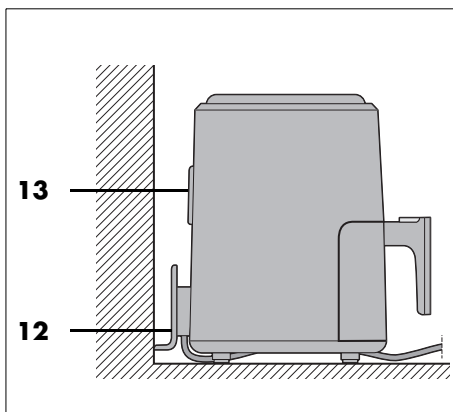
5. Uvedení do provozu

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



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

Na zadní straně přístroje se nachází větrací průduch **13**. Z větracího průduchu uniká během provozu horká pára.



- ⊙ Větrací průduch **13** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.
- ⊙ Vyndejte lepenku mezi fritovacím košem **5** a pánví **10**.

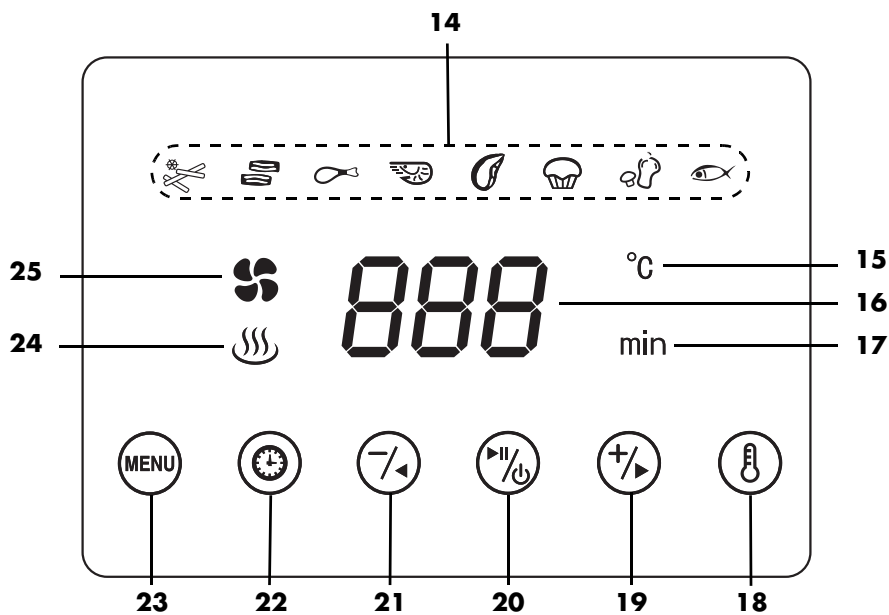
Obrázek A:









1. Vytáhněte pánev **10** za rukojeť **9** z krytu **1**.
2. Posuňte pojistku zámku **7** ve směru šipky.
3. Stiskněte tlačítko pro odblokování fritovacího koše **8** a vyklopte fritovací koš **5** směrem nahoru z pánve **10**.

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

- Stáhněte ochranné fólie a lepicí pásy z přístroje, neodstraňujte však výrobní štítek na spodní straně přístroje.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly příslušenství a zda jsou nepoškozené.
- Před prvním použitím přístroj a všechny díly příslušenství vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 41).
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.
- Síťovou zástrčku **11** zasuňte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

6. Dotykový displej v přehledu



- 14** Symboly programů (viz „Programy v přehledu / tabulka přípravy“ na straně 36)
- 15 °C** Jednotka teploty
- 16** Zobrazení čísel (např. teplota, doba přípravy)
- 17 min** Jednotka doby přípravy
- 18**  Tlačítko: Zobrazení teploty přípravy
- 19**  Tlačítko: Zvýšení teploty / prodloužení doby přípravy
- 20**  Tlačítko: Zapnutí/vypnutí / start/stop programu
- 21**  Tlačítko: Snížení teploty / zkrácení doby přípravy
- 22**  Tlačítko: Zobrazení doby přípravy
- 23**  Tlačítko: pro výběr programu opakovaně stisknout
- 24**  Symbol topení: svítí, když se přístroj zahřívá
- 25**  Symbol ventilátoru: bliká, když je ventilátor v provozu

7. Základy fritování

Příprava potravin

- Všechny potraviny musí být pro fritování co nejsušší. Potraviny k fritování osušte, příp. odstraňte led z mražených potravin.
- Před vložením zmražené potraviny do horkovzdušné fritézy odstraňte tolik vody a ledu, kolik je jen možné.
- U obalovaných potravin dbejte na to, aby trojbal na potravíně dobře držel.

Fritovací doba a teplota

- Pro chutný a zdravý výsledek byste se měli při rozhodování o teplotě a době fritování řídit velmi přesně údaji na obalu.
- Fritujte najednou jen malá množství.
- Fritovací koš **5** nesmíte plnit výš než po značku **MAX 4**.
- Akrylamid je pravděpodobně rakovinnotvorný. Abyste udrželi tvorbu akrylamidu na co nejnižší úrovni, vyhněte se příliš silnému zhnědnutí.

Pro rovnoměrné zhnědnutí ^{1 2}

- ¹: V 1/3 a 2/3 doby vaření protřepejte nebo obraťte.
- ²: V polovině doby vaření protřepejte nebo obraťte.

Pokud mají potraviny (např. hranolky nebo kuřecí nugety) rovnoměrně zhnědnout, musí te je během fritování 1 – 2 x protřeptat.

1. Vytáhněte pánev **10** včetně fritovacího koše **5** za rukojeť **9** z krytu **1** a přísady protřepejte. Dbejte přitom na to, aby se hranolky dobře promíchaly a aby se nedodělané hranolky ležící uvnitř dostaly také ven. Přístroj se při vytáhnutí pánve **10** včetně fritovacího koše **5** automaticky vypne.
2. Pánev **10** včetně fritovacího koše **5** opět nasadíte do přístroje. Přístroj se automaticky opět zapne, a to až do uplynutí doby přípravy.

Pečení

Těsto **v žádném případě** nesmíte dávat přímo do fritovacího koše **5**. Po přípravě dejte těsto do pečicí formy nebo jiné žáruvzdorné formy (např. formiček na muffiny). Ty poté postavte s těstem do fritovacího koše **5**.

Obalové informace

Pokud na obalu mražených potravin nenačnete doby vaření pro horkovzdušné fritézy, orientujte se podle časů pro konvekční trouby.

8. Obsluha




NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch **13** na zadní straně.
- ⊙ K uchopení pánve **10** a fritovacího koše **5** použijte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu **13** horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani jí nepřenášejte.


VÝSTRAHA před věcnými škodami!


- ⊙ Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez fritovacího koše **5**!

8.1 Proudová přípojka


- Když je přístroj sestaven, zasuněte síťovou zástrčku **11** do zásuvky s ochranným kontaktem, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.
 - Všechny údaje na dotykovém displeji **3** se krátce rozsvítí.
 - Spustí se dvojitý signální tón.
 - Symbol tlačítka start/stop  **20** svítí. Svítící symbol signalizuje pohotovostní režim.


8.2 Dotykový displej








Na dotykovém displeji **3** jsou symboly, které zobrazují jen funkce, např. symbol topení  **24**.

Jiné symboly znázorňují (také) stisknutelné tlačítka, např. tlačítka start/stop  **20**. Stisknutelná tlačítka jsou v tomto návodu pro lepší čitelnost označována jen jako tlačítka.

8.3 Zapnutí/vypnutí

- Stiskněte tlačítka start/stop  **20**, abyste přístroj zapnuli z pohotovostního režimu.
 - Na displeji **3** se zobrazí symboly programů **14** a spodní řada s tlačítky **18 – 23**.
 - Střídavě se blikáním zobrazuje přednastavená teplota **180 °C** a přednastavená doba přípravy **15 min**.

UPOZORNĚNÍ: Pokud přístroj po zapnutí hned opět vypnete dlouhým stisknutím tlačítka start/stop  **20**, zapne se ventilátor přibližně na 1 minutu.

- Pro výběr požadovaného programu stiskněte menu  **23**.
- Pro spuštění přístroje opět stiskněte tlačítka start/stop  **20**.
 - Zobrazí se symbol topení  **24**.
 - Bliká symbol ventilátoru  **25**.
 - Střídavě se zobrazuje nastavená teplota a doba přípravy.
 - Doba přípravy se odpočítává k nule.
 - Bliká zvolený symbol programu **14**.
- Zatímco přístroj běží, stiskněte a držte tlačítka start/stop  **20**, abyste přístroj přepnuli do pohotovostního režimu.
 - Zazní zvukový signál.
 - Ventilátor ještě dál běží přibližně 1 minutu a symbol ventilátoru  **25** bliká.
 - Na displeji **3** je vidět pouze symbol  **20**.
- Pro úplné vypnutí přístroje a odpojení ze sítě vytáhněte síťovou zástrčku **11**.

8.4 Manuální nastavení

Zatímco je přístroj zapnutý, je na displeji **3** zobrazena spodní řada s tlačítky **18 – 23**.

Můžete jimi kdykoliv změnit nastavení pro teplotu a dobu přípravy, např. i poté, když už běží nějaký program.

- Tlačítkem teploty **18** a tlačítka nastavení **19/21** nastavíte teplotu mezi 80 °C a 200 °C:
 - stisknete tlačítko teploty **18**.
 - Krátce stisknete tlačítka nastavení **19/21** pro 5 °C kroky. Držte stisknuté pro rychlý chod vpřed/vzad.
- Tlačítkem doby přípravy **22** a tlačítky nastavení **19/21** nastavíte dobu přípravy mezi 1 a 60 minutami:
 - Stisknete tlačítko doby přípravy **22**.
 - Krátce stisknete tlačítka nastavení **19/21** pro 1 minutové kroky. držte stisknuté pro rychlý chod vpřed/vzad.

8.5 Použití programů

UPOZORNĚNÍ:

- Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku **2** na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.

FUNKCE RYCHLÉHO STARTU



Zapněte přístroj z pohotovostního režimu tlačítkem start/stop **20**. Opětovným stisknutím tlačítka start/stop **20** se přístroj spustí s přednastavenou teplotou 180 °C a přednastavenou dobou přípravy 15 min.

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






- teplota
 - doba přípravy
1. Připravte si potraviny a vložte je do fritovacího koše **5**.
 2. Fritovací koš **5** nasadte do pánve **10**.
 3. Zasuňte pánev **10** do krytu **1**.
 4. Zapněte přístroj tlačítkem start/stop **20**.
 5. Pro výběr požadovaného programu stiskněte menu **23**. Odpovídající symbol bliká.
 6. Spusťte proces přípravy tlačítkem start/stop **20**.
 - Bliká symbol programu. Ostatní symboly programů se skryjí.
 - Bliká symbol ventilátoru **25**.
 - Svítí symbol topení **24**.
 - Tlačítka **18**, **19**, **20**, **21**, **22** a **23** svítí.

8.6 Přerušení procesu přípravy

Proces přípravy můžete kdykoliv přerušit např. kvůli kontrole stupně zhnědnutí.

1. Vytáhněte pánev **10** za rukojeť **9** z krytu **1**. Přístroj se při vytáhnutí pánve automaticky vypne.
 - Symbol tlačítka  **20** bliká.
 - Symbol topení  **24** se již nezobrazuje.
 - Bliká symbol programu.
 - Střídavě se zobrazuje teplota a doba přípravy.
 - Ventilátor se zastaví, až je pánev opět zasunuta.
2. Pánev **10** opět nasadíte do přístroje. Přístroj se automaticky opět zapne, a to až do uplynutí doby přípravy.

nebo

1. Pro přerušení procesu přípravy stiskněte krátce tlačítko start/stop  **20**.
 - Zazní signál.
 - Symbol tlačítka  **20** bliká.
 - Symbol topení  **24** se již nezobrazuje.
 - Bliká symbol programu.
 - Bliká symbol ventilátoru  **25**.
 - Střídavě se zobrazuje teplota a doba přípravy.
 - Ventilátor běží dál ještě přibližně 1 minutu.
2. Pro pokračování procesu přípravy stiskněte znovu tlačítko start/stop  **20**.









8.7 Konec procesu přípravy

- Když program dobehne do konce, zazní akustický signál. Ventilátor běží dál ještě přibližně 1 minutu.
 - Potřebujete žáruvzdornou podložku pro pánev **10** a fritovací koš **5** a také talíř nebo misku (příp. nahřáté).
 - Pro odpojení přístroje ze sítě vytáhněte po použití síťovou zástrčku **11**.
1. Vytáhněte pánev **10** za rukojeť **9** z krytu **1**. Pánev **10** postavte na žáruvzdornou podložku.
 2. **Obrázek A:** Posuňte pojistku zámku **7** ve směru šipky.
 3. Stiskněte tlačítko pro odblokování fritovacího koše **8** a vyklopte fritovací koš **5** směrem nahoru z pánve **10**.
 4. Fritovací koš **5** postavte na žáruvzdornou podložku. Dejte pokrmu na připravený talíř / do připravené misky.
 5. Nechejte přístroj a příslušenství vychladnout předtím, než ho budete čistit.

UPOZORNĚNÍ: Neodpovídá-li např. stupeň zhnědnutí vašemu přání, můžete proces přípravy změnit manuálně (viz „Manuální nastavení“ na straně 34). Zasuňte pánev **10** s naplněným fritovacím košem **5** opět do krytu **1** a znovu spusťte proces přípravy. K tomu jednoduše vytáhněte pánev **10** za rukojeť **9** z krytu **1** a poté ji opět nasadíte.

8.8 Programy v přehledu / tabulka přípravy

- V následující tabulce jsou uvedeny základní pomůcky pro nastavení uvedených potravin.
- Údaje o teplotě a čase v tabulce přípravy jsou orientační hodnoty. Teplota a čas se mohou lišit v závislosti na vlastnostech, velikosti a množství potravin a také podle vaší chuti.

Symbol na dotykovém displeji	Program/použití	Přednastavená teplota (nastavitelný rozsah)	Přednastavený čas (nastavitelný rozsah)
	Mražené hranolky ¹ (optimální množství cca 350 g, maximální množství cca 640 g)	180 °C (80 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
	Slanina	180 °C (80 – 200 °C)	10 min (1 – 60 min)
	Kousky drůbeže, např. stehna ² (optimální množství 4 díly)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min (1 – 60 min)
	Krevety	180 °C (80 – 200 °C)	12 min. (1 – 60 min)
	Steaky/kotlety	200 °C (80 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min)
	Muffiny, moučníky a pečivo	160 °C (80 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min)
	Zelenina ² (optimální množství cca 750 g)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min (1 – 60 min)
	Ryby	180 °C (80 – 200 °C)	14 min (1 – 60 min)

Horní čísla ^{1,2} znamenají:

¹: V 1/3 a 2/3 doby vaření protřepejte nebo obraťte.

²: V polovině doby vaření protřepejte nebo obraťte.

UPOZORNĚNÍ: Teplotu lze zvyšovat nebo snižovat v nastavitelném rozsahu v krocích po 5 °C.

9. Recepty

Smišené hranolky



Pro 2 porce
1 žloutek (velikost M)
1 lžička hořčice
125 ml slunečnicového oleje
1 lžička jemně nasekané hladkolisté petrželky
1 lžička jemně nasekaného kerblíku
1 lžička citrónové šťávy
sůl, pepř
1 lžička dýňových semínek
250 g pevných brambor
250 g sladkých brambor
2 lžíce olivového oleje

Pro bylinkovou majonézu vložte žloutek s hořčicí do vysoké nádoby a krátce rozmixujte tyčovým mixérem. Olej přilévejte malým proudem a přitom stále mixujte, dokud nevznikne homogenní, krémová hmota. Přidejte bylinky a ještě jednou krátce promíchejte. Dochutě citrónovou šťávou, solí a pepřem. Dýňová semínka opečte na pánvi bez oleje, nasekejte na jemno a přidejte k bylinkové majonéze.

Brambory a sladké brambory oloupejte, umyjte a osušte. Poté nakrájejte přibližně na 1 cm tlusté tyčinky. Vložte do velké misky, zamíchejte s olivovým olejem a vložte do fritovacího koše.

Pánev včetně fritovacího koše zasuňte do horkovzdušné fritézy. Zvolte program pro hranolky a spusťte. Vařte cca 7 minut, poté vytáhněte koš a opatrně jím zatřepejte, pokud jsou kousky brambor nalepené na sebe. Vařte dalších 7 minut a opět protřepejte. Až do uplynutí programu fritování.

Hranolky vysypte z fritovacího koše, osolte a naplňte do papírových pytlíků. Nahoru nebo bokem přidejte trochu bylinkové majonézy a ihned podávejte.

Ratatouille



Pro 2 porce
200 g cukety anebo lilku
1 paprika (žlutá)
2 rajčata
1 cibule, oloupaná
1 stroužek česneku (rozdrcený)
2 lžičky provensálských bylinek (sušených)
čerstvě namletý černý pepř
1 lžíce olivového oleje
½ lžičky soli
kulatý pekáč o průměru cca 15 cm

Cuketu nebo lilek, papriku, rajčata a cibuli nakrájejte na 2 cm velké kostky. Zeleninu smíchejte v pekáči s česnekem, provensálskými bylinkami a ½ lžičky soli. Dochutě pepřem. Přimíchejte také olivový olej.

Pekáč postavte do fritovacího koše a pánev včetně fritovacího koše zasuňte do horkovzdušné fritézy. Nastavte program pro zeleninu a ratatouille uvařte. Zeleninu během vaření jednou promíchejte.

Ratatouille podávejte se smaženým masem jako je steak nebo řízek.

Taštičky z listového těsta



200 g (mraženého nebo chlazeného) hotového listového těsta

náplň dle chuti
2 lžice mléka

Těsto nakrájejte na 16 čtverců o velikosti 5 x 5 cm a na každý čtverec dejte vrchovatou lžičku náplně. Čtverce přehněte na trojúhelníky a okraje trochu navlhčete vodou. Okraje k sobě přitlačte vidličkou.

Do fritovacího koše vložte osm balíčků a pořádkem je mlékem. Pánev včetně fritovacího koše zasuňte do horkovzdušné fritézy. Zvolte program pro muffiny, moučníky a pečivo. Taštičky z listového těsta pečte do zlatohněda.

Zbývající balíčky pečte stejným způsobem. Taštičky z listového těsta podávejte na servírovacím talíři.

Náplně

Ricotta a šunka:

- 50 g ricotty rozmíchejte s 25 g jemně nasekané šunky a čerstvě namletým pepřem.

Ricotta a losos:

- 50 g ricotty rozmíchejte s 25 g uzeného lososa a 1 lžicí jemně nasekané pažitky.

Sýr a jarní cibulky:

- 75 g strouhaného sýra (gouda, čedar nebo gruyère) rozmíchejte s na jemno nasekanými jarními cibulkami.

Krevety a kopr:

- 75 g nasekaných růžových krevet rozmíchejte s 1 lžicí na jemno nasekaným koprem a ½ lžičky citrónové šťávy.

Paprika a salám:

- 50 g na plátky nakrájeného salámu rozmíchejte s polovinou červené, na malé kostky nakrájené papriky a 1 lžicí na jemno nasekaného, čerstvého oregana.

Jablko a skořice:

- Polovinu jablka nakrájeného na malé kousky rozmíchejte s ½ lžicí cukru, 1 lžičkou strouhané pomerančové kůry a 1 lžičkou skořice.

Pikantní kuřecí paličky s grilovací marinádou



1 stroužek česneku, rozdrcený

½ lžice hořčice

2 lžičky hnědého cukru

1 lžička chili

čerstvě namletý černý pepř

1 lžice olivového oleje

1 špetky soli

4 kuřecí paličky

Česnek rozmíchejte s hořčicí, hnědým cukrem, chili, špetkou soli a čerstvě namletým pepřem. Zamíchejte s olejem.

Kuřecí paličky potřete marinádou a 20 minut marinujte.

Kuřecí paličky vložte do fritovacího koše. Pánev včetně fritovacího koše zasuňte do horkovzdušné fritézy. Zvolte program pro kousky drůbeže. Po cca 10 minutách kuřecí paličky obraťte. Kuřecí paličky pečte dalších 10 minut, dokud nejsou uvařené.

Vepřový filet s paprikou



Pro 2 porce

1 červená nebo žlutá paprika, na tenké proužky

1 červená cibule, na tenké plátky

2 lžičky provensálských bylinek

čerstvě namletý černý pepř

sůl

1 lžice olivového oleje

1 vepřový filet, 300 g

½ lžice hořčice

kulatý pekáč o průměru cca 15 cm

Proužky papriky rozmíchejte ve formě s cibulí, provensálskými bylinkami a trochou soli a pepře. Ke směsi přidejte ½ lžice olivového oleje.

Vepřový filet nařežte na čtyři kousky a potřete solí, pepřem a hořčicí. Kousky lehce potřete olivovým olejem a umístěte na vysoko do formy na paprikovou směs.

Formu postavte do fritovacího koše a pánve včetně fritovacího koše zasuňte do horkovzdušné fritézy. Zvolte program pro steaky/kotlety a spusťte. Maso a zeleninu pečte cca 15 minut. Maso v polovině doby vaření otočte a papriku zamíchejte. Výborně chutná s bramborovou kaší a čerstvým salátem.

Marinovaný vepřový bůček



4 – 5 plátek vepřového bůčku (tenké plátky)

2 lžice hrubozrnné mořské soli

1 lžice pepře

1 lžice sladké papriky

1 lžička pálivé papriky

1 lžička kari

1 lžička sušeného oregana

1 špetka sušeného tymiánu

1 – 2 špetky sušeného česneku

1 – 2 špetky chilli

1 lžička rajského protlaku

40 ml olivového oleje

60 ml řepkového oleje

V plytké misce přidejte všechno koření k oleji a promíchejte. Poté vmíchejte šlehačí metlou rajský protlak, aby vznikla homogenní marináda. Bůček vložte do marinády a nechejte minimálně 60 minut odležet.

Vyjměte bůček z marinády, vložte do fritovacího koše a grilujte cca 10 minut na program špek.

Krevetové špízy



Pro 2 porce
5 dřevěných špízů
20 krevet
1 stroužek česneku
½ feferonky
3 lžíce olivového oleje
1 ½ lžíce citrónové šťávy
½ špetky soli
½ špetky pepře

Oloupejte česnek a nakrájejte na malé kousky. Feferonku umyjte a zbavte jader, následně také nakrájejte na malé kousky. Česnek a feferonku lehce poduste na pánvi s olejem. Nyní dejte do mísy olej, citrónovou šťávu, sůl a pepř.

Krevety omyjte a potom osušte papírovou utěrkou. Poté vezměte jeden dřevěný špíz a nastrčte na něj vždy 4 krevety. Špízy položte do misky a pokapejte olejovou marinádou. Poté nechejte přibližně 2 hodiny odležet v chladu. V polovině doby špízy obraťte.

Špízy grilujte ve fritovacím koši cca 10 minut.

Špízy servírujte na talíře a podávejte pokapané citrónovou šťávou.

Grilovaný losos



Pro 4 porce
500 g filetů z lososa
4 lžíce sojové omáčky
3 lžíce hnědého cukru
3 lžíce vody
3 lžíce rostlinného oleje
citrónový pepř
sušený česnek
sůl

Filet z lososa okořeňte citrónovým pepřem, sušeným česnekem a solí.

V malé misce smíchejte sojovou omáčku s hnědým cukrem, vodou a rostlinným olejem, až se rozpustí cukr. Rybu vložte do dobře uzavíratelného plastového sáčku, přidejte obsah misky, uzavřete a několikrát obraťte, aby marináda pokrývala celou rybu. Poté nechejte 2 hodiny odležet v lednici.

Vyjměte lososa z krabičky, vložte do fritovacího koše a s pánví vložte do horkovzdušné fritézy. Vařte na program ryby na 180 °C cca 15 minut.

K lososu podávejte čerstvou bagetu nebo rýži.

10. Čištění



NEBEZPEČÍ popálení!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Než budete horkovzdušnou fritézu čistit, vytáhněte síťovou zástrčku **11** ze zásuvky.
- ⊙ Horkovzdušná fritéza nesmí být ponořena do vody.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte žádné ostré nebo odírající čisticí prostředky.

UPOZORNĚNÍ: Berte na vědomí, že po uschnutí se mohou v dutinách nacházet ještě kapky vody. Všechny díly nechejte důkladně uschnout na vzduchu.

Díly příslušenství

- Odstraňte zbytky potravin.
 - Fritovací koš **5** a síto **6** můžete mýt v myčce nádobí. Vytlačte síto nahoru z fritovacího koše. Dbejte po čištění při nasazování na to, aby vyklenutí síta ukazovalo směrem nahoru. Stlačte síto za okraje dolů, dokud znatelně nezapadne.
-

UPOZORNĚNÍ: Tyto části můžete také umýt v ruce teplou vodou a čisticím prostředkem. Poté je pečlivě opláchněte čistou vodou.

- Připálené zbytky potravin předtím nechejte odmočit.
- Pánev **10** umyjte v ruce teplou vodou s čisticím prostředkem. Poté je pečlivě opláchněte čistou vodou.
- Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je sklidíte nebo budete opět používat.

Kryt

- Očistíte kryt **1** zvenku lehce navlhčeným hadříkem s trochou jemného čisticího prostředku.
- Vysušte utěrkou.

Vnitřní prostor

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

11. Uschování

- Předtím než horkovzdušnou fritézu sklidíte...
 - ... musí být síťová zástrčka **11** vytažena,
 - ... musí být přístroj vychladlý a
 - ... musí být všechny díly úplně suché.
- Napájecí vedení **11** navíjete okolo navíjení kabelu **12**.

12. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU. Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v



Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.

Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

13. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si, prosím, nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!






- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none">• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?• Zkontrolujte připojení.
Potravina není po doporučené době ještě hotová	<ul style="list-style-type: none">• Bylo množství příliš velké nebo kousky příliš tlusté?• Byla nastavena příliš nízká teplota nebo doba přípravy?
Silná tvorba dýmu nebo zápachu	<ul style="list-style-type: none">• Nachází se na topném článku 2 zbytky potravin, které při rozehrívání shoří? Fritovací koš 5 nesmíte plnit výš než po značku MAX 4.

14. Technické parametry

Model:	SHFD 1400 C1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1400 W

Použité symboly

	G epřítve S icherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
~	Sřídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.

Technické změny vyhrazeny.

15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže pospanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uchovete si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

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

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

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebením, které jsou vystaveny běžnému opotřebením, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásazích, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 416140_2210** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **416140_2210** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 416140_2210



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NĚMECKO

Inhalt

1. Übersicht	47
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	48
3. Sicherheitshinweise	48
4. Lieferumfang	51
5. Inbetriebnahme	52
6. Das Touchdisplay im Überblick	53
7. Kleines 1x1 des Frittierens	54
8. Bedienen	55
8.1 Stromanschluss	55
8.2 Das Touchdisplay	55
8.3 Ein-/Ausschalten	55
8.4 Manuelle Einstellungen	56
8.5 Programme verwenden	56
8.6 Garprozess unterbrechen	57
8.7 Ende des Garprozesses	57
8.8 Die Programme im Überblick / Gartabelle	58
9. Rezepte	59
10. Reinigen	63
11. Aufbewahren	63
12. Entsorgen	64
13. Problemlösung	65
14. Technische Daten	65
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	66

1. Übersicht

- 1 Gehäuse
- 2 Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
- 3 Touchdisplay mit Anzeigen und Sensor-Tasten
- 4 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Frittierkorbes (maximale Füllhöhe ist 2,4 Liter)
- 5 Frittierkorb
- 6 Siebeinsatz
- 7 Entriegelungsschutz
- 8 Taste zum Entriegeln des Frittierkorbes
- 9 Griff des Frittierkorbes
- 10 Pfanne; hier sammelt sich die Flüssigkeit vom Garen
- 11 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 12 Abstandhalter mit Kabelaufwicklung
- 13 Abluftöffnung

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse.

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!

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:




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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder, jünger als 8 Jahre, sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
 -  ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 63).



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Sorgen Sie dafür, dass Kinder die heiße Heißluftfritteuse niemals (z. B. am Netzkabel) herunterziehen können. Bei Verbrühungen besteht Lebensgefahr!
- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR für Vögel!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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



GEFAHR - Brandgefahr!

- ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ⊙ Beaufsichtigen Sie die Heißluftfritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- ⊙ Das 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 oder wegrutscht.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Pfanne **10**
- 1 Frittierkorb **5** mit Siebeinsatz **6**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

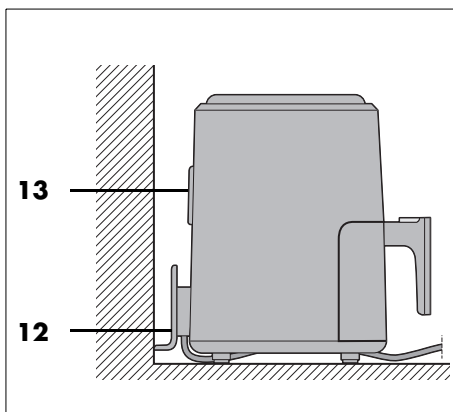
5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich die Abluftöffnung **13**. Aus der Abluftöffnung entweicht während des Betriebes heißer Dampf.



- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **13**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- ⊙ Entfernen Sie die Pappe zwischen Frittierkorb **5** und Pfanne **10**.

Bild A:

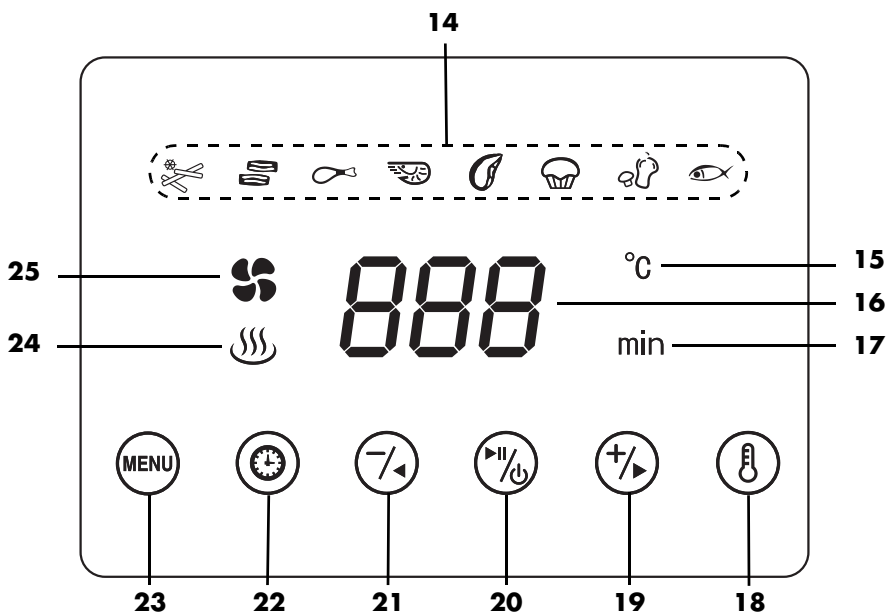
1. Ziehen Sie die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1**.
2. Schieben Sie den Entriegelungsschutz **7** in Pfeilrichtung.









3. Drücken Sie die Taste zum Entriegeln des Frittierkorbes **8** und heben den Frittierkorb **5** nach oben aus der Pfanne **10**.

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

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 63).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

6. Das Touchdisplay im Überblick



- 14** Programmsymbole (siehe "Die Programme im Überblick / Gartabelle" auf Seite 58)
- 15 °C** Einheit der Temperatur
- 16** Anzeige von Ziffern (z. B. Temperatur, Garzeit)
- 17 min** Einheit der Garzeit
- 18**  Taste: Gartemperatur anzeigen
- 19**  Taste: Temperatur erhöhen / Garzeit verlängern
- 20**  Taste: Ein-/Ausschalten / Programm Start/Stop
- 21**  Taste: Temperatur verringern / Garzeit verkürzen
- 22**  Taste: Garzeit anzeigen
- 23**  Taste: wiederholt drücken, um ein Programm zu wählen
- 24**  Heizesymbol: leuchtet, wenn das Gerät heizt
- 25**  Lüftersymbol: blinkt, wenn der Ventilator in Betrieb ist

7. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

- Alle Lebensmittel müssen zum Frittieren möglichst trocken sein. Trocknen Sie das Frittiergut 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 Frittiergut sitzt.

Frittierzeit und -temperatur

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Frittierkorb **5** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 4** 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 ^{1 2}

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

Wenn es bei dem Lebensmittel (z. B. bei Pommes frites oder Chicken-Nuggets) auf eine gleichmäßige Bräunung ankommt, müssen sie während des Frittiervorganges 1 - 2x geschüttelt werden.

1. Ziehen Sie die Pfanne **10** inkl. Frittierkorb **5** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1** und schütteln Sie die Zutaten. Achten Sie beim Schütteln darauf, dass die Pommes frites gut durchmischt werden und dabei die innen liegenden, ungarigen Pommes frites nach außen gelangen. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne **10** inkl. Frittierkorb **5** automatisch ab.
2. Setzen Sie die Pfanne **10** inkl. Frittierkorb **5** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

Backen

Teig darf auf **keinen Fall** direkt in den Frittierkorb **5** 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 Frittierkorb **5**.

Verpackungsinformationen

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

8. 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 **13** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Pfanne **10** und des Frittierkorbes **5**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **13** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.


WARNUNG vor Sachschäden!


- ⊙ Das Gerät darf auf keinen Fall ohne Frittierkorb **5** betrieben werden!
-

8.1 Stromanschluss


- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
 - Alle Anzeigen im Touchdisplay **3** leuchten kurz auf.
 - Ein doppelter Signalton wird ausgelöst.
 - Das Symbol der Taste Start/Stopp  **20** leuchtet. Das leuchtende Symbol signalisiert den Standby-Betrieb.


8.2 Das Touchdisplay





Auf dem Touchdisplay **3** gibt es Symbole, die nur Funktionen anzeigen, z. B. das Heizsymbol  **24**.




Andere Symbole stellen (auch) eine Schaltfläche dar, z. B. die Taste Start/Stopp  **20**. Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

8.3 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste Start/Stopp  **20**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
 - Im Display **3** werden die Programmsymbole **14** und die untere Reihe mit den Tasten **18 – 23** angezeigt.
 - Die voreingestellte Temperatur **180 °C** und die voreingestellte Garzeit **15 min** werden blinkend im Wechsel angezeigt.
-













HINWEIS: Wenn Sie das Gerät nach dem Einschalten durch langes Drücken der Taste Start/Stopp  **20** gleich wieder ausschalten, schaltet sich der Ventilator für ca. 1 Minute ein.

- Drücken Sie wiederholt die Taste Menü  **23**, um das gewünschte Programm zu wählen.
- Drücken Sie die Taste Start/Stopp  **20** erneut, um das Gerät zu starten.
 - Das Heizsymbol  **24** wird angezeigt.
 - Das Lüftersymbol  **25** blinkt.
 - Die eingestellte Temperatur und die Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Die Garzeit wird heruntergezählt.
 - Das gewählte Programmsymbol **14** blinkt.

- Während das Gerät läuft, halten Sie die Taste Start/Stopp  **20** gedrückt, um das Gerät in den Standby-Betrieb zu schalten.
 - Es ertönt ein Signalton.
 - Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter und das Lüftersymbol  **25** blinkt.
 - Im Display **3** ist nur das Symbol  **20** zu sehen.
- Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **11**.



8.4 Manuelle Einstellungen

Während das Gerät eingeschaltet ist, ist im Display **3** die untere Reihe mit den Tasten **18** – **23** sichtbar. Sie können damit jederzeit die Einstellungen für die Temperatur und die Garzeit verändern, z. B. auch dann, wenn ein Programm bereits läuft.












- Mit der Temperatur-Taste  **18** und den Einstell-Tasten  **19**/ **21** stellen Sie die Temperatur zwischen 80 °C und 200 °C ein:
 - Temperatur-Taste  **18** drücken.
 - Einstell-Tasten  **19**/ **21** kurz drücken für 5 °C-Schritte. Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
- Mit der Garzeit-Taste  **22** und den Einstell-Tasten  **19**/ **21** stellen Sie die Garzeit zwischen 1 und 60 Minuten ein:
 - Garzeit-Taste  **22** drücken.
 - Einstell-Tasten  **19**/ **21** kurz drücken für 1-Minuten-Schritte. Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.

8.5 Programme verwenden

HINWEISE:



- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **2** an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
- **SCHNELLSTART-FUNKTION**
Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste Start/Stopp  **20** ein. Durch erneutes Drücken der Taste Start/Stopp  wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur 180 °C und der voreingestellten Garzeit 15 min gestartet.

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






- Temperatur
 - Garzeit
1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittierkorb **5**.
 2. Setzen Sie den Frittierkorb **5** in die Pfanne **10**.
 3. Schieben Sie die Pfanne **10** in das Gehäuse **1**.
 4. Schalten Sie das Gerät mit der Taste Start/Stopp  **20** ein.
 5. Drücken Sie wiederholt die Taste Menü  **23**, um das gewünschte Programm zu wählen. Das entsprechende Symbol blinkt.
 6. Starten Sie den Garprozess mit der Taste Start/Stopp  **20**.
 - Das Programmsymbol blinkt. Die anderen Programmsymbole werden ausgeblendet.
 - Das Lüftersymbol  **25** blinkt.
 - Das Heizsymbol  **24** leuchtet.
 - Die Tasten  **18**,  **19**,  **20**,  **21**,  **22** und  **23** leuchten.

8.6 Garprozess unterbrechen

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne automatisch ab.
 - Das Tastensymbol  **20** blinkt.
 - Das Heizensymbol  **24** wird nicht mehr angezeigt.
 - Das Programmsymbol blinkt.
 - Temperatur und Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Der Ventilator stoppt, bis die Pfanne wieder eingeschoben ist.
2. Setzen Sie die Pfanne **10** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

oder

1. Drücken Sie kurz die Taste Start/Stopp  **20**, um den Garprozess zu unterbrechen.
 - Ein Signal ertönt.
 - Das Tastensymbol  **20** blinkt.
 - Das Heizensymbol  **24** wird nicht mehr angezeigt.
 - Das Programmsymbol blinkt.
 - Das Lüftersymbol  **25** blinkt.
 - Temperatur und Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter.
2. Drücken Sie die Taste Start/Stopp  **20** erneut, um den Garprozess fortzuführen.









8.7 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter.
 - Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für die Pfanne **10** und den Frittierkorb **5** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
 - Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **11**.
1. Ziehen Sie die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie die Pfanne **10** auf die hitzebeständige Unterlage.
 2. **Bild A:** Schieben Sie den Entriegelungsschutz **7** in Pfeilrichtung.
 3. Drücken Sie die Taste zum Entriegeln des Frittierkorbes **8** und heben den Frittierkorb **5** nach oben aus der Pfanne **10**.
 4. Stellen Sie den Frittierkorb **5** auf die hitzebeständige Unterlage. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
 5. 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 56). Schieben Sie die Pfanne **10** mit dem gefüllten Frittierkorb **5** wieder in das Gehäuse **1** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1** und setzen diese danach wieder ein.

8.8 Die Programme im Überblick / Gartabelle

- Die folgende Tabelle gibt grundlegende Einstellhilfen für die angegebenen Lebensmittel.
- Die Temperatur- und Zeitangaben in der Gartabelle 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)
	Gefrorene Pommes frites ¹ (optimale Menge ca. 350 g, maximale Menge ca. 640 g)	180 °C (80 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
	Speck	180 °C (80 – 200 °C)	10 Min. (1 – 60 Min.)
	Geflügel in Teilen, z. B. Keulen ² (optimale Menge 4 Teile)	180 °C (80 – 200 °C)	22 Min. (1 – 60 Min.)
	Shrimps	180 °C (80 – 200 °C)	12 Min. (1 – 60 Min.)
	Steaks, Kotelettes	200 °C (80 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Muffins, Kuchen und Backwaren	160 °C (80 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Gemüse ² (optimale Menge ca. 750 g)	180 °C (80 – 200 °C)	22 Min. (1 – 60 Min.)
	Fisch	180 °C (80 – 200 °C)	14 Min. (1 – 60 Min.)

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2} bedeuten:

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

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

HINWEIS: Die Temperatur kann im einstellbaren Bereich in 5 °C-Schritten erhöht oder verringert werden.

9. Rezepte

Gemischte Pommes frites



Für 2 Portionen
1 Eigelb (Größe M)
1 Tl Senf
125 ml Sonnenblumenöl
1 Tl fein gehackte glatte Petersilie
1 Tl fein gehackter Kerbel
1 Tl Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1 Tl Kürbiskerne
250 g festkochende Kartoffeln
250 g Süßkartoffeln
2 El Olivenöl

Für die Kräutermayonnaise Eigelb und Senf in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer kurz durchmischen. Das Öl in einem dünnen Strahl zugießen und dabei ständig weitermischen, bis eine homogene, cremige Masse entsteht. Die Kräuter zugeben und nochmals kurz durchmischen. Mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, sehr fein hacken und unter die Kräutermayonnaise mengen.

Die Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen. Dann in etwa 1 cm dicke Stäbchen schneiden. In eine große Schüssel geben, mit dem Olivenöl mischen und in den Frittierkorb geben.

Die Pfanne inkl. Frittierkorb in die Heißluftfritteuse schieben. Das Programm für Pommes frites wählen und starten. Ca. 7 Minuten garen, dann den Korb herausnehmen und vorsichtig schütteln, falls Kartoffelstücke aneinander kleben. Weitere 7 Minuten garen und erneut schütteln. Bis zum Ablauf des Programms frittieren.

Die Pommes frites aus dem Frittierkorb nehmen, salzen und in Papiertüten füllen. Jeweils etwas Kräutermayonnaise daraufgeben oder dazureichen und sofort genießen.

Ratatouille



Für 2 Portionen
200 g Zucchini und/oder Aubergine
1 Paprika (gelb)
2 Tomaten
2 Zwiebel, geschält
1 Knoblauchzehe (zerdrücken)
2 TL Kräuter der Provence (getrocknete)
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 EL Olivenöl
½ Teelöffel Salz
runde Ofenform mit ca. 15 cm Durchmesser

Die Zucchini und/oder Aubergine, Paprika, Tomaten und Zwiebel in 2 cm große Würfel schneiden. Das Gemüse in einer Ofenform mit dem Knoblauch, den Kräutern der Provence und ½ Teelöffel Salz vermengen. Mit Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl ebenfalls unterrühren.

Die Ofenform in den Frittierkorb stellen, und die Pfanne inkl. Frittierkorb in die Heißluftfritteuse schieben. Das Programm für Gemüse einstellen und das Ratatouille garen. Das Gemüse beim Garen einmal umrühren.

Das Ratatouille mit gebratenem Fleisch wie einem Steak oder Schnitzel servieren.

Blätterteighäppchen



200 g (tiefgefrorener oder gekühlter) Fertigblätterteig

Füllung nach Wunsch

2 EL Milch

Den Teig in 16 Quadrate von 5 x 5 cm Größe schneiden und auf jedes Quadrat einen gehäuften Teelöffel Füllung geben. Die Quadrate zu Dreiecken falten und die Ränder mit etwas Wasser befeuchten. Die Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken.

Acht Päckchen in den Frittierkorb geben und mit Milch bestreichen. Die Pfanne inkl. Frittierkorb in die Heißluftfritteuse schieben. Das Programm für Muffins, Kuchen und Backwaren wählen. Blätterteighäppchen goldbraun backen.

Die restlichen Päckchen auf die gleiche Weise backen. Die Blätterteighäppchen auf einem Servierteller servieren.

Füllungen

Ricotta und Schinken:

- 50 g Ricotta mit 25 g fein gehacktem Schinken und frisch gemahlenem Pfeffer vermengen.

Ricotta und Lachs:

- 50 g Ricotta mit 25 g geräuchertem Lachs und 1 Esslöffel fein gehacktem Schnittlauch vermengen.

Käse und Frühlingszwiebeln:

- 75 g geriebenen Käse (Gouda, Cheddar oder Greyerzer) mit dünn geschnittenen Frühlingszwiebeln vermengen.

Garnelen und Dill:

- 75 g gehackte rosa Garnelen mit 1 Esslöffel fein gehacktem Dill und einem ½ Esslöffel Zitronensaft vermengen.

Paprika und Salami:

- 50 g in Streifen geschnittene Salami mit einer halben roten, klein gewürfelten Paprika und 1 Esslöffel fein gehacktem, frischem Oregano vermengen.

Apfel und Zimt:

- Einen halben, in kleine Stücke geschnittenen Apfel mit ½ Esslöffel Zucker, 1 Teelöffel geriebener Orangenschale und 1 Teelöffel Zimt vermengen.

Pikante Hähnchen-Unterschenkel mit Grillmarinade



1 Knoblauchzehe, zerdrückt

½ EL Senf

2 TL brauner Zucker

1 TL Chilipulver

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 EL Olivenöl

1 Prise Salz

4 Hähnchen-Unterschenkel

Den Knoblauch mit dem Senf, dem braunen Zucker, dem Chilipulver, einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer vermengen. Mit dem Öl mischen.

Die Hähnchenschenkel mit der Marinade vollständig einreiben und 20 Minuten marinieren.

Die Hähnchenschenkel in den Frittierkorb geben. Die Pfanne inkl. Frittierkorb in die Heißluftfritteuse schieben. Das Programm für Geflügel in Teilen wählen und starten. Nach ca. 10 Minuten die Hähnchenschenkel wenden. Die Hähnchenschenkel weitere 10 Minuten braten, bis sie gar sind.

Schweinefilet mit Paprika



Für 2 Portionen

1 rote oder gelbe Paprika, in dünnen Streifen

1 rote Zwiebel, in dünnen Scheiben

2 TL Kräuter der Provence

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Salz

1 EL Olivenöl

1 Schweinefilet, 300 g

½ EL Senf

runde Ofenform mit ca. 15 cm Durchmesser

Die Paprikastreifen in der Form mit der Zwiebel, den Kräutern der Provence und etwas Salz und Pfeffer vermengen. ½ Esslöffel Olivenöl zur Mischung geben.

Das Schweinefilet in vier Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben. Die Stücke dünn mit Olivenöl bestreichen und hochkant in die Form auf die Paprikamischung setzen.

Die Form in den Frittierkorb stellen und die Pfanne inkl. Frittierkorb in die Heißluftfritteuse schieben. Das Programm für Steaks/Koteletts wählen und starten. Das Fleisch und Gemüse ca. 15 Minuten braten. Das Fleisch nach halber Garzeit umdrehen und die Paprika umrühren. Schmeckt köstlich mit Kartoffelpüree und frischem Salat.

Marinierter Schweinebauch



4 - 5 Schweinebauchscheiben (dünn geschnitten)

2 EL Meersalz grob

1 EL Pfeffer

1 EL Paprika edelsüß

1 TL Paprika rosenscharf

1 TL Curry

1 TL Oregano getrocknet

1 Msp. Thymian getrocknet

1 - 2 Msp. Knoblauchgranulat

1 - 2 Msp. Chiliflocken

1 TL Tomatenmark

40 ml Olivenöl

60 ml Rapsöl

In einer flachen Schale alle Gewürze zum Öl geben und vermischen. Danach das Tomatenmark mit einem Schneebesen einrühren, so dass eine homogene Marinade entsteht. Schweinebauch in die Marinade legen und mindestens 60 Minuten ziehen lassen.

Schweinebauch aus der Marinade nehmen, in den Frittierkorb legen und mit dem Programm Speck ca. 10 Minuten grillen.

Garnelenspieße



Für 2 Portionen
5 Holzspieße
20 Garnelen
1 Knoblauchzehe
½ Pfefferoni
3 EL Olivenöl
1 ½ EL Zitronensaft
½ Prise Salz
½ Prise Pfeffer

Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Pfefferoni waschen und entkernen, anschließend ebenfalls klein schneiden. Den Knoblauch und die Pfefferoni in einer Pfanne mit Öl leicht andünsten. Nun Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.

Die Garnelen waschen und danach mit Küchenpapier trocken tupfen. Danach nehmen Sie einen Holzspieß und stecken jeweils 4 Garnelen darauf. Die Spieße in eine Schale legen und mit der Ölmarinade beträufeln. Danach etwa 2 Stunden kalt stellen. Nach der Hälfte der Zeit die Spieße wenden.

Die Spieße im Frittierkorb für ca. 10 Minuten grillen.

Die Spieße auf Tellern servieren und mit einem Spritzer Zitronensaft anrichten.

Gegrillter Lachs



Für 4 Portionen
500 g Lachsfilet
4 EL Sojasauce
3 EL brauner Zucker
3 EL Wasser
3 EL Pflanzenöl
Zitronenpfeffer
Knoblauchpulver
Salz

Das Lachsfilet mit Zitronenpfeffer, Knoblauchpulver und Salz würzen.

In einer kleinen Schüssel die Sojasauce mit braunem Zucker, Wasser und Pflanzenöl verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Den Fisch in eine gut verschließbare Plastiktüte geben, den Inhalt der Schüssel hinzufügen, verschließen und mehrmals wenden, damit der Fisch von der Marinade überall bedeckt ist. Danach 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Den Lachs aus der Tüte nehmen, in den Frittierkorb legen und mit der Pfanne in die Heißluftfritteuse geben. Mit dem Programm Fisch bei 180 °C ca. 15 Minuten garen.

Zum Lachs frisches Baguette oder Reis servieren.

10. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **11** 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.

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.
- Frittierkorb **5** und Siebeinsatz **6** können in der Spülmaschine gereinigt werden. Den Siebeinsatz drücken Sie nach oben aus dem Frittierkorb heraus. Achten Sie nach dem Reinigen beim Einsetzen darauf, dass die Wölbung des Siebeinsatzes nach oben zeigt. Drücken Sie den Siebeinsatz an den Rändern herunter, bis er merkbar einrastet.

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

- Eingebrennte Speisereste weichen Sie vorher ein.

- Reinigen Sie die Pfanne **10** von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Gehäuse

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

Innenraum

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

11. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse wegräumen ...
 - ... muss der Netzstecker **11** gezogen werden,
 - ... das Gerät abgekühlt sein und
 - ... müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **11** um die Kabelaufwicklung **12**.

12. Entsorgen

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



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



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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Verpackung

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

13. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> • War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? • War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> • Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 2, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittierkorb 5 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 4 gefüllt werden.

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

14. Technische Daten

Modell:	SHFD 1400 C1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1400 W

15. 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: 416140_2210** 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) **416140_2210** 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: 416140_2210



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND