

SILVERCREST®



DIGITAL AIR FRYER SHF 1400 A1

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Az információ kelle · Stanje informacij · Stav informací
Stav informácií · Stand der Informationen:

05/2021 ID: SHF 1400 A1_21_V1.4

(HU) Kezelési útmutató

**DIGITÁLIS, FORRÓLEVEGŐS
FRITÓZ**

(CZ) Návod k obsluze

**DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ
FRITÉZA**

(DE) Bedienungsanleitung

DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE

(SI) Navodilo za uporabo

**DIGITALNI CVRTNIK NA
VROČI ZRAK**

(SK) Návod na obsluhu

**DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNÁ
FRITÉZA**

IAN 352840_2010



IAN 352840_2010

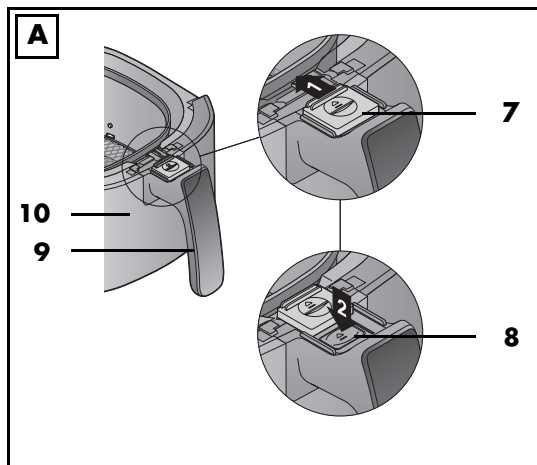
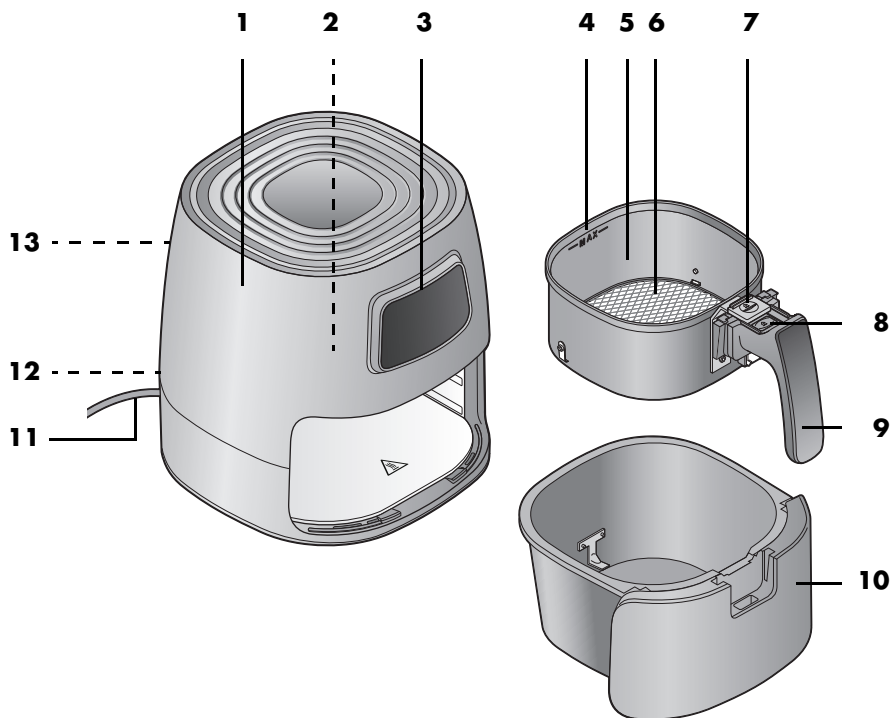




Magyar	2
Slovenščina	26
Česky	48
Slovenčina	70
Deutsch	92



Áttekintés / Pregled / Přeľad / Prehľad / 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 2,3 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.
 - ⊙ 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 forrólevégős fritőzt (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 általuk 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 emberekénél. 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 forró-levegős 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 károkra

- ⊙ Kizárólag eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a készülék alatti felület száraz legyen.
- ⊙ 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 tisztítószereket.
- ⊙ 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 kezelési útmutató

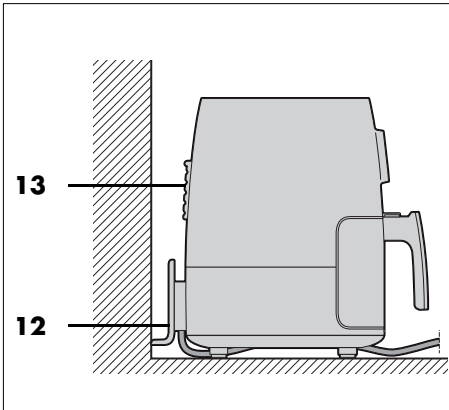
5. Üzembe helyezés

- Távolítsa 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.

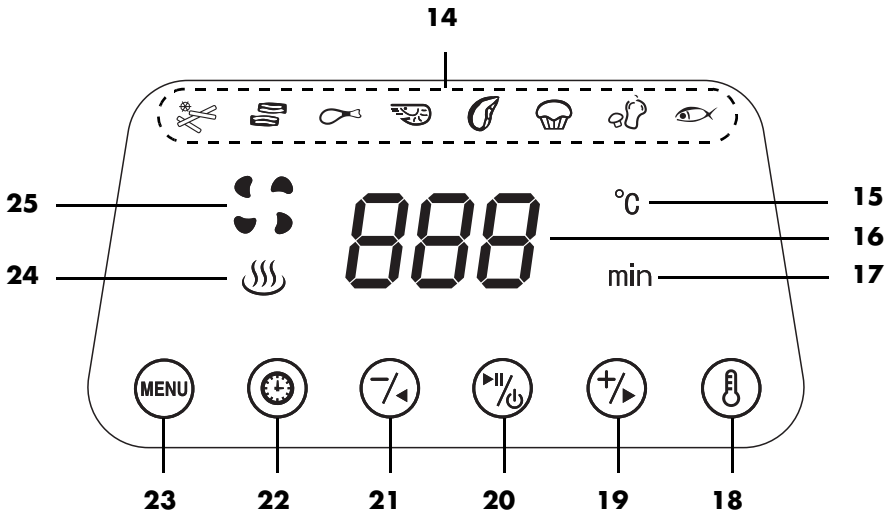










- ⊙ Soha ne takarja el a levegőkivezető nyílást **13**.
- ⊙ Ne használja a forrólevegős fritózt közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötte is.
- ⊙ Távolítsa el a sütőkosár **5** és az edény **10** közötti kartont.
- ⊙ Távolítsa el a matricát a szűrőbetétről **6**.

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

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 ételszert süssön.
- A sütőkosarat **5** csak a **MAX 4** jelzésig szabad tölteni.
- Elképzelhető, hogy az akrilamid rákkeltő. Kerülje a túlsütött ételkészítést, 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 ételnek (pl. hasábburgonya vagy csirkefalatok) egyenletesen barnára kell sülnie, akkor a sütési folyamat közben 1–2 alkalommal meg kell rázni.

1. Az edényt **10** a sütőkosárral **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 ké-

szülék automatikusan kikapcsol, ha kivesszi az edényt **10** és a sütőkosarat **5**.

2. Helyezze vissza az edényt **10** és a sütőkosarat **5** a készülékbe. A készülék automatikusan újra bekapcsol a sütési idő lejártáig.

Sütés (sütemény)

Nyers tésztát **semmi esetre sem** szabad közvetlenül a sütőkosárba **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 sütőkosárba **5**.

Információk a csomagoláson

Ha a mélyhűtött étel 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 hosszú 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 percig 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 fűtélemhez **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**,  **22**,  **19** és  **21** 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 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 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 ízétől 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. 400 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 krumplic



- 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.

Levelesztésztá-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 széléit 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 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 steakekhez/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 paradicsomlevő
40 ml olívaolaj
60 ml repceolaj

Egy lapos tálban tegye az összes fűszert az olajba, és keverje össze. Majd a paradicsomlevőt 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
1 ½ 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 szójaszósz
3 evőkanál barna cukor
3 evőkanál víz
3 evőkanál növényi olaj
Citrombors
Fokhagymapor
Só

A lazacfilét citromborssal, fokhagymaporrall és sóval fűszerezze.

Egy kis tálban keverje össze a szójaszószot, 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 mikroszálas 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 kerekese szemetestároló 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 szemébe; 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:	SHF 1400 A1
Hálózati feszültség:	220-240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1400 W

Alkalmazott szimbólumok

	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság). A készülékeknek el- get kell tenniük az általánosan el- fogadott 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 megfele- lést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ár- talmatlanítására emlékeztet.
	Újrahasznosítható anyagok: Kar- ton (kivéve hullámpapír)
	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 frit- tőz
Gyártási szám:	352840_2010
A termék típusa:	SHF 1400 A1
A termék azono- sításra alkalmas részeinek meg- határozása:	Forrólevegős fritőz, edény, sütőkosár szűrő- betéttel
A gyártó cégne- ve, címe és ema- il címe:	Hoyer Handel GmbH Tasköprüstraße 3 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefon- száma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoeyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cég- neve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).

3. A vásárlástól számított három napon 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 fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indoklását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárát. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. 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, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termék, illetve alkatrésze újra kezdődik.
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, gumibroncsok 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.

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

A www.lidl-service.com weboldalról 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 **352840_2010** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.



Garanciakártya 352840_2010

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:



Vsebina

1. Pregled.....	27
2. Predvidena uporaba.....	28
3. Varnostni napotki.....	28
4. Obseg dobave.....	31
5. Prva uporaba.....	32
6. Pregled zaslona na dotik.....	33
7. Mala šola cvrtja.....	34
8. Rokovanje.....	35
8.1 Električni priključek.....	35
8.2 Zaslona na dotik.....	35
8.3 Vkllop/izkllop.....	35
8.4 Ročne nastavitve.....	36
8.5 Uporaba programov.....	36
8.6 Prekinitev postopka pečenja.....	37
8.7 Konec procesa kuhanja.....	37
8.8 Pregled programov / tabela kuhanja.....	38
9. Recepti.....	39
10. Čiščenje.....	43
11. Shranjevanje.....	43
12. Odstranjevanje med odpadke.....	44
13. Odpravljanje težav.....	44
14. Tehnični podatki.....	45
15. Garancija.....	45

1. Pregled

- 1** Ohišje
- 2** Grelni element (na zgornji strani notranjosti)
- 3** Zaslon na dotik z indikatorji in senzoričnimi tipkami
- 4 MAX** Oznaka za najvišji nivo napolnjenosti košare cvrtnika (Maksimalna višina polnjenja je 2,3 litra)
- 5** Košara cvrtnika
- 6** Cedilni nastavek
- 7** Zaščita pred odklepanjem
- 8** Tipka za sprostitev košare cvrtnika
- 9** Ročaj košare cvrtnika
- 10** Posoda – tukaj se zbere tekočina od priprave
- 11** Napajalni kabel z omrežnim vtičem
- 12** Distančnik s kabelskim navitjem
- 13** Odprtina za odzračevanje

Najlepša hvala za vaše zaupanje!

Čestitamo vam ob nakupu novega cvrtnika na vroč zrak.

Za varno ravnanje z izdelkom in informacije o njegovi celotni zmogljivosti:

- **Pred prvo uporabo temeljito preberite ta navodila za uporabo.**
- **Upoštevajte predvsem varnostne napotke!**
- **Naprava se lahko uporablja samo na način, ki je opisan v teh navodilih za uporabo.**
- **Navodila za uporabo shranite za poznejšo uporabo.**
- **Če napravo predate naprej, zraven priložite tudi ta navodila za uporabo. Ta navodila za uporabo so sestavni del izdelka.**

Želimo vam veliko zadovoljstva z vašim novim cvrtnikom na vroč zrak!

Simboli na napravi



Ta simbol opozarja pred stikom z vročimi površinami.



Simbol označuje, da materiali s tem simbolom ne vplivajo niti na okus niti na vonj živil.

2. Predvidena uporaba

Cvrtnik na vroč zrak je predviden za pripravo hrane na vročem zraku pri temperaturi do največ 200 °C.

Cvrtnik na vroč zrak je namenjen za domačo uporabo. Cvrtnik na vroč zrak lahko uporabljate le v notranjih prostorih.

Te naprave ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

Predvidena napačna uporaba

Cvrtnik na vroč zrak ni primeren za segrevanje tekočin.

3. Varnostni napotki

Opozorilni napotki

Po potrebi upoštevajte naslednje opozorilne napotke v teh navodilih za uporabo:



NEVARNOST! Visoko tveganje:

Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

OPOZORILO! Srednje tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči poškodbe ali večjo materialno škodo.

POZOR: Majhno tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči lažje poškodbe ali materialno škodo.

NAPOTEK: Dejanska stanja in posebnosti, ki jih morate upoštevati pri delu z napravo.

Navodila za varno uporabo

- ⊙ To napravo lahko otroci, starejši od 8 let, in osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali miselnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo samo, če so pod nadzorom odrasle osebe ali so bili poučeni o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati naprave, razen če so starejši od 8 let in jih nadzoruje odrasla oseba.
- ⊙ Otroke, mlajše od 8 let, držite stran od naprave in napajalnega kabla.



- ⊙ Ne dotikajte se vročih delov naprave, na primer odprtine za odzračevanje na hrbtni strani naprave. Košaro cvrtnika držite le za ročaj.
- ⊙ Med cvrtjem iz odprtine za odzračevanje uhaja vroča para. Ne segajte v paro.
- ⊙ Če se omrežni napajalni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ Upoštevajte poglavje o čiščenju (glejte "Čiščenje" na strani 43).



NEVARNOST za otroke

- ⊙ Poskrbite, da otroci nikoli ne bodo mogli povleči vročega cvrtnika nase (npr. za omrežni kabel). Opekline so lahko smrtno nevarne!
- ⊙ Embalaža ni otroška igrača. Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve.



NEVARNOST za hišne ljubljence in domače živali ter zaradi njih

- ⊙ Električne naprave so lahko nevarne za hišne ljubljence in domače živali. Poleg tega lahko tudi živali povzročijo škodo na napravi. Zato živalim prepričajte stik z električnimi napravami.



NEVARNOST za ptice

- ⊙ Ptice dihajo hitreje, zrak razdeljujejo drugače po telesu in so občutno manjše od ljudi. Zato je lahko zelo nevarno za ptice, če vdihnejo že manjše količine dima, ki nastaja med obratovanjem naprave. Kadar napravo uporabljate, morate ptice prenesti v drug prostor.



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage

- ⊙ Napravo zaščitite pred vlago, kapljajočo vodo ali pršenjem vode.
- ⊙ Naprave, napajalnega kabla in omrežnega vtiča ne potaplajte v vodo ali v katero drugo tekočino.
- ⊙ V kolikor v napravo prodre tekočina, takoj izvlecite omrežni vtič. Pred ponovno uporabo napravo temeljito pregledajte.
- ⊙ Če se zgodi, da naprava pade v vodo, omrežni vtič takoj izvlecite iz vtičnice in šele nato napravo vzemite iz vode. V tem primeru naprave ne uporabljajte več, ampak naj jo pregleda strokovnjak.
- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.



NEVARNOST električnega udara

- ⊙ Ne uporabljajte naprave, če so na njej ali na napajalnem kablu vidne poškodbe ali če je naprava padla na tla.
- ⊙ Če uporabljate podaljševalni kabel, mora le-ta ustrezati zahtevam v skladu s tehničnimi podatki te naprave.
- ⊙ Naprave ne priključite na električni razdelilnik. Lahko pride do preobremenitve.
- ⊙ Napajalni kabel položite tako, da nihče ne more stopiti nanj, se obesiti nanj ali se spotakniti obenj.
- ⊙ Omrežni vtič priključite samo v pravilno nameščeno, lahko dostopno električno vtičnico z varnostnimi kontakti, katere napetost ustreza oznaki na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi lahko dostopna.
- ⊙ Zagotovite, da se napajalni kabel ne more poškodovati na ostrih robovih ali vročih mestih. Napajalnega kabla ne ovijajte okoli naprave.
- ⊙ Pri postavitvi naprave bodite pozorni na to, da omrežni kabel ni ukleščen ali stisnjen.
- ⊙ Naprava tudi po izklopu še ni popolnoma ločena od omrežne napetosti. Če jo želite popolnoma odklopiti, izvlecite omrežni vtič.
- ⊙ Ko želite izklopiti omrežni vtič iz vtičnice, vedno povlecite za vtič in ne za omrežni kabel.
- ⊙ Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice ...
 - ... po vsaki uporabi,
 - ... če se pojavi motnja,
 - ... kadar naprave ne uporabljate,
 - ... pred čiščenjem naprave in
 - ... ob nevihtah.
- ⊙ Da bi preprečili nevarnosti, izdelka ne spreminjajte. Popravila se smejo izvajati samo v strokovni delavnici oz. v servisnem centru.



NEVARNOST – nevarnost požara

- ⊙ Priključene naprave nikoli ne puščajte nenadzorovane.
- ⊙ Cvrtnik na vroč zrak med delovanjem vedno nadzorujte. Tako boste lahko pravočasno odkrili morebiten nenavaden vonj ali hrup in preprečili težave.
- ⊙ Naprave nikoli ne pokrivajte in je ne postavljajte na mehke predmete (npr. brisačo).
- ⊙ Okoli naprave in nad napravo naj bo dovolj prostora.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne uporabljajte neposredno pod visečimi omaricami, stenskimi vtičnicami ali v bližini zaves, papirja ali podobnih vnetljivih materialov.
- ⊙ Cvrtnik na vroč zrak uporabljajte izključno na trdni, ravni, neдрseči, suhi in negorljivi delovni površini, da se ne prevrne ali zdrsne.



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin

- ⊙ Ne dotikajte se vročih površin in notranjosti naprave. Uporabljajte prijemalne rokavice ali krpe.
- ⊙ Preden napravo očistite ali pospravite, se mora povsem ohladiti.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne premikajte ali transportirajte, ko je le-ta vklopljen.

OPOZORILO pred materialno škodo

- ⊙ Uporabljajte le originalni pribor.
- ⊙ Naprave ne postavljajte na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v bližino virov vročine ali odprtega ognja.
- ⊙ Poskrbite, da je podlaga pod napravo suha.
- ⊙ Poskrbite, da se nabodala ne dotikajo in zalepijo na grelni element na zgornji strani notranjosti.
- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.

- ⊙ Naprava je opremljena z neдрsečimi nogicami iz umetne mase. Ker je pohištvo zaščiteno z različnimi vrstami lakov in umetnih snovi ter se neguje z različnimi vrstami negovalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma izključiti možnosti, da lahko nekatera od teh sredstev vsebujejo sestavine, ki lahko načenjajo in zmeččajo nogice iz umetne mase. Po možnosti pod napravo položite neдрsečo podlago.

4. Obseg dobave

- 1 cvrtnik na vroč zrak
- 1 posoda **10**
- 1 košara cvrtnika **5** s cedilnim nastavkom **6**
- 1 navodila za uporabo

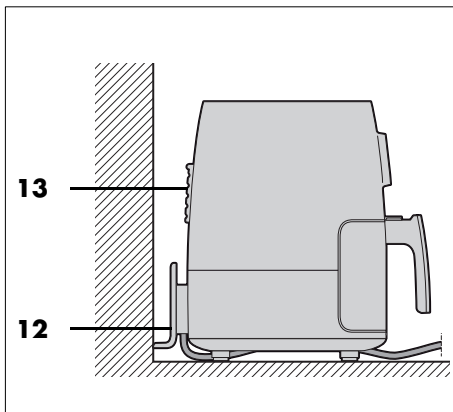
5. Prva uporaba

- Odstranite vso embalažo. **Posebej v notranjosti ne sme biti ostankov embalaže, kot so npr. stiroporne kroglice.**



NEVARNOST – Nevarnost požara!

Za hrbtne strani naprave je odprtina za odzračevanje **13**. Med uporabo iz odprtine za odzračevanje uhaaja vroča para.

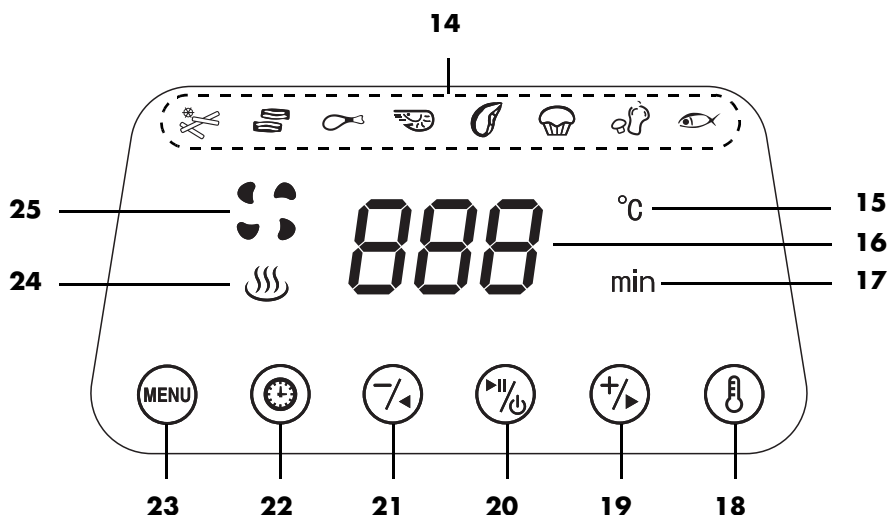










- ⊙ Nikoli ne prekrijte odprtine za odzračevanje **13**.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne uporabljajte neposredno pod visečimi omaricami, stenski vtičnicami ali v bližini zaves, papirja ali podobnih vnetljivih materialov.
- ⊙ Okoli naprave in nad napravo naj bo dovolj prostora.
- ⊙ Odstranite karton med košaro cvrtnika **5** in posodo **10**.
- ⊙ Odstranite nalepko s cedilnega nastavka **6**.

NAPOTEK: Med prvo uporabo lahko zaznate nekoliko dima in neprijetnega vonja. To je zaradi sredstev za vgradnjo ogrevalnih elementov in ni napaka izdelka. Poskrbite za zadostno zračenje.

- Odstranite zaščitno folijo in lepilni trak z naprave, vendar pa ne odstranjujte tipske ploščice na spodnji strani naprave.
- Preverite, ali je ves pribor priložen in nepoškodovan.
- Pred prvo uporabo napravo in ves pribor očistite (glejte "Čiščenje" na strani 43).
- Napravo postavite na suho, ravno, nedrsečo površino, ki je odporna na vročino.
- Omrežni vtič **11** vklopite v vtičnico, ki ustreza oznaki na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.

6. Pregled zaslona na dotik



- 14** Simboli programa (glejte "Pregled programov / tabela kuhanja" na strani 38)
- 15 °C** Enota za temperaturo
- 16** Prikaz cifr (npr. temperatura, čas priprave)
- 17 min** Enota za čas priprave
- 18**  Tipka: prikaz temperature pečenja
- 19**  Tipka: povišanje temperature/podaljšanje časa priprave
- 20**  Tipka: vklop/izklop oz. zagon/zaustavitev programa
- 21**  Tipka: znižanje temperature/skrajšanje časa priprave
- 22**  Tipka: prikaz časa priprave
- 23**  Tipka: za izbiro programa pritisnite večkrat zapored
- 24**  Simbol za segrevanje: sveti, medtem ko se aparat segreva
- 25**  Simbol ventilatorja: utripa, kadar ventilator deluje

7. Mala šola cvrtja

Priprava živila

- Če je možno, morajo biti živila za cvrtje čim bolj suha. Živilo za cvrtje osušite oz. z zamrznjenih živil odstranite led.
- Če uporabljate globoko zamrznjeno hrano, odstranite čim več vode in ledu, preden jo daste v cvrtnik.
- Pri panirani hrani pazite, da se panada čim tesneje drži živila za cvrtje.

Čas in temperatura cvrtja

- Za okusen in zdrav rezultat je treba natančno upoštevati podatke glede temperature in časa cvrtja na embalaži.
- Cvrte le majhne količine naenkrat.
- Košare cvrtnika **5** ne smete napolniti več kot do oznake **MAX 4**.
- Akrilamid je lahko rakotvoren. Da bi zagotovili čim manjše tvorjenje akrilamida, hrane ne zapecite premočno.

Za enakomerno zapečeno hrano ^{1 2}

¹: Premešajte ali obrnite po 1/3 in 2/3 časa priprave.

²: Premešajte ali obrnite po polovici časa priprave.

Če želite, da je hrana (npr. ocvrt krompirček ali piščančji medaljoni) enakomerno zapečena, jo morate med cvrtjem 1-krat ali 2-krat premešati.

1. Posodo **10** skupaj s košaro cvrtnika **5** povlecite za ročaj **9** iz ohišja **1** in primešajte sestavine. Pri mešanju pazite, da se ocvrt krompirček dobro premeša in se pri tem koščki krompirja, ki so bolj v sredini in niso zapečeni, pomaknejo na zunanjo stran. Naprava se samodejno izključi, ko posodo **10** skupaj s košaro cvrtnika **5** vzamete ven.
2. Posodo **10** skupaj s košaro cvrtnika **5** ponovno namestite v napravo. Naprava se do poteka čas priprave znova vklopi.

Peka

Testa v nobenem primeru ne smete dati neposredno v košaro cvrtnika **5**. Po pripravi dajte testo v pekač ali drug model za peko (npr. model za kolačke). To nato postavite skupaj s testom v košaro cvrtnika **5**.

Podatki na pakiranju

Če na embalaži globoko zamrznjene hrane ne najdete podatkov za cvrtnik na vroč zrak, se ravnajte po podatkih za pečico s kroženjem zraka.

8. Rokovanje




NEVARNOST opeklin!

- ⊙ Med uporabo se površina naprave lahko zelo segreje. Ne dotikajte se vročih delov naprave, na primer odprtine za odzračevanje **13** na hrbtni strani naprave.
- ⊙ Za prijemanje vroče posode **10** in košare cvrtnika **5** uporabite prijemalne rokavice ali krpo.
- ⊙ Med cvrtjem iz odprtine za odzračevanje **13** uhaja vroča para. Ne segajte v paro.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne premikajte ali transportirajte, ko je le-ta vklopljen.


OPOZORILO pred materialno škodo!


- ⊙ Naprave v nobenem primeru ni dovoljeno uporabljati brez posode **5**!

8.1 Električni priključek


- Ko naprava stoji na ustreznem mestu, vtaknite omrežni vtič **11** v varnostno vtičnico, ki ustreza podatkom na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.
 - Vsi prikazi na zaslonu na dotik **3** na kratko zasvetijo.
 - Sprosti se dvojni signalni ton.
 - Simbol tipke za zagon/zaustavitev  **20** zasveti. Svetleči simbol pomeni, da je delovanje v stanju pripravljenosti.


8.2 Zaslona na dotik








Na zaslonu na dotik **3** so simboli, ki prikazujejo le funkcije, npr. simbol za segrevanje  **24**.

Drugi simboli predstavljajo (tudi) gumb, npr. tipka za zagon/ustavitev  **20**. Gumbi so v teh navodilih zaradi lažje razumljivosti označeni kot tipke.

8.3 Vklop/izklop













- Pritisnite tipko za zagon/ustavitev  **20**, da vklopite napravo iz stanja pripravljenosti.
 - Na zaslonu **3** so prikazani simboli programa **14** in spodnja vrstica s tipkami **18 – 23**.
 - Vnaprej nastavljena temperatura **180 °C** in vnaprej nastavljeni čas kuhanja **15 min** se utripajoče izmenično prikazujeta.

NAPOTEK: Če napravo po vklopu izklopite z dolгим pritiskom na tipko za zagon/zaustavitev  **20**, se za približno 1 minuto vklopi ventilator.

- Večkrat zapored pritisnite tipko menija  **23**, da izberete želeni program.
- Znova pritisnite tipko za zagon/zaustavitev  **20**, da zaženete napravo.
 - Prikaže se simbol za segrevanje  **24**.
 - Simbol ventilatorja  **25** utripa.
 - Prikaz nastavljenе temperature in časa priprave se izmenjuje.
 - Čas priprave se odšteva.
 - Simbol izbranega programa **14** utripa.
- Medtem ko naprava deluje, pritisnite in pridržite tipko za zagon/zaustavitev  **20**, da napravo preklopite v stanje pripravljenosti.
 - Sprosti se zvočni signal.
 - Ventilator deluje še naprej približno 1 minuto, simbol ventilatorja  **25** pa utripa.
 - Na zaslonu **3** je videti le simbol  **20**.
- Če želite napravo popolnoma izklopiti in odklopiti iz omrežja, izvlecite omrežni vtič iz vtičnice **11**.



8.4 Ročne nastavitve

Medtem ko je naprava vključena, je na zaslonu **3** vidna spodnja vrstica s tipkami **18** – **23**. Tako lahko kadarkoli spreminjate nastavitve za temperaturo in čas priprave, npr. tudi takrat, ko je program že v teku.










- S tipkami za temperaturo  **18** in tipkami za nastavitve  **19**/ **21** nastavite temperaturo med 80 °C in 200 °C:
 - pritisnite tipko za temperaturo  **18**.
 - S kratkim pritiskom tipk za nastavitve  **19**/ **21** spremenite temperaturo v korakih po 5 °C. Tipko pridržite za hitro pomikanje naprej/nazaj.
- S tipko za čas priprave  **22** in tipkami za nastavitve  **19**/ **21** nastavite čas priprave med 1 minuto in 60 minutami:
 - pritisnite tipko za čas priprave  **22**.
 - S kratkim pritiskom tipk za nastavitve  **19**/ **21** spremenite čas v korakih po 1 minuto. Tipko pridržite za hitro pomikanje naprej/nazaj.

8.5 Uporaba programov

NAPOTKI:



- Poskrbite, da se nabodala ne dotikajo in zalepijo na grelni element **2** na zgornji strani notranjosti.
- **FUNKCIJA HITRI ZAGON**
Napravo vklopite iz stanja pripravljenosti s tipko za zagon/zaustavitev  **20**. S ponovnim pritiskom na tipko za zagon/zaustavitev  se zažene vnaprej nastavljena Temperatura 180 °C in vnaprej nastavljeni čas kuhanja 15 min.

Za veliko živil in načinov priprave ima naprava prednastavljene programe. Če izberete program, lahko kadarkoli dodatno opravite naslednje nastavitve:





- Temperatura
 - Čas priprave
1. Pripravite živila in jih dodajte v košaro cvrtnika **5**.
 2. Košaro cvrtnika **5** vstavite v posodo **10**.
 3. Posodo **10** potisnite v ohišje **1**.
 4. Napravo vklopite s tipko za zagon/ustavitev  **20**.
 5. Večkrat zapored pritisnite tipko menija  **23**, da izberete želeni program. Ustrezni simbol utripa.
 6. Postopek pečenja zaženite s tipko za zagon/ustavitev  **20**.
 - Simbol programa utripa. Drugi simboli programov ugasnejo.
 - Simbol ventilatorja  **25** utripa.
 - Simbol za segrevanje  **24** sveti.
 - Tipke  **18**,  **22**,  **19**, in  **21** svetijo.

8.6 Prekinitev postopka pečenja

Postopek pečenja lahko kadarkoli prekinete, če želite na primer preveriti stopnjo zapečenosti.

1. Izvlecite posodo **10** za ročaj **9** iz ohišja **1**. Naprava se samodejno izključi, ko posodo vzamete ven.
 - Simbol tipke  **20** utripa.
 - Simbol za segrevanje  **24** ni več prikazan.
 - Prikaz temperature in časa kuhanja se izmenjuje.
 - Ventilator se ustavi, dokler ponovno ne vstavite posode.
2. Posodo **10** ponovno namestite v napravo. Naprava se do poteka čas priprave znova vklopi.

ali

1. Na kratko pritisnite tipko za zagon/zaustavitev  **20**, da prekinete postopek pečenja.
 - Sprostí se zvočni signal.
 - Simbol tipke  **20** utripa.
 - Simbol za segrevanje  **24** ni več prikazan.
 - Prikaz temperature in časa kuhanja se izmenjuje.
 - Ventilator deluje še naprej približno 1 minuto.
2. Znova pritisnite tipko za zagon/zaustavitev  **20**, da nadaljujete postopek pečenja.









8.7 Konec procesa kuhanja

- Ko se program zaključi, se sprostí zvočni signal. Ventilator deluje še naprej približno 1 minuto.
 - Potrebujete toplotno odporno podlago za posodo **10** in košaro cvrtnika **5** in tudi krožnik ali skledo (po potrebi predhodno ogreto).
 - Za izklop naprave iz električnega omrežja po uporabi izvlecite omrežni kabel **11**.
1. Izvlecite posodo **10** za ročaj **9** iz ohišja **1**. Posodo **10** postavite na podlago, ki je odporna na vročino.
 2. **Slika A:** Zaščito pred odklepanjem **7** potisnite v smeri puščice.
 3. Pritisnite tipko, da odklenete košaro cvrtnika **8**, nato pa dvignite košaro cvrtnika **5** navzgor iz posode **10**.
 4. Košaro cvrtnika **5** postavite na podlago, ki je odporna na vročino. Živila strešite na pripravljen krožnik ali v pripravljeno posodo.
 5. Pred čiščenjem počakajte, da se naprava in pribor ohladita.

NAPOTEK: Če stopnja zapečenosti na takšna, kot jo želite, lahko ročno spremenite postopek pečenja (glejte "Ročne nastavitve" na strani 36). Posodo **10** z napolnjeno košaro cvrtnika **5** znova vstavite v ohišje **1** in ponovno začnite postopek pečenja. Da to naredite, posodo **10** enostavno za ročaj **9** izvlecite iz ohišja **1** in jo ponovno vstavite.

8.8 Pregled programov / tabela kuhanja

- Naslednja tabela vsebuje osnovne pripomočke za nastavitve določenih živil.
- Informacije o temperaturi in času v tabeli kuhanja so le primeri za orientacijo. Temperatura in čas se lahko razlikujeta glede na kakovost, velikost in količino živila pa tudi glede na vaš okus.

Simbol na zaslonu na dotik	Program/uporaba	Prednastavljena temperatura (nastavljivo območje)	Prednastavljen čas (nastavljivo območje)
	Zamrznjen ocvrt krompirček ¹ (optimalna količina približno 400 g, največja količina približno 640 g)	180 °C (80–200 °C)	20 minut (1–60 minut)
	Slanina	180 °C (80–200 °C)	10 minut (1–60 minut)
	Razkosana perutnina, npr. bedra ² (optimalna količina 4 deli)	180 °C (80–200 °C)	22 minut (1–60 minut)
	Rakci	180 °C (80–200 °C)	12 minut (1–60 minut)
	Stejki, kotleti	200 °C (80–200 °C)	15 minut (1–60 minut)
	Kolački, pecivo in pekarski proizvodi	160 °C (80–200 °C)	15 minut (1–60 minut)
	Zelenjava ² (optimalna količina pribl. 750 g)	180 °C (80–200 °C)	22 minut (1–60 minut)
	Ribe	180 °C (80–200 °C)	14 minut (1–60 minut)

Pomen nadpisanih števil ^{1,2}:

¹: Premešajte ali obrnite po 1/3 in 2/3 časa priprave.

²: Premešajte ali obrnite po polovici časa priprave.

NAPOTEK: Temperaturo lahko v nastavljenem področju v korakih po 5 °C zvišate ali znižate.

9. Recepti

Mešan ocvrt krompirček



Za 2 porčiji

- 1 rumenjak (velikost M)
- 1 čajna žlička gorčice
- 125 ml sončničnega olja
- 1 čajna žlička drobno nasekljanega ravne-ga peteršilja
- 1 čajna žlička sesekljanane krebujlice
- 1 čajna žlička limoninega soka
- sol, poper
- 1 čajna žlička bučnih semen
- 250 g krompirja, ki se ne razkuha
- 250 g sladkega krompirja
- 2 jedilni žlici olivnega olja

Za zeliščno majonezo dajte v visoko skodelico rumenjaka in gorčico ter ju na hitro premešajte s paličnim mešalnikom. V rahlem curku dodajte olje in pri tem neprekinjeno nadaljujte z mešanjem, dokler ne nastane homogena, kremna zmes. Dodajte zelišča in ponovno na hitro premešajte. Začinite z limoninim sokom, soljo in poprom. V posodi brez olja popražite bučna semena, jih zelo drobno nasekljajte in zmešajte z zeliščno majonezo.

Krompir in sladki krompir olupite, operite in osušite. Nato ga narežite na približno 1 cm debele palčke. Dajte ga v veliko skledo, dodajte mu olivno olje in ga dajte v košaro cvrtnika.

Posodo, vključno s košaro cvrtnika namestite v cvrtnik na vroč zrak. Izberite program za ocvrt krompirček in ga zaženite. Kuhajte približno 7 minut, nato odstranite košaro in jo previdno pretresite, če se koščki krompirja sprimejo. Kuhajte še nadaljnjih 7 minut in ponovno pretresite. Cvrte, dokler se program ne konča.

Ocvrt krompirček vzemite iz košare cvrtnika, ga posolite in z njim napolnite papirnate vrečke. Na vrh dodajte nekaj zeliščne majoneze in takoj uživajte.

Ratatouille



Za 2 porčiji

- 200 g bučk in/ali jajčevcev
- 1 paprika (rumena)
- 2 paradižnika
- 1 čebula, olupljena
- 1 strok česna (stisnjen)
- 2 čajni žlički provansalskih zelišč (posušeni)
- sveže mlet črni poper
- 1 jedilna žlica olivnega olja
- ½ čajne žličke soli
- okrogel pekač, premera približno 15 cm

Bučke in/ali jajčevca, papriko, paradižnik in čebulo narežite na 2 cm velike kocke. Zelenjavo v pekaču premešajte s česnom, provansalskimi zelišči in ½ čajne žličke soli. Začinite s poprom. Primešajte tudi olivno olje.

Pekač dajte v košaro cvrtnika in posodo, vključno s košaro cvrtnika namestite v cvrtnik na vroč zrak. Nastavite program za zelenjavo in skuhajte ratatouille. Zelenjavo med pravo enkrat premešajte.

Ratatouille postrezite s pečenim mesom, na primer s steakom ali zrezkom.

Prigrizki iz listnatega testa



200 g (globoko zamrznjenega ali ohlajenega) pripravljenega listnatega testa
polnilo po želji
2 jedilni žlici mleka

Testo razrežite na 16 kvadratov po 5 x 5 cm in na vsak kvadrat dajte eno zvrhano čajno žličko polnila. Kvadrate prepognite v trikotnike in robove nekoliko navlažite z vodo. Robove z vilicami stisnite skupaj.

Osem žepkov položite v košaro cvrtnika in premažite z mlekem. Posodo, vključno s košaro cvrtnika namestite v cvrtnik na vroč zrak. Izberite program za kolačke, pecivo in pekarske proizvode. Kanape iz listnatega testa zapecite zlatorumeno.

Preostale žepke specite na enak način. Žepke iz listnatega testa servirajte na servirnem krožniku.

Polnila

Rikota in šunka:

- 50 g rikote premešajte s 25 g drobno sesekljane šunke in sveže mletim poprom.

Rikota in losos:

- 50 g rikote premešajte s 25 g prekajenega lososa in 1 jedilno žlico fino nasekljanega drobnjaka.

Sir in mlada čebula:

- 75 g naribanega sira (gavda, čedar ali grojer) premešajte s tanko narezano mlado čebulo.

Kozice in koper:

- 75 g sesekljanih rožnatih kozic premešajte z 1 jedilno žlico fino sesekljanega kopra in ½ jedilne žlice limoninega soka.

Paprika in suha salama:

- 50 g na trakce narezane salame premešajte s polovico rdeče paprike, narezane na kocke, in 1 jedilno žlico fino sesekljanega svežega origana.

Jabolko in cimet:

- Polovico na majhne koščke narezanega jabolka premešajte s ½ jedilne žlice sladkorja, 1 čajno žličko naribane pomarančne lupine in 1 čajno žličko cimeta.

Pikantne piščančje kračice z marinado za žar



1 strok česna, zmečkan

½ jedilne žlice gorčice

2 čajni žlički rjavega sladkorja

1 čajna žlička čilija v prahu

sveže mlet črni poper

1 jedilna žlica olivnega olja

1 ščepec soli

4 piščančje kračice

Česen zmešajte z gorčico, rjavim sladkorjem, čilijem v prahu, ščepecem soli in sveže mletim poprom. Zmešajte z oljem.

Piščančje kračice dobro natrite z marinado in pustite marinirati 20 minut.

Piščančje kračice dajte v košaro cvrtnika. Posodo, vključno s košaro cvrtnika namestite v cvrtnik na vroč zrak. Izberite program za razkosano perutnino in ga zaženite. Po približno 10 minutah piščančje kračice obrnite. Piščančje kračice pecite še 10 minut, dokler niso pečene.

Svinjski file s papriko



Za 2 porciji
1 rdeča ali rumena paprika, narezana na tanke trakove
1 rdeča čebula, narezana na tanke rezine
2 čajni žlički provansalskih zelišč
sveže mlet črni poper
sol
1 jedilna žlica olivnega olja
1 svinjski file, 300 g
½ jedilne žlice gorčice
okrogel pekač, premera približno 15 cm

Trakove paprike skupaj s čebulo, provansalskimi zelišči in malo soli in popra premešajte v pekaču. Mešanici dodajte ½ jedilne žlice olivnega olja.

Svinjski file narežite na štiri koščke in natrite s soljo, poprom in gorčico. Koščke na tanko porožite z oljem in pokonci postavite v pekač na mešanico iz paprike.

Pekač dajte v košaro cvrtnika in posodo, vključno s košaro cvrtnika namestite v cvrtnik na vroč zrak. Izberite program za zrezke/kotleto in ga zaženite. Meso in zelenjavo pecite približno 15 minut. Po polovici časa meso obrnite in papriko premešajte. Jedi se odlično poda priloga iz krompirjevega pireja in svežo solato.

Mariniran svinjski želodec



4–5 rezin svinjskega želodca (na tanko narezanih)
2 jedilni žlici grobe morske soli
1 jedilna žlica popra
1 jedilna žlica zlahtne paprike
1 čajna žlička vroče paprike
1 čajna žlička karija
1 čajna žlička suhega origana
1 ščepec suhega timijana
1–2 ščepca suhega česna
1–2 ščepca Suhega čilija
1 jedilna žlica paradižnikove mezge
40 ml olivnega olja
60 ml repičnega olja

V plitvi ponvi vse začimbe dodajte olju in zmešajte. Nato paradižnikovo mezgo zmešajte z metlico za sneg, da nastane homogena marinada. Svinjski želodec položite v marinado in ga pustite namakati vsaj 60 minut.

Svinjski želodec vzemite iz marinade, ga dajte v košaro cvrtnika in ga pecite približno 10 minut na programu za slanino.

Nabodala s kozicami



Za 2 porciji
5 lesenih nabodal
20 kozic
1 strok česna
½ pekoče paprike
3 jedilne žlice olivnega olja
1 ½ jedilne žlice limoninega soka
½ ščepečca soli
½ ščepečca popra

Česen olupite in na drobno narežite. Pekočo papriko operite in razkoščičite, nato pa narežite na majhne koščke. Česen in pekočo papriko v posodi brez olja rahlo popražite. Zdaj v skledo dajte olje, limonin sok in poper.

Operite kozice in jih nato osušite s papirnatiimi brisačami. Nato vzemite leseno nabodalo in na vsako nabodite po 4 kozice. Nabodala položite v skledo in jih pokaplajte z oljno marinado. Nato jih za približno 2 uri postavite na hladno. Po polovici časa nabodala obrnite.

Nabodala v košari cvrtnika pecite približno 10 minut.

Nabodala postrezite na krožnikih in jih pokaplajte z limoninim sokom.

Losos na žaru



Za 4 porciji
500 g lososovega fileta
4 jedilne žlice sojine omake
3 jedilne žlice rjavega sladkorja
3 jedilne žlice vode
3 jedilne žlice rastlinskega olja
Limonski poper
Česen v prahu
Sol

Filet lososa začinite z limonskim poprom, česnom v prahu in soljo.

V manjši posodi zmešajte sojino omako z rjavim sladkorjem, vodo in rastlinskim oljem, dokler se sladkor ne raztopi. Ribo dajte v plastično vrečko, ki jo je mogoče dobro zapreti, dodajte vsebino posodice, jo zaprite in večkrat obrnite, da marinada popolnoma prekrije ribo. Nato jo 2 uri pustite v hladilniku.

Lososa vzemite iz vrečke, ga položite v košaro cvrtnika in ga s posodo dajte v cvrtnik na vroč zrak. Na programu za ribe ga pri 180 °C kuhajte približno 15 minut.

Ob lososu postrezite svežo francosko štručko ali riž.

10. Čiščenje



NEVARNOST opeklin!

- ⊙ Preden napravo premaknete ali očistite, se mora ohladiti.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Pred čiščenjem cvrtnika na vroč zrak izvlecite omrežni vtič **11** iz vtičnice.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne smete potopiti v vodo.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.

NAPOTEK: Upoštevajte, da so po sušenju v volih prostorih še vedno lahko kapljice vode. Pustite, da se vsi deli popolnoma posušijo na zraku.

Pribor

- Odstranite večje ostanke živil.
 - Košaro cvrtnika **5** in cedilni nastavek **6** lahko pomivate v pomivalnem stroju. Cedilni nastavek odstranite tako, da ga iz košare cvrtnika potisnete navzgor. Po čiščenju pri vstavljanju pazite, da je cedilni nastavek izbočen navzgor. Cedilni nastavek potiskajte na robovih, dokler se opazno ne zaskoči.
-

NAPOTEK: Te dele lahko pomijete tudi ročno s toplo vodo in sredstvom za pomivanje. Temeljito splaknite s čisto vodo.

- Zapečene ostavke hrane predhodno namočite.
- Posodo **10** ročno pomijte s toplo vodo in pomivalnim sredstvom. Temeljito splaknite s čisto vodo.
- Preden dele pospravite ali ponovno uporabite, morate počakati, da se popolnoma posušijo.

Ohišje

- Ohišje **1** po potrebi od zunaj obrišite z rahlo navlaženo krpo z malo blagega čistila.
- Osušite s kuhinjsko krpo.

Notranjost

1. Očistite notranjost pečice z mehko kuhinjsko gobo, malo vode in blagim čistilom.
2. Nato večkrat obrišite z vlažno krpo iz mikrovlaknen, ki jo vmes splaknete in ožamete.
3. Osušite s kuhinjsko krpo.

11. Shranjevanje

- Preden cvrtnik na vroč zrak pospravite: ... morate izvleči omrežni vtič **11**, ... počakati, da se naprava ohladi, ... vsi deli pa morajo biti popolnoma suhi.
- Navijte napajalni kabel **11** okrog kabelskega navitja **12**.

12. Odstranjanje med odpadke

Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Simbol prečrtanega smetiščne- ga koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evrop- ski Uniji odstranjovati v loče- nem postopku zbiranja odpadkov. To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proi- zvide ne smete odstranjovati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate.

Ta simbol za recikliranje ozna- čuje npr. predmet ali dele mate- riala, ki so primerni za ponovno uporabo. Recikliranje pomaga pri zmanjševanju po- rabe surovin in tako razbremenjuje okolje.



Embalaža

Kadar bi želeli odstraniti embalažo, bodite prosimo pozorni na okoljske predpise v Vaši državi.

13. Odpravljanje težav

Če vaša naprava nenadoma ne deluje tako, kot bi želeli, najprej preglejte spodnji se- znam. Morda gre za manjšo težavo, ki jo lahko odpravite sami.



NEVARNOST električnega udara!







- ⊙ Nikoli ne poskušajte sami popravljati naprave.

Napaka	Možni vzroki / ukrepi
Brez ukrepov Funkcija	<ul style="list-style-type: none">• Ali je zagotovljeno ele- ktrično napajanje na- prave?• Preverite priključek.
Hrana po predpisanem času še ni pe- čena	<ul style="list-style-type: none">• Je bila količina živil pre- velika ali kosi predebe- li?• Ali je bila nastavljena temperatura prenizka ali čas priprave prekra- tek?
Močno nast- janje dima in vonja	<ul style="list-style-type: none">• Ali so na grelnem ele- mentu 2 ostanki živil, ki se lahko med segreva- njem zažgejo? Košare cvrtnika 5 ne smete na- polniti več kot do ozna- ke MAX 4.

14. Tehnični podatki

Model:	SHF 1400 A1
Omrežna napetost:	220–240 V ~ 50 Hz
Razred zaščite:	I
Moč:	1400 W

Uporabljeni simboli

	Gepüüfte Sicherheit (preizkušana varnost). Naprave morajo biti v skladu s splošno priznanimi tehničnimi predpisi in z nemškimi zakonoma o varnosti izdelkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Z oznako CE podjetje HOYER Handel GmbH zagotavlja skladnost s predpisi EU.
	Ta simbol vas opozarja, da embalažo odstranite okolju prijazno.
	Materiali, ki jih je mogoče reciklirati: Karton (razen valovitega kartona)
	Izmenična napetost
	Simbol označuje dele, ki jih lahko operete v pomivalnem stroju.

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.

15. Garancija



Dobavitelj


Upoštevajte, da naslednji naslov **ni naslov servisnega centra**.

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
NEMČIJI



Servisni Center

 Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: hoyer@lidl.si

IAN: 352840_2010

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Hoyer Handel GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Ta priročnik in še mnoge druge priročnike, video posnetke o izdelkih ter programsko opremo za namestitev lahko prenesete s spletne strani www.lidl-service.com.



S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran (www.lidl-service.com), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **352840_2010** in odprete navodila za uporabo.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o.k.d.
 Pod lipami 1
 SI-1218 Komenda

Obsah

1. Přehled	49
2. Použití k určenému účelu	50
3. Bezpečnostní pokyny	50
4. Rozsah dodávky	53
5. Uvedení do provozu	54
6. Dotykový displej v přehledu	55
7. Základy fritování	56
8. Obsluha	57
8.1 Proudová přípojka	57
8.2 Dotykový displej	57
8.3 Zapnutí/vypnutí	57
8.4 Manuální nastavení	58
8.5 Použití programů	58
8.6 Přerušení procesu přípravy	59
8.7 Konec procesu přípravy	59
8.8 Programy v přehledu / tabulka přípravy	60
9. Recepty	61
10. Čištění	65
11. Uschování	65
12. Likvidace	66
13. Řešení problémů	66
14. Technické parametry	67
15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	67

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 2,3 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.
-  ⊙ 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 ovládní.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 65).



NEBEZPEČÍ pro děti

- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly horkou horkovzdušnou fritézu nikdy stáhnout dolů (např. za síťový kabel). Opáření 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

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



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 nechejte 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, nechejte 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 bouři.
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy mohou provádět jen specializované opravy, 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. Použijte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ Předtím než budete přístroj čistit nebo ho sklidíte, nechte ho zcela vychladnout.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybuje s ní a ani jí nepřenášíte.

VÝSTRAHA před věcnými škodami

- ⊙ Použijte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Dbejte na to, aby podložka pod přístrojem byla suchá.

- ⊙ 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 návod k použití

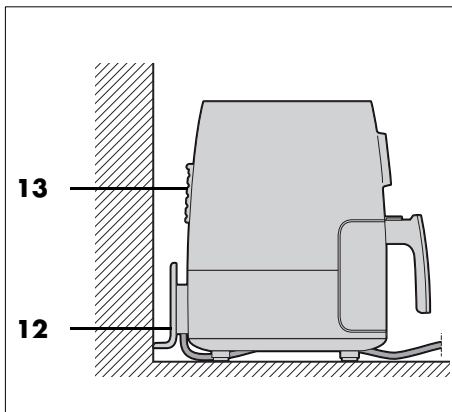
5. Uvedení do provozu

- 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.



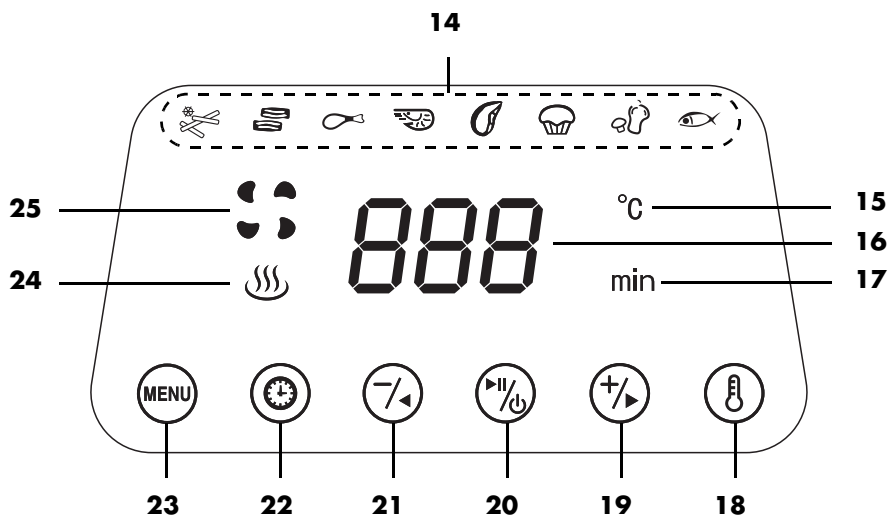
- ⊙ Větrací průduch **13** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.
- ⊙ Vyndejte lepenku mezi fritovacím košem **5** a pánví **10**.
- ⊙ Odlepte nálepku ze vkladacího sítka **6**.









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 pásky 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 přístroje a všechny díly příslušenství vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 65).
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.
- Síťovou zástrčku **11** zasuněte 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 60)
- 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 potravine 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 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 nasadte 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 záruvzdorné formy (např. formiček na muffiny). Ty poté postavte s těstem do fritovacího koše **5**.

Obalové informace

Pokud na obalu mražených potravin nenaleznete 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 nepřenašejte.


VÝSTRAHA před věcnými škodami!


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

8.1 Proudová přípojka


- Když je přístroj sestaven, zasuňte 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) stisknutelná 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**.
 - Střídatě 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**.
 - Střídatě 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 tlačítky nastavení  **19**/ **21** nastavíte teplotu mezi 80 °C a 200 °C:
 - stiskněte tlačítko teploty  **18**.
 - Krátce stiskněte 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:
 - stiskněte tlačítko doby přípravy  **22**.
 - Krátce stiskněte 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  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**,  **22**,  **19**, a  **21** 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.
 - Střídaně se zobrazuje teplota a doba přípravy.
 - Ventilátor se zastaví, až je pánev opět zasunuta.
2. Pánev **10** opět nasadte 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.
 - Střídaně 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 doběhne 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 pokrmy 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 58). 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 nasadte.

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 400 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

Smíšené 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. Dochuťte 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. Dochuťte 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) hoto-
vého listového těsta
náplň dle chuti
2 lžíce 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 potřete 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 lžící jemně nasekané pažitky.

Sýr a jarní cibulky:

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

Krevety a kopr:

- 75 g nasekaných růžových krevet rozmíchejte s 1 lžící 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 lžící na jemno nasekaného, čerstvého oregana.

Jablko a skořice:

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

Pikantní kuřecí paličky s grilovací marinádou



- 1 stroužek česneku, rozdrčený
- ½ lžíce hořčice
- 2 lžičky hnědého cukru
- 1 lžička chili
- čerstvě namletý černý pepř
- 1 lžíce 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 pánev 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 plátků 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

- Otřete 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 otřete vlhkým hadříkem z mikroválka, který vyperete a vyždímáte.
3. Vysušte utěrkou.

11. Uschování

- Předtím než horkovzdušnou fritézu sklidíte...
 - ... musí být síťová zástrčka **11** vytažená,
 - ... 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:	SHF 1400 A1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1400 W

Použitě symboly

	Geprüfte Sicherheit (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: lepenka (kromě vlnité lepenky)
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.

Technické změny vyhrazeny.

15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku, 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 popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte 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, baterii, 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 zásadách, 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: 352840_2010** 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 zaslát 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) **352840_2010** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

CZ Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 352840_2010



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	71
2. Účel použitia.....	72
3. Bezpečnostné pokyny	72
4. Obsah balenia.....	75
5. Uvedenie do prevádzky	76
6. Prehľad dotykového displeja	77
7. Základy fritovania v kocke.....	78
8. Obsluha	79
8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu	79
8.2 Dotykový displej	79
8.3 Zapnutie/vypnutie.....	79
8.4 Manuálne nastavenia	80
8.5 Používanie programov.....	80
8.6 Prerušenie procesu prípravy	81
8.7 Ukončenie procesu prípravy.....	81
8.8 Prehľad programov / tabuľka prípravy jedál	82
9. Recepty	83
10. Čistenie.....	87
11. Uskladnenie	87
12. Likvidácia	88
13. Riešenie problémov	88
14. Technické údaje	89
15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	89

1. **Prehľad**

- 1 Teleso
- 2 Vyhrievací prvok (na vnútornej strane vnútorného priestoru)
- 3 Dotykový displej s indikátormi a tlačidlami senzora
- 4 **MAX** Značka pre maximálnu výšku hladiny naplnenia fritovacieho koša (maximálna výška naplnenia je 2,3 l)
- 5 Fritovací kôš
- 6 Sitová vložka
- 7 Ochrana proti odblokovaniu
- 8 Tlačidlo na odblokovanie fritovacieho koša
- 9 Rúčka fritovacieho koša
- 10 Panvica; tu sa zbiera tekutina z varenia
- 11 Pripojovací kábel so zástrčkou
- 12 Dištančný držiak s navinutím kábla
- 13 Vetrací otvor

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k vašej novej teplovzdušnej fritéze.

Na bezpečné zaobchádzanie s výrobkom a oboznámenie sa s celým rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na použitie si uschovajte, ak by ste neskôr potrebovali ďalšie informácie.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s vašou novou teplovzdušnou fritézou!

Symbole na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotýkaním sa horúcich povrchov.



Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.

2. Účel použitia

Teplovzdušná fritéza je určená na prípravu potravín v horúcom vzduchu pri maximálnej teplote 200 °C.

Teplovzdušná fritéza je koncipovaná na domáce používanie. Teplovzdušná fritéza sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

Teplovzdušná fritéza nie je vhodná na zahrievanie tekutín.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

POZOR: Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Deti smú vykonávať čistenie a údržbu prístroja len ak sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom.
- ⊙ Deti mladšie ako 8 rokov by ste nemali púšťať do blízkosti prístroja a pripojovacieho vedenia.



- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru na zadnej strane. Fritovací kôš uchopujte len za rúčku.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 87).



NEBEZPEČENSTVO pre deti

- ⊙ Zabezpečte, aby deti nikdy nemohli teplovzdušnú fritézu stiahnuť dolu (napr. za sieťový kábel). Obarenia predstavujú smrteľné nebezpečenstvo!
- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a úžitkové zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte prbližníť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO pre vtáky

- ⊙ Vtáky dýchajú rýchlejšie, vzduch sa v ich tele rozvádza inak a sú podstatne menšie ako ľudia. Pre vtáky môže byť preto veľmi nebezpečné, ak vdýchnu čo i len najmenšie množstvo dymov, uvoľňujúcich sa pri prevádzke tohto prístroja. Ak používate tento prístroj, vtáky by ste mali preniesť do inej miestnosti.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti

- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.
- ⊙ Prístroj, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Ak by aj napriek tomu prístroj niekedy spadol do vody, potom okamžite vytiahnite zástrčku a až následne vyberte prí-

stroj von. V takom prípade prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho skontrolovať v odbornom servise.

- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokrými rukami.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Keď používate predlžovací kábel, musí spĺňať technické údaje tohto prístroja.
- ⊙ Prístroj zapáčajte len do samotnej zásuvky, nie do zásuvky, do ktorej sa dajú pripojiť viaceré zariadenia. Mohlo by totiž dôjsť k preťaženiu.
- ⊙ Pripojovacie vedenie ved'te tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa oň alebo sa na ňom potknúť.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Pri inštalácii prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nazacvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za pripojovacie vedenie.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
 - ... po každom použití,
 - ... v prípade poruchy,
 - ... ak prístroj nepoužívate,
 - ... pred čistením a
 - ... počas búrky.

- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajúce žiadne zmeny na výrobku. Vykonanie opráv zabezpečujte len v odbornej opravovni, resp. v servisnom stredisku.



NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru

- ⊙ Zapojený prístroj nikdy nenechávajte bez dozoru.
- ⊙ Počas prevádzky majte teplovzdušnú fritézu vždy pod dohľadom. Takto si problém môžete hneď všimnúť vďaka nezvyčajnému zápachu alebo zvuku.
- ⊙ Prístroj nikdy nezakrývajte, ani ho neumiestňujte na mäkké podklady (napr. utierky).
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu prevádzkujte výhradne na pevnej, rovnej, nešmyklavej, suchej a nehorľavej podložke, čím zabránite, aby sa prevrhla alebo skĺzla.



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku popálenia

- ⊙ Nedotýkajte sa horúceho povrchu prístroja a vnútorného priestoru. Používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehýbte ňou ani ju neprenášajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.

- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.
- ⊙ Dbajte o to, aby sa jedlá nedotýkali horúceho vyhrievacieho prvku na hornej strane vnútorného priestoru a nenalepili sa tam.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

4. Obsah balenia

- 1 teplovzdušná fritéza
- 1 panvica **10**
- 1 fritovačič kôš **5** so sitovou vložkou **6**
- 1 návod na obsluhu

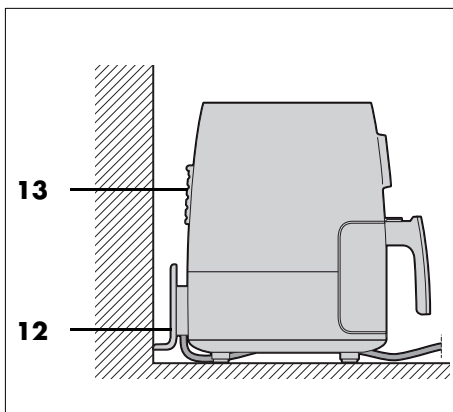
5. Uvedenie do prevádzky

- Odstráňte všetok obalový materiál.
Zvlášť vnútorný priestor musí byť úplne zbavený zvyškov obalu, ako napríklad omrvíniek styroporu.



NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

Na zadnej strane prístroja sa nachádza vetrací otvor **13**. Z vetracieho otvoru uniká počas prevádzky horúca para.

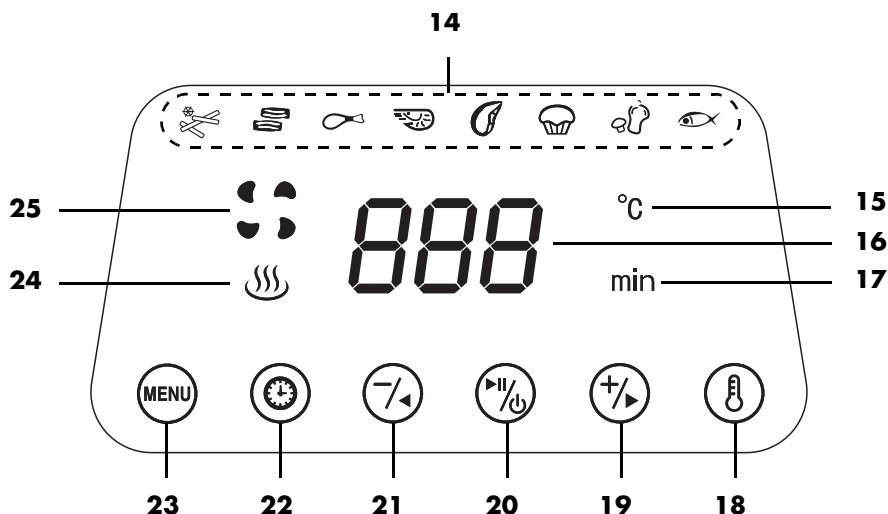










- ⊙ Vetrací otvor **13** nikdy nezakrývajte.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.
- ⊙ Odstráňte kartón medzi fritovacím košom **5** a panvicou **10**.
- ⊙ Odstráňte nálepku zo sitovej vložky **6**.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na výhrevnom prvku a nie je to chyba výrobku. Zabezpečte dostatočné vetranie.

- Z prístroja odstráňte ochranné fólie a lepiacu pásku, avšak neodstraňujte typový štítok na spodnej strane prístroja.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
- Pred prvým použitím prístroj a všetky diely príslušenstva vyčistite (pozri „Čistenie“ na strane 87).
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú, teplovzdornú podložku.
- Zástrčku **11** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

6. Prehľad dotykového displeja



- 14** Symboly programov (pozri „Prehľad programov / tabuľka prípravy jedál“ na strane 82)
- 15 °C** Jednotka teploty
- 16** Zobrazenie číslic (napr. teplota, čas prípravy)
- 17 min** Jednotka času prípravy
- 18**  Tlačidlo: zobrazenie teploty prípravy
- 19**  Tlačidlo: zvýšenie teploty/predĺženie doby prípravy
- 20**  Tlačidlo: zapnutie/vypnutie/štart/stop programu
- 21**  Tlačidlo: zníženie teploty/skrátenie doby prípravy
- 22**  Tlačidlo: zobrazenie doby prípravy
- 23**  Tlačidlo: stlačte opakovane na výber programu
- 24**  Symbol ohrevu: svieti, keď prístroj hreje
- 25**  Symbol ventilátora: bliká, keď je ventilátor v prevádzke

7. Základy fritovania v kocke

Príprava potravín

- Všetky potraviny musia byť na fritovanie podľa možnosti suché. Fritované potraviny osušte, resp. pri mrazených potravinách z nich odstráňte ľad.
- Pri hlbokomrazených potravinách odstráňte čo najviac vody a ľadu, skôr ako ich dáte do teplovzdušnej fritézy.
- Pri obalovaných potravinách dbajte na to, aby strúhanka čo najviac priliehala na potravinu.

Čas a teplota fritovania

- Na dosiahnutie chutného a zdravého výsledku by ste mali veľmi presne dodržiavať teplotu a čas fritovania uvedené na obale.
- Na jedenkrát fritujte len menšie množstvá potravín.
- Fritovací kôš **5** sa nesmie naplniť viac ako po značku **MAX 4**.
- Akrylamid môže byť karcinogénny. Aby sa akrylamid tvoril čo najmenej, vyvarujte sa prílišnému zhnednutiu.

Na rovnomerné zhnednutie ^{1 2}

¹: Po 1/3 a 2/3 času prípravy pretrepte alebo obráťte.

²: Po polovici času prípravy pretrepte alebo obráťte.

Keď pri potravinách (napr. pri hranolčekoch alebo kuracích nugetách) záleží na rovnomernom zhnednutí, musia sa počas fritovania 1 – 2x pretrepať.

1. Vytiahnite panvicu **10** s fritovacím košom **5** za rúčku **9** z telesa **1** a pretrepte prísady. Pri pretrepaní dbajte o to, aby sa hranolčky dobre premiešali a pritom sa hranolčky ležiace vnútri dostali von. Prístroj sa pri vybratí panvice **10** s fritovacím košom **5** automaticky vypne.

2. Panvicu **10** s fritovacím košom **5** znovu vložte do prístroja. Prístroj sa až do uplynutia doby prípravy automaticky znovu zapne

Pečenie

Cesto sa v **žiadnom prípade** nesmie dať priamo do fritovacieho koša **5**. Po príprave dajte cesto do formy na pečenie alebo inej teplovzdušnej formy (napr. formičky na muffiny). Túto potom postavte s cestom do fritovacieho koša **5**.

Informácie na obale

Keď na obale hlbokomrazeného tovaru nebudete nájsť informácie o dobách prípravy pre teplovzdušnú fritézu, orientujte sa podľa časov pre teplovzdušnú rúru.

8. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru **13** na zadnej strane.
- ⊙ Používajte rukavicu alebo lapku na chytanie panvice **10** a fritovacieho koša **5**.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru **13** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Keď je tepl vzdušná fritéza zapnutá, nehýbte ňou ani ju neprenášajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj sa za žiadnych okolností nesmie prevádzkovať bez fritovacieho koša **5!**

8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je postavený, zastrčte zástrčku **11** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.
 - Nakrátko sa rozsvietia všetky indikátory na dotykovom displeji **3**.
 - Zaznie dvojité zvukové signál.
 - Svieti symbol tlačidla štart/stop **20**. Svietiaci symbol symbolizuje pohotovostný režim.

8.2 Dotykový displej

Na dotykovom displeji **3** sú symboly, ktoré zobrazujú len funkcie, napr. symbol ohrevu **24**.

Iné symboly predstavujú (aj) tlačidlo, napr. tlačidlo štart/stop **20**. Ikony sa v tomto návode kvôli lepšej čitateľnosti označujú ako tlačidlá.

8.3 Zapnutie/vypnutie













- Stlačte tlačidlo štart/stop **20**, aby ste prístroj zapli z pohotovostného režimu.
 - Na displeji **3** sa zobrazujú symboly programov **14** a spodný rad s tlačidlami **18 – 23**.
 - Striedavo sa zobrazuje prednastavená teplota **180 °C** a čas prípravy **15 min**.

UPOZORNENIE: Keď prístroj po zapnutí hneď znovu vypnete dlhým stlačením tlačidla štart/stop **20**, zapne sa asi na 1 minútu ventilátor.

- Opakovane stlačte tlačidlo menu **23**, aby ste vybrali požadovaný program.
- Na spustenie prístroja stlačte znovu tlačidlo štart/stop **20**.
 - Zobrazí sa symbol ohrevu **24**.
 - Bliká symbol ventilátora **25**.
 - Striedavo sa zobrazuje nastavená teplota a čas prípravy.
 - Čas prípravy sa odpočítava nadol.
 - Bliká symbol zvoleného programu **14**.
- Počas chodu prístroja podržte stlačené tlačidlo štart/stop **20**, aby ste prístroj prepli do pohotovostného režimu.
 - Zaznie zvukový signál.
 - Ventilátor beží ďalej asi 1 minútu a bliká symbol ventilátora **25**.
 - Na displeji **3** je viditeľný len symbol **20**.
- Na úplné vypnutie a odpojenie prístroja zo siete vyťahnite zástrčku **11**.



8.4 Manuálne nastavenia

Kým je prístroj zapnutý, je na displeji **3** viditeľný dolný rad s tlačidlami **18** – **23**. Tak môžete kedykoľvek zmeniť nastavenia teploty a času prípravy napr. aj vtedy, keď už program beží.










- Tlačidlom teploty  **18** a nastavovacími tlačidlami  **19**/ **21** nastavíte teploty v rozsahu 80 °C až 200 °C:
 - Stlačte tlačidlo teploty  **18**.
 - Krátko stláčajte nastavovacie tlačidlá  **19**/ **21** na postupné nastavenie po 5 °C. Dlhým podržaním sa teplota mení rýchlo dopredu/dozadu.
- Tlačidlom doby prípravy  **22** a nastavovacími tlačidlami  **19**/ **21** nastavíte dobu prípravy v rozsahu 1 až 60 minút:
 - Stlačte tlačidlo doby prípravy  **22**.
 - Krátko stláčajte nastavovacie tlačidlá  **19**/ **21** na postupné nastavenie po 1 minúte. Dlhým podržaním sa teplota mení rýchlo dopredu/dozadu.

8.5 Používanie programov

UPOZORNENIA:



- Dbajte o to, aby sa jedlá nedotýkali horúceho vyhrievacieho prvku **2** na hornej strane vnútorného priestoru a nenalepili sa tam.
- **FUNKCIA RÝCHLEHO ŠTARTU**
Prístroj zapnite z pohotovostného režimu tlačidlom štart/stop  **20**. Opätovným stlačením tlačidla štart/stop  sa spustí príprava s prednastavenou teplotou 180 °C a prednastaveným časom prípravy 15 min.

Prístroj disponuje prednastavenými programami pre mnohé potraviny a druhy prípravy. Keď si vyberiete program, môžete navyše kedykoľvek urobiť nasledujúce nastavenia:





- teplota
 - čas prípravy
1. Pripravte potraviny a dajte ich do fritovacieho koša **5**.
 2. Fritovací kôš **5** vložte do panvice **10**.
 3. Panvicu **10** posuňte do telesa **1**.
 4. Prístroj zapnite tlačidlom štart/stop  **20**.
 5. Opakovane stlačte tlačidlo menu  **23**, aby ste vybrali požadovaný program. Bliká príslušný symbol.
 6. Proces prípravy spustíte tlačidlom štart/stop  **20**.
 - Bliká symbol programu. Všetky ostatné symboly programov sú vypnuté.
 - Bliká symbol ventilátora  **25**.
 - Svetí symbol ohrevu  **24**.
 - Svetia tlačidlá  **18**,  **22**,  **19** a  **21**.

8.6 Prerušenie procesu prípravy

Proces prípravy môžete kedykoľvek prerušiť napr. aby ste skontrolovali stupeň zhnednutia.

1. Vytiahnite panvicu **10** za rúčku **9** z telesa **1**. Prístroj sa pri vybratí panvice automaticky vypne.
 - Bliká symbol tlačidla  **20**.
 - Symbol ohrevu  **24** sa už nezobrazuje.
 - Striedavo sa zobrazujú teplota a čas prípravy.
 - Ventilátor sa zastaví, kým sa panvica znovu nezasunie.
2. Panvicu **10** znovu vložte do prístroja. Prístroj sa až do uplynutia doby prípravy automaticky znovu zapne

alebo

1. Na prerušenie procesu prípravy krátko stlačte tlačidlo štart/stop  **20**.
 - Zaznie signál.
 - Bliká symbol tlačidla  **20**.
 - Symbol ohrevu  **24** sa už nezobrazuje.
 - Striedavo sa zobrazujú teplota a čas prípravy.
 - Ventilátor beží ďalej asi 1 minútu.
2. Na pokračovanie v procese prípravy znovu stlačte tlačidlo štart/stop  **20**.









8.7 Ukončenie procesu prípravy

- Keď sa program dostal až na koniec, zaznie akustický signál. Ventilátor beží ďalej asi 1 minútu.
 - Potrebujete teplovzdornú podložku pre panvicu **10** a fritovací kôš **5**, ako aj tanier alebo misu (môže byť predhriata).
 - Na odpojenie prístroja zo siete vyťahnite po použití zástrčku **11**.
1. Vytiahnite panvicu **10** za rúčku **9** z telesa **1**. Panvicu **10** postavte na teplovzdornú podložku.
 2. **Obrázok A:** Ochranu proti odblokovaniu **7** posuňte v smere šípky.
 3. Stlačte tlačidlo na odblokovanie fritovacieho koša **8** a fritovací kôš **5** zdvihnite hore z panvice **10**.
 4. Fritovací kôš **5** postavte na teplovzdornú podložku. Pokrmu dajte na pripravený tanier/do pripravenej misy.
 5. Pred čistením prístroja a príslušenstva ho nechajte vychladnúť.

UPOZORNENIE: Ak napr. stupeň zhnednutia nezodpovedá vášmu želaniu, môžete proces prípravy manuálne zmeniť (pozri „Manuálne nastavenia“ na strane 80). Posuňte panvicu **10** s naplneným fritovacím košom **5** znovu do telesa **1** a opätovne spustíte proces prípravy. Jednoducho pritom vyťahnite panvicu **10** za rúčku **9** z telesa **1** a potom ju znovu vložte.

8.8 Prehľad programov / tabuľka prípravy jedál

- Nasledujúca tabuľka poskytuje základné pomôcky nastavenia pre uvedené potraviny.
- Údaje pre teplotu a časy v tabuľke prípravy jedál sú orientačné hodnoty. V závislosti od druhu, veľkosti a množstva potravín, ako aj vašej chuti sa môžu teplota a čas líšiť.

Symbol na dotykovom displeji	Program/použitie	Prednastavená teplota (rozsah nastavenia)	Prednastavený čas (rozsah nastavenia)
	mrazené hranolčeky ¹ (optimálne množstvo cca 400 g, maximálne množstvo 640 g)	180 °C (80 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
	slanina	180 °C (80 – 200 °C)	10 min (1 – 60 min)
	hydina na časti, napr. stehno ² (optimálne množstvo 4 diely)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min (1 – 60 min)
	kreветy	180 °C (80 – 200 °C)	12 min (1 – 60 min)
	steaky, kotlety	200 °C (80 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	muffiny, koláče a pečivo	160 °C (80 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	zelenina ² (optimálne množstvo cca 750 g)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min (1 – 60 min)
	ryba	180 °C (80 – 200 °C)	14 min (1 – 60 min)

Číslice nad riadkom textu ^{1,2} znamenajú:

¹: Po 1/3 a 2/3 času prípravy pretrepte alebo obráťte.

²: Po polovici času prípravy pretrepte alebo obráťte.

UPOZORNENIE: Teplota sa môže zvýšiť alebo znížiť v nastaviteľnom rozsahu v krokoch po 5 °C.

9. Recepty

Miešané hranolčeky



Na 2 porcie

1 žltok (veľkosť M)

1 čajová lyžička horčice

125 ml slnečnicového oleja

1 čajová lyžička jemne nasekaného hladkého petržlenu

1 čajová lyžička jemne nasekanej krkošky

1 čajová lyžička citrónovej šťavy

soľ, čierne korenie

1 čajová lyžička horčice tekvicových jadierok

250 g pevných zemiakov

250 g sladkých zemiakov

2 polievkové lyžice olivového oleja

Na bylinkovú majonézu dajte do vysokej nádoby žltok a horčicu a krátko premiešajte tyčovým mixérom. Olej prilievajte tenkým prúdom a pritom stále mixujte ďalej, kým nevznikne homogénna, krémovitá hmota. Pridajte bylinky a ešte raz krátko premixujte. Ochutťe citrónovou šťavou, soľou a korením. Tekvicové jadierka orestujte na panvici bez oleja, veľmi na jemno nasekajte a primiešajte do bylinkovej majonézy.

Zemiaky a sladké zemiaky osušte, umyte a zľahka osušte. Potom ich narežte asi na 1 cm hrubé tyčinky. Dajte do veľkej nádoby, zmiešajte s olivovým olejom a dajte do fritovacieho koša.

Panvicu spolu s fritovacím košom dajte do teplovzdušnej fritézy. Zvoľte a spustíte program pre hranolčeky. Varte asi 7 minút, potom kôš vyberte a opatrne potraсте, ak sa kúsky zemiakov na seba lepia. Varte ďalších 7 minút a znovu pretrepte. Fritujte až do skončenia programu.

Hranolčeky vyberte z fritovacieho koša, osolte a naplňte do papierových vreciek. Dajte na ne alebo k nim trochu bylinkovej majonézy a ihneď konzumujte.

Ratatouille



Na 2 porcie

200 g cukety a/alebo baklažánu

1 paprika (žltá)

2 paradajky

1 cibuľa, ošúpaná

1 strúčik cesnaku (roztláčeny)

2 čajové lyžičky provensálskych bylínok (sušených)

čerstvo zomleté čierne korenie

1 polievková lyžica olivového oleja

½ čajovej lyžičky soli

okružla forma na pečenie s priemerom cca 15 cm

Cuketu a/alebo baklažán, papriku, paradajky a cibuľu nakrájajte na 2 cm kocky. Zeleninu zmiešajte vo forme na pečenie s cesnakom, provensálskymi bylinkami a ½ čajovej lyžičky soli. Ochutťe korením. Takisto primiešajte olivový olej.

Formu na pečenie vložte do fritovacieho koša a panvicu spolu s fritovacím košom dajte do teplovzdušnej fritézy. Nastavte program pre zeleninu a pripravte ratatouille. Zeleninu počas prípravy raz premiešajte.

Ratatouille podávajúte s pečeným mäsom, ako napríklad so steakom alebo rezňom.

Jednoduchy z lístkového cesta



200 g (mrazeného alebo chladeného) lístkového cesta

Náplň podľa želania

2 polievkové lyžice mlieka

Cesto narežte na 16 štvorcov s veľkosťou 5 x 5 cm a na každý štvorek dajte kopcovitú čajovú lyžičku náplne. Štvorce poskladajte na trojuholníky a okraje trochu navlhčite vodou. Okraje pevne pozatlačajte vidličkou.

Do fritovacieho koša dajte osem balíčkov a potrite mliekom. Panvicu spolu s fritovacím košom dajte do teplovzdušnej fritézy. Zvoľte program pre muffiny, koláče a pečivo. Jednoduchy z lístkového cesta upečte do zlatohneda.

Rovnakým spôsobom upečte aj zvyšné balíčky. Jednoduchy z lístkového cesta podávajte na servírovacom tanieri.

Náplne

Ricotta a šunka:

- 50 g ricotty zmiešajte s 25 g jemne nasekanej šunky a čerstvo namletým korením.

Ricotta a losos:

- 50 g ricotty zmiešajte s 25 g údeného lososa a 1 polievkovou lyžicou jemne nasekanej pažitky.

Syr a jarné cibuľky:

- 75 g nastrúhaného syra (gouda, cheddar alebo gruyère) zmiešajte s natenko nakrájanými jarnými cibuľkami.

Krevety a kôpor:

- 75 g nasekaných ružových kreviet zmiešajte s 1 polievkovou lyžicou jemne nasekaného kôpru a ½ polievkovej lyžice citrónovej šťavy.

Paprika a saláma:

- 50 g na prúžky narezanej salámy zmiešajte s polovicou červenej papriky nakrájanej na malé kocky a 1 polievkovou lyžicou jemne nasekaného, čerstvého oregana.

Jablká a škoricca:

- Polovicu jablka nakrájanú na malé kúsky zmiešajte s ½ polievkovej lyžice cukru, 1 čajovou lyžičkou nastrúhanej pomarančovej kôry a 1 čajovou lyžičkou škorice.

Pikantné dolné kuracie stehná s grilovacou marinádou



1 strúčik cesnaku, roztlačený

½ polievkovej lyžice horčice

2 čajové lyžičky cukru

1 čajová lyžička mletého chili

Čerstvo zomleté čierne korenie

1 polievková lyžica olivového oleja

1 štipky soli

4 dolné kuracie stehná

Cesnak zmiešajte s horčicou, hnedým cukrom, mletým chili, štipkou soli a čerstvo namletým čiernym korením. Zmiešajte s olejom.

Kuracie stehienka úplne potrite marinádou a nechajte 20 minút marinovať.

Kuracie stehienka dajte do fritovacieho koša. Panvicu spolu s fritovacím košom dajte do teplovzdušnej fritézy. Zvoľte a spustite program pre hydinu. Asi po 10 minútach kuracie stehienka obráťte. Kuracie stehienka pečte ďalších 10 minút, kým nebudú hotové.

Bravčová fileta s paprikou



Na 2 porcie

1 červená alebo žltá paprika, tenké prúžky

1 červená cibuľa, tenké plátky

2 čajové lyžičky provensálskych bylín

Čerstvo zomleté čierne korenie

Sol

1 polievková lyžica olivového oleja

1 bravčová fileta, 300 g

½ polievkovej lyžice horčice

okrúhla forma na pečenie s priemerom cca

15 cm

Prúžky papriky zmiešajte vo forme s cibuľou, provensálskymi bylinkami a štipkou soli a korenia. Do zmesi pridajte ½ polievkovej lyžice olivového oleja.

Bravčovú filetu nakrájajte na štyri kusy a potrite soľou, korením a horčicou. Kúsky natenko potrite olivovým olejom a vložte po výške do formy na paprikovú zmes.

Formu vložte do fritovacieho koša a panvicu spolu s fritovacím košom dajte do teplovzdušnej fritézy. Zvoľte a spustíte program pre steaky/kotlety. Mäso a zeleninu pečte cca 15 minút. Mäso v polovici času prípravy otočte a papriku premiešajte. Výborne chutí so zemiakovým pyrém a čerstvým šalátom.

Marinovaný bravčový bôčik



4 – 5 plátkov bravčového bôčika (natenko nakrájané)

2 polievkové lyžice morskej soli, hrubej

1 polievková lyžica korenia

1 polievková lyžica sladkej papriky

1 polievková lyžica štipľavej papriky

1 čajová lyžička curry

1 čajová lyžička sušeného oregana

1 špička noža sušeného tymiánu

1 – 2 špička noža cesnakového granulátu

1 – 2 špička noža chili vločiek

1 čajová lyžička rajčiakového pretlaku

40 ml olivového oleja

60 ml repkového oleja

V plochej miske pridajte všetky koreniny k oleju a zmiešajte. Potom šľahacou metličkou vmiešajte rajčiakový pretlak tak, aby vznikla homogénna marináda. Bravčový bôčik vložte do marinády a nechajte aspoň 60 minút marinovať.

Bravčový bôčik vyberte z marinády, položte do fritovacieho koša a grilujte na programe pre slaninu asi 10 minút.

Krevetové špízy



Na 2 porcie
5 drevených špajdlí
20 kreviet
1 strúčik cesnaku
½ feferónky
3 polievková lyžica olivového oleja
1 ½ polievkovej lyžice citrónovej šťavy
½ štipky soli
½ štipky korenia

Cesnak ošúpte a nadrobno narežte. Feferónku umyte, zbavte jadierok, následne tiež nadrobno nakrájajte. Cesnak a feferónku jemne poduste v panvici s olejom. Teraz do misy dajte olej, citrónovú šťavu, soľ a korenie.

Krevety umyte a potom osušte kuchynskými utierkami. Potom zoberte drevenú špajdlu a nastrčte na ňu 4 krevety. Špízy položte do misy a pokvapkajte olejovou marinádou. Potom postavte asi na 2 hodiny do chladu. V polovici času špízy otočte obráťte.

Špízy grilujte vo fritovacom koši asi 10 minút.

Špízy podávajte na tanieroch a ochutťe ich kvapkou citrónovej šťavy.

Grilovaný losos



Na 4 porcie
500 g filé z lososa
4 polievkové lyžice sójovej omáčky
3 polievkové lyžice hnedého cukru
3 polievkové lyžice vody
3 polievkové lyžice rastlinného oleja
Citrónové korenie
Sušený mletý cesnak
Soľ

Lososové filé ochutťe citrónovým korením, sušeným mletým cesnakom a soľou.

V malej miske zmiešajte sójovú omáčku s hnedým cukrom, vodou a rastlinným olejom, kým sa cukor nerozpustí. Mäso dajte do dobre uzatvárateľného plastového vrečka, pridajte obsah misy, zatvorte a viackrát otočte, aby bolo mäso všade pokryté marinádou. Potom nechajte 2 hodiny marinovať v chladničke.

Lososa vyberte z vrečka, položte do fritovacieho koša a s panvicou dajte do teplovzdušnej fritézy. Pripravujte s programom pre ryby asi na 180 °C cca 15 minút.

K lososovi podávajte čerstvú bagetu alebo ryžu.

10. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Prístroj nechajte vychladnúť, skôr ako ho premiestnite alebo ho budete čistiť.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Vytiahnite zástrčku **11** zo zásuvky, skôr ako budete teplovzdušnú fritézu čistiť.
- ⊙ Teplovzdušná fritéza sa nesmie ponoriť do vody.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

UPOZORNENIE: Nezabudnite, že po vysušení sa môžu ešte v dutinách nachádzať kvapky vody. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť na vzduchu.

Diely príslušenstva

- Odstráňte hrubé zvyšky potravín.
- Fritovací kôš **5** a sitová vložka **6** sa môžu umývať v umývačke riadu. Sitovú vložku vytlačte z fritovacieho koša smerom hore. Po čistení dbajte pri vkladaní o to, aby vykľutenie sitovej vložky smerovalo nahor. Potom sitovú vložku na okrajoch zatlačte nadol, kým badateľne nezapadne.

UPOZORNENIE: Tieto diely môžete umyť aj ručne teplou vodou a prostriedkom na umývanie. Potom ich dôkladne opláchnite čistou vodou.

- Pripečené zvyšky jedál predtým namočte.
- Panvicu **10** umývajte ručne teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Potom ich dôkladne opláchnite čistou vodou.
- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

Teleso

- Teleso **1** zvonku umyte navlhčenou handrou s malým množstvom jemného umývacieho prostriedku.
- Utrite dosucha utierkou na riad.

Vnútorňý priestor

1. Vyčistíte vnútorňý priestor mäkkou špongiou a jemným roztokom vody na umývanie.
2. Niekoľkokrát vyutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna, ktorú medzitým preperete a vyžmýkajte.
3. Utrite dosucha utierkou na riad.

11. Uskladnenie

- Skôr ako teplovzdušnú fritézu odložíte ...
... musí sa vytiahnuť zástrčka **11**,
... prístroj musí byť vychladnutý a
... všetky diely musia byť úplne suché.
- Pripojovacie vedenie **11** namotajte okolo navinutia kábla **12**.

12. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ. Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časť materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

13. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!


- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Žiadne Funkcia	<ul style="list-style-type: none">• Je zabezpečené napájanie prúdom?• Skontrolujte pripojenie.
Po odporúčanom čase fritovania ešte jedlá nie sú hotové	<ul style="list-style-type: none">• Nebolo množstvo príliš veľké alebo kúsky príliš hrubé?• Nebola teplota alebo čas prípravy nastavené príliš nízko?
Silný dym a zápach	<ul style="list-style-type: none">• Nenachádzajú sa na vyhrievacom prvku 2 zvyšky potravín, ktoré sa pri zahriatí spaľujú? Fritovací kôš 5 sa nesmie naplniť viac ako po značku MAX 4.

14. Technické údaje

Model:	SHF 1400 A1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1400 W

Použité symboly

	Gepüfzte Sicherheit (overená bezpečnosť). Prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Recyklovateľné materiály: kartón (okrem vlnitej lepenky)
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.

Technické zmeny vyhradené.

15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, batérii, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odbornou. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácií

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 352840_2010** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom šíťku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalčný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN) **352840_2010** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Service středisko

SK Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 352840_2010



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
NEMECKO

Inhalt

1. Übersicht	93
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	94
3. Sicherheitshinweise	94
4. Lieferumfang	97
5. Inbetriebnahme	98
6. Das Touchdisplay im Überblick	99
7. Kleines 1x1 des Frittierens	100
8. Bedienen	101
8.1 Stromanschluss	101
8.2 Das Touchdisplay	101
8.3 Ein-/Ausschalten	101
8.4 Manuelle Einstellungen	102
8.5 Programme verwenden	102
8.6 Garprozess unterbrechen	103
8.7 Ende des Garprozesses	103
8.8 Die Programme im Überblick / Gartabelle	104
9. Rezepte	105
10. Reinigen	109
11. Aufbewahren	109
12. Entsorgen	110
13. Problemlösung	110
14. Technische Daten	111
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	111

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 2,3 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.



- ⊙ 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 Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 109).



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 und ... bei Gewitter.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.



GEFAHR - Brandgefahr

- ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ⊙ Beaufsichtigen Sie die Heißluftfritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- ⊙ Gerät niemals abdecken oder auf weichen Gegenständen (wie z. B. Handtüchern) abstellen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Betreiben Sie die Heißluftfritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass sie umkippt oder wegrutscht.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen

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

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

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
- ⊙ 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 Bedienungsanleitung

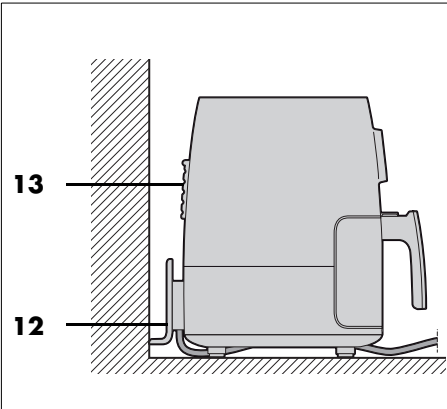
5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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

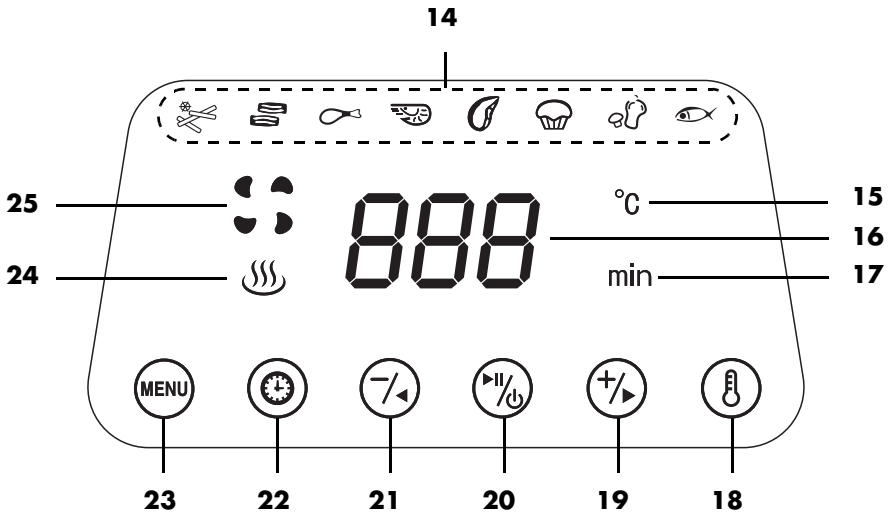


- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **13**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- ⊙ Entfernen Sie die Pappe zwischen Frittierkorb **5** und Pfanne **10**.
- ⊙ Entfernen Sie den Aufkleber vom Siebeinsatz **6**.

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 109).
- 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 104)
- 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** Heizsymbol: 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 Frittiertgut ab bzw. entfernen Sie bei gefrorenen Lebensmitteln das Eis.
- Bei Tiefkühlkost entfernen Sie so viel Wasser und Eis wie möglich, bevor Sie das Lebensmittel in die Heißluftfritteuse geben.
- Achten Sie bei panierten Lebensmitteln darauf, dass die Panade möglichst fest am Frittiertgut sitzt.

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/Stop  **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/Stop  **20** ein. Durch erneutes Drücken der Taste Start/Stop  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/Stop  **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/Stop  **20**.
 - Das Programmsymbol blinkt. Die anderen Programmsymbole werden ausgeblendet.
 - Das Lüftersymbol  **25** blinkt.





- Das Heizsymbol  **24** leuchtet.
- Die Tasten  **18**,  **22**,  **19**,
und  **21** 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 Heizsymbol  **24** wird nicht mehr angezeigt.
 - 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 Heizsymbol  **24** wird nicht mehr angezeigt.
 - Temperatur und Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter.
2. Drücken Sie die Taste Start/Stop  **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 102). 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. 400 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
1 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.

- Eingebrannte 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 zwischendurch 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 Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

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

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.

14. Technische Daten

Modell:	SHF 1400 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1400 W

Verwendete Symbole

	Gepürfte 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.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

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, Akkus, 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: 352840_2010** 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) **352840_2010** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 352840_2010



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND