



XL AIR FRYER SHFD 2150 B1

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

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

10/2025 ID: SHFD 2150 B1_25_V1.5

(HU)

XL FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Kezelési útmutató

(CZ)

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA XL

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

HEIßLUFTFRITTEUSE XL

Bedienungsanleitung

(SI)

CVRTNIK NA VROČI ZRAK XL

Navodilo za uporabo

(SK)

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA XL

Návod na obsluhu

IAN 484648_2501



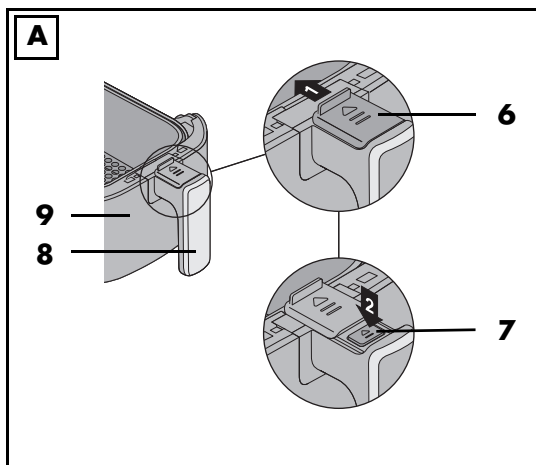
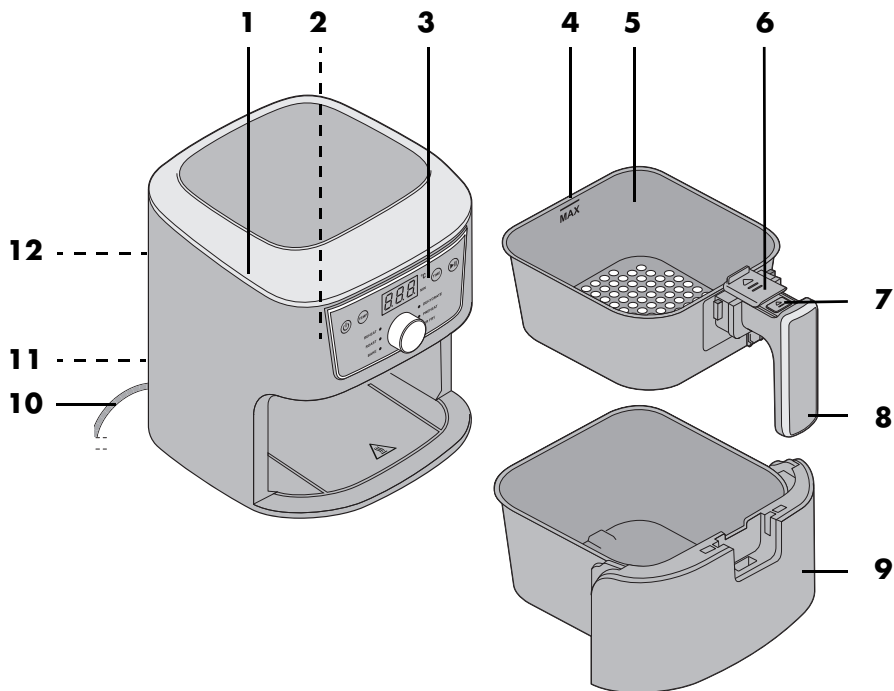
IAN 484648_2501



Magyar	2
Slovenščina	26
Česky	50
Slovenčina	74
Deutsch	96



Áttekintés / Pregled / Přehled / Prehľad / Übersicht



Tartalom

1. Áttekintés	3
2. Rendeltetésszerű használat	4
3. Biztonsági tudnivalók	4
4. A csomag tartalma	7
5. Üzembe helyezés	8
6. A kezelőfelület és a kijelző áttekintése	9
7. Rövid útmutató a fritőz használatához	10
8. Kezelés	11
8.1 Áramcsatlakozás	11
8.2 Be-/kikapcsolás	11
8.3 Alapvető kezelés.....	11
8.4 Programok használata	12
8.5 A sütési folyamat megszakítása	12
8.6 A sütési folyamat vége.....	13
8.7 A programok áttekintése	14
8.8 Sütési táblázat.....	14
9. Receptek	15
9.1 Vegyes sült burgonya fűszeres majonézzel.....	15
9.2 Bundázott virsli	15
9.3 Sült camembert áfonyával	16
9.4 Töltött paradicsom.....	16
9.5 Csicseriborsó lisztből készült falafel.....	17
9.6 Lazac batyuban	17
9.7 Cukkini és padlizsán nyárs.....	18
9.8 Mini pizza sonkával és rukkolával	18
9.9 Pácolt csirkeszárny.....	19
9.10 Belül folyékony csokoládétortácskák.....	19
10. Tisztítás	20
11. Tárolás	20
12. Ártalmatlanítás	21
13. Problémamegoldás	21
14. Műszaki adatok	22
15. Garancia	23

1. **Áttekintés**

- 1 Ház
- 2 Fűtőelem (a belső tér felső részén)
- 3 Kijelző és kezelőfelület
- 4 **MAX** a sütőkosár maximális töltési szintjének jelölése (a maximális töltési szint 5,2 liter)
- 5 Sütőkosár
- 6 Nyitásvédő
- 7 Gomb a sütőkosár nyitásához
- 8 A sütőkosár fogantyúja
- 9 Edény; itt gyűlik össze a keletkező folyadék
- 10 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 11 Távtartó kábeltekerccseléssel
- 12 Levegőkivezető nyílás

Köszönjük a 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 használati útmutatót.**
- **Mindenekelőtt tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a használati útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a használati útmutatót, hogy a későbbiekben is használhassa.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a használati útmutatót is. A használati útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk az új forrólevegős fritőz használatához!

Szimbólumok a készüléken



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



Az ezzel a szimbólummal jelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetésszerű 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 beltérben 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 használati 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 használata során szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak a készülék biztonságos használatáról szóló megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha 8. életévüket betöltötték, és felügyelik őket.
- ⊙ A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a kábelektől.
- ⊙ A hibás használat sérüléseket okozhat.
-  ⊙ Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz. A sütőkosarat csak a fogantyújánál fogva szabad megfogni.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyíláson keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni.
- ⊙ A fűtőelemeket nem szabad nedves kendővel letörölni.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A készüléket háztartási, ill. ahhoz hasonló alkalmazási célokra terveztük, például...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban, az egységekben dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági ingatlanokban;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggelizető panziókban való használatra.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 20).



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

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



VESZÉLY a házi- és haszonállatokra nézve!

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



VESZÉLY a madarakra nézve!

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



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

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

csatlakozódugót, és csak utána vegye ki a készüléket a vízből. Ilyen esetben ne használja tovább a készüléket, hanem ellenőriztesse szakszervizzel.

- ⊙ Ne használja a készüléket nedves kézzel.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ Ha hosszabbítókábelt használ, annak meg kell felelnie a készülék technikai adatainak.
- ⊙ Ne csatlakoztassa a készüléket elosztóba. Túlterhelés következhet be.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét úgy kell vezetni, hogy arra senki ne léphessen rá, senki ne akadhat bele, és senki ne botolhasson meg benne.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek a feszültsége megfelel a készülék típusátíjában 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 be vagy zúzódjon meg.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozódugót.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig magát a hálózati csatlakozódugót fogja meg, soha ne a vezetékét.

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



VESZÉLY – Tűzveszély!

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



SÉRÜLÉSVESZÉLY égési sérülések miatt!

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

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hóforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a belső tér felső részén lévő forró fűtőelemhez, és ne ragadjanak oda.
- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású 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 **9**
- 1 sütőkosár **5**
- 1 teljes kezelési útmutató (az interneten)
- 1 rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

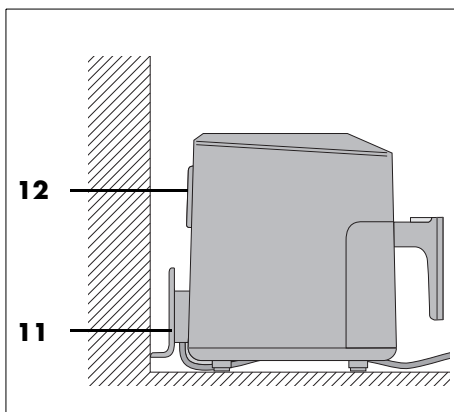
5. Üzembe helyezés

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



VESZÉLY – Tűzveszély!

A készülék hátoldalán található a levegőkivezető nyílás **12** és a távtartó **11**. Használat közben a levegőkivezető nyílásból forró gőz távozik.



- ⊙ Soha ne takarja el a levegőkivezető nyílást **12**.
- ⊙ 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.

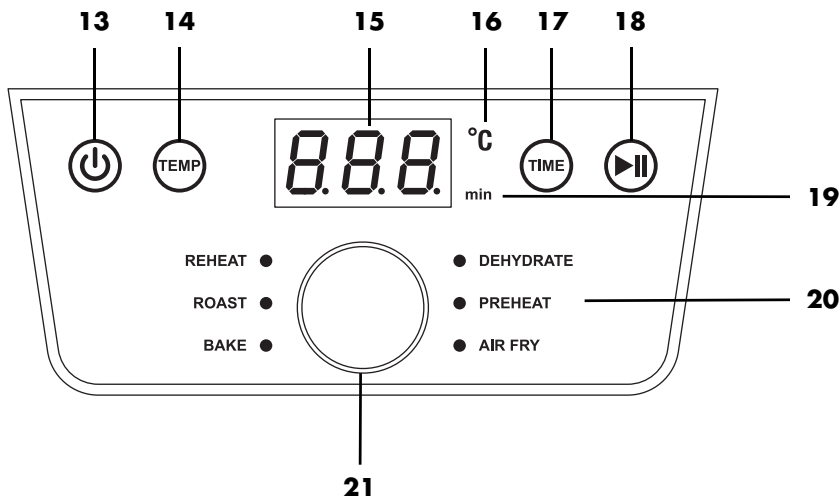
A kép:

1. Az edényt **9** a fogantyúnál **8** fogva húzza ki a házból **1**.
2. Tolja a nyitásvédőt **6** a nyíl irányába.
3. Nyomja meg a sütőkosár nyitáshoz használt gombot **7**, és felfelé emelje ki a sütőkosarat **5** az edényből **9**.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során enyhe füst és kellemetlen szag keletkezhet. Ez a fűtőelem **2** 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 20).
- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes, csúszásmentes és hőálló felületre.
- A hálózati csatlakozódugót **10** olyan csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

6. A kezelőfelület és a kijelző áttekintése



- 13** Be-/kikapcsolás
- 14 TEMP** Nyomja meg a hőmérséklet módosításához, a kijelző villog
- 15** A kijelző megmutatja a hőmérséklet és sütési idő értékeit
- 16 °C** Világít, amikor a sütési idő látható.
- 17 TIME** Nyomja meg a sütési idő módosításához, a kijelző villog
- 18** Indítás/szüneteltetés funkció
- 19 min** Világít, amikor az idő látható.
- 20** ó program (lásd „A programok áttekintése” a következő oldalon 14)
- 21** Forgószabályozó:
- Nyomja meg a programválasztó menü megnyitásához. A **REHEAT** mögötti LED világít. Elforgatással megnyithatja a programokat. A kiválasztott programot a világító LED mutatja.
 - Forgassa el a hőmérséklet vagy az idő módosításához, de csak akkor, ha az értékek villognak a kijelzőn.

7. Rövid útmutató a fritőz használatához

Az élelmiszerek előkészítése

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

Sütési idő és hőmérséklet

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

Az egyenletes barnulás elérése^{1 2}

¹: 5 percenként rázza meg vagy fordítsa át.

²: A sütési idő fele után rázza meg vagy fordítsa át.

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

1. Az edényt **9** a sütőkosárral **5** együtt a fogantyúnál **8** 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. Az edény **9** kiemelésekor a levegő befúvása automatikus lekapcsol. A kijelző **3** villog.
2. Helyezze vissza az edényt **9** és a sütőkosarat **5** a készülékbe. A megszakított folyamat automatikusan újra elindul.

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. muffin forma). Ezt a formát a benne lévő tésztával együtt helyezze a sütőkosárba **5**.

Információk a csomagoláson

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

8. Kezelés



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak. Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz **12**.
- ⊙ Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát az edény **9** és a sütőkosár **5** megfogásához.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyíláson **12** 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 **10** egy védőérintkezős csatlakozóaljzathoz, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
 - Egy rövid hangjelzés hallatszik.

8.2 Be-/kikapcsolás

- Nyomja meg a **⏻ 13** gombot, hogy bekapcsolja a készenléti üzemmódban lévő készüléket.
 - Egy rövid hangjelzés hallatszik.
 - Valamennyi program-LED világítani kezd.
 - Az előre beállított **180 °C**-os hőmérséklet megjelenik a kijelzőn **3**.

- A **⏻ 13** gomb ismételt megnyomásával a készüléket bármikor készenléti üzemmódba kapcsolhatja. Ez futó program esetén is működik.

8.3 Alapvető kezelés

A következő pontok esetén: A készülék be van kapcsolva.

A programok megnyitása

- Nyomja meg a forgószabályozót **21**. A **REHEAT** mögötti LED világít.
- Fordítsa el a forgószabályozót addig, ameddig a kívánt program LED-je kezd világítani - ekkor ki van választva.

Hőmérséklet módosítása

A hőmérsékletet 5 fokos lépésenként 60 és 200°C közé lehet beállítani.

- Nyomja meg a **TEMP 14** gombot. A kijelzőn **3** villog a hőmérséklet.
- Forgassa a forgószabályozót, ameddig meg nem jelenik a kívánt hőmérséklet. A villogás a beállítás után kb. 5 perccel leáll. Az új hőmérséklet átvétele sikerült.

Idő módosítása

A sütési időt 1 és 60 perc között, 1 perces lépésekkel lehet beállítani. (A **DEHYDRATE** programban 60 perctől 24 óráig.)

- Nyomja meg a **TIME 17** gombot. A kijelzőn villog az idő.
- Forgassa a forgószabályozót, ameddig meg nem jelenik a kívánt idő. A villogás a beállítás után kb. 5 perccel leáll. Az új idő átvétele sikerült.

8.4 Programok használata

MEGJEGYZÉSEK:

- Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a belső tér felső részén lévő forró fűtőelemhez **2**, és ne ragadjanak oda.
- **GYORSINDÍTÁS FUNKCIÓ**
Kapcsolja be a készüléket készenléti üzemmódból a **13** gombbal. A **18** gomb ismételt megnyomásával elindul a sütés az előre beállított **180 °C**-os hőmérsékleten és az előre beállított **15 min** sütési idővel.

Néhány élelmiszerhez és elkészítési módhoz a készülék előre beállított programmal rendelkezik. Ha kiválaszt egy programot, bármikor további beállításokat eszközölhet a következőkkel kapcsolatban:

- Hőmérséklet (nem a **DEHYDRATE** esetén)
 - Sütési idő
1. Készítse elő az élelmiszereket, és helyezze őket a sütőkosárba **5**.
 2. A sütőkosarat **5** helyezze az edénybe **9**.
 3. Tolja be az edényt **9** a házba **1**.
 4. Nyomja meg a **13** gombot.
 5. Nyomja meg egyszer a forgószabályozót **21**. A **REHEAT** mögötti LED világít.
 6. Fordítsa el a forgószabályozót addig, ameddig a kívánt program LED-je világítani nem kezd. A kijelzőn megjelenik a hőmérséklet a kiválasztott programhoz.

MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet módosításához nyomja meg a **TEMP** gombot, az idő módosításához pedig a **TIME** gombot. Ameddig a megfelelő érték villog a kijelzőn, addig a forgószabályozó forgatásával el tudja végezni a módosítást. Az elforgatás után várjon kb. 5 másodpercig. A kijelző villogása leáll, az új érték pedig átvételre került.

7. Indítsa el a sütési folyamatot a **18** gomb megnyomásával. A program elindul.
 - A kijelzőn megjelenik a hátralévő sütési idő.
 - A hőmérsékletet és a hátralévő időt módosíthatja a program futása közben is.

8.5 A sütési folyamat megszakítása



MEGJEGYZÉSEK:

- A sütési folyamat megszakítását követő 20 perc múlva a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.
- A túl hosszú szünet negatív hatással lehet a sütési eredményre.
- Az **AIRFRY** programnál 5 percenként hangjelzés hallatszik, amely emlékezteti Önt a hasáburgonya meggrázásra vagy megfordítására.

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

1. Az edényt **9** a fogantyúnál **8** fogva húzza ki a házból **1**. Az edény **9** kiemelésekor a készülék automatikusan ki kapcsol.
 - A kijelző villog.
 - Megjelenik a sütési idő.
 - A ventilátor leáll, amíg az edényt **9** vissza nem tolják.
2. Helyezze vissza az edényt a készülékbe. A készülék a sütési idő automatikusan visszakapcsolt a sütési idő lejártáig.

vagy

1. A sütési folyamat megszakításához röviden nyomja meg a  **18** gombot.
 - A kijelző villog.
 - Megjelenik a sütési idő.
2. A sütési folyamat folytatásához nyomja meg újra a indítás/szüneteltetés  **18** gombot.

8.6 A sütési folyamat vége

- Ha a program ideje lejár, megszólal egy hangjelzés, a kijelzőn pedig megjelenik az *End*.
 - Szükség van egy hőálló alátételre az edényhez **9** 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 **10**.
1. Az edényt **9** a fogantyúnál **8** fogva húzza ki a házból **1**. Helyezze az edényt **9** a hőálló alátételre.
 2. **A kép:** Tolja a nyitásvédőt **6** a nyíl irányába.
 3. Nyomja meg a sütőkosár nyitásához használt gombot **7**, és felfelé emelje ki a sütőkosarat **5** az edényből **9**.
 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, manuálisan módosíthatja a sütési folyamatot. Tolja vissza az edényt **9** a megtöltött sütőkosárral **5** együtt a házba **1**, és kezdje újra a sütési folyamatot. Néhány perc múlva ellenőrizze az étel barnaságát. Ehhez egyszerűen húzza ki az edényt **9** a fogantyúval **8** a házból **1**, majd helyezze vissza.

8.7 A programok áttekintése

- A következő táblázat alapvető beállítási segédletet nyújt a megadott élelmiszerekhez.

Program	Alkalmazás	előre beállított hőmérséklet (beállítható terület)	előre beállított idő (beállítható terület)
REHEAT	Felmelegítés	200°C (60 – 200°C)	15 perc (1 – 60 perc)
ROAST	Steak, karaj	200°C (60 – 200°C)	20 perc (1 – 60 perc)
BAKE	Muffin, sütemény és pékáru	150°C (60 – 200°C)	18 perc (1 – 60 perc)
DEHYDRATE	Élelmiszer dehidratálása / szárítása (szilva / almaszeletek)	60°C (fix hőmérséklet)	2 óra (60 perc – 24 óra)
PREHEAT	Előmelegítés	200°C (60 – 200°C)	5 perc (1 – 60 perc)
AIRFRY	Fagyasztott hasábburgonya ¹	190°C (60 – 200°C)	30 perc (1 – 60 perc)

8.8 Sütési táblázat

- 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.

Megfőzendő élelmiszer	°C	Perc	optimális mennyiség	maximális mennyiség
Hasábburgonya ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Csirkecombok ²	200	30	450 g	1000 g
Zöldség ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Elősütött zsemle ²	180	8	4 darab	6 darab
Muffin	150	18	4 darab	9 darab
Lazacfilé	200	16	100 g	500 g
Steak ²	200	5 – 20	100 g	500 g

A felső indexbe tett számok ^{1,2} jelentése:

¹: 5 percenként rázza vagy fordítsa meg. Az **AIRFRY** programnál emlékeztetésül 5 percenként hangjelzés hallatszik.

²: A sütési idő fele után rázza meg vagy fordítsa át.

9. Receptek

9.1 Vegyes sült burgonya fűszeres majonézzel

Hozzávalók 4 adaghoz

A majonéz hozzávalói

1	tojássárgája
1 teáskanál	mustár
125 ml	napraforgóolaj
1 teáskanál	finomra vágott petrezselyem
1 teáskanál	finomra vágott turbolya
1 teáskanál	citromlé
	Só, bors

A sült burgonya hozzávalói

250 g	édesburgonya
250 g	kemény fajtájú burgonya
2 evőkanál	napraforgóolaj

Elkészítés

1. A fűszeres majonézhez tegye a tojássárgát és a mustárt egy magas bögrébe, és keverje össze botmixerrel.
2. Keverés közben vékony sugárban öntse hozzá az olajat, amíg krémes, homogén masszát nem kap.
3. Adja hozzá a fűszernövényeket, ízesítse sóval, borssal és citromlével.
4. A burgonyát és az édesburgonyát hámozza és mossa meg, itassa fel róla a nedvességet.
5. A burgonyát és az édesburgonyát vágja fel kb. 1 cm vastag rudakká, és egy tálban keverje össze az olajjal.
6. Tegye a hasábburgonyát a sütőkosárba. Vegye figyelembe a maximális töltési magasságot. Lehet, hogy két sütési ciklust kell végrehajtania.
7. Állítsa az értékeket 25 percre és 200°C-ra.
8. 15 perc elteltével csökkentse a hőmérsékletet 180°C-ra, és rázza fel a krumplit.

9. Sózza meg a burgonyát, és tálalja a fűszeres majonézzel.

9.2 Bundázott virsli

Hozzávalók 4 adaghoz

Hozzávalók

8	Virsli (pl. frankfurti vagy bécsi virsli)
1 csomag	leveles tészta
	Só, bors
2 evőkanál	mustár
2	tojás

Elkészítés

1. Nyújtsa ki a leveles tésztát lisztezett munkalapon.
2. Vágja a virsli 4 cm-es darabokra.
3. Kenje be a kinyújtott leveles tésztát mustárral, sózza, borsozza.
4. Vágja a tésztát 3 cm széles csíkokra.
5. A virsliket tekerje a leveles tésztába úgy, hogy a végén kissé túlnyúljon.
6. Verje fel a tojásokat, és kenje meg vele a leveles tésztát.
7. A leveles tészta végeit erősen nyomkodja le.
8. Helyezze a virsliket a sütőkosárba. Vegye figyelembe a maximális töltési magasságot. Lehet, hogy két sütési ciklust kell végrehajtania.
9. Ízléstől és barnulási foktól függően süsse 200°C-on kb. 12-15 percig.

9.3 Sült camembert áfonyával

Hozzávalók 4 adaghoz

MEGJEGYZÉS: A legelején nézze meg, hogy a 4 camembert-t egészben el tudja-e helyezni a sütőkosárban. Ha nem, akkor a Camembert sajtokat 2 adagban süsse ki.

Hozzávalók

4	camembert (egyenként max. 150 g)
2	tojás
2 evőkanál	tejszín
6 evőkanál	zsemlemorzsa
4 evőkanál	áfonyabefőtt
	Só és bors ízlés szerint

Elkészítés

1. A tojásokat keverje habosra a tejszínnel, és ízesítse sóval és borssal.
2. Tegye a zsemlemorzsat egy mély tányérba.
3. A kihűlt camembert-t (egészben vagy negyedekben) húzza át a tojásos keveréken, majd forgassa meg a zsemlemorzzában, amíg a panírozás szorosan bevonja a sajtot.
4. A camembert darabokat 200°C-on kb. 5-10 perc alatt süsse aranybarnára.
5. Tálalja a camembert-t áfonyával.

9.4 Töltött paradicsom

Hozzávalók 4 adaghoz

MEGJEGYZÉS: A paradicsom méretétől függően előfordulhat, hogy nem fér el mind-egyik egyszerre a sütőkosárban. Ebben az esetben egy második lépésben dolgozza fel a maradék paradicsomot.

Hozzávalók

12 evőkanál	olívaolaj
12	közepes méretű paradicsom
4	gerezd fokhagyma
2 csokor	lapos levelű petrezselyem
4 szelet	pirítós kenyér (normál méretű)
1 teáskanál	só
4 csipet	bors
80 g	frissen reszelt parmezán

Elkészítés

1. A paradicsomot mossa meg, a szárát távolítsa el, a tetejét vágja le.
2. Óvatosan kanalazza ki a paradicsom húsát egy kanállal, és felfordítva egy szűrőedényben hagyja lecsepegni.
3. Hámozza meg a fokhagymát.
4. Mossa meg a petrezselymet, és szárítsa meg.
5. Most tépdesse szét a pirítóst, és tegye turmixgépbe a maradék olajjal, fokhagymával, petrezselyemmel, sóval, borssal és parmezánnal.
6. Az összes hozzávalót vágja apróra.
7. A töltelékét tegye a paradicsomba.
8. A paradicsomokat helyezze a sütőkosárba.
9. Először 180°C-on kb. 10 percre, majd 140°C-on további 5 percre süsse.

Tipp: Ha a paradicsomokat fedetlenül sűti, akkor a töltelék fent barna és ropogós lesz. Ha sűtés közben ráteszi a paradicsomra a tetejét, a sűtési idő kb. 3 perccel megnő, és a töltelék puha marad.

9.5 Csicseriborsó lisztből készült falafel

Hozzávalók 4 adaghoz

MEGJEGYZÉS: Ügyeljen a maximális töltési magasságra. Lehet, hogy 2 sütési ciklust kell végrehajtania.

Hozzávalók

240 g	csicseriborsó liszt
240 ml	víz
8 evőkanál	olívaolaj
4	gerezd fokhagyma
2	mogyoróhagyma
2 csokor	petrezselyem
1 teáskanál	só
3 teáskanál	római kömény
1 teáskanál	sütőpor
	Egy kis citromlé

Elkészítés

1. Mossa és szárítsa meg a petrezselymet, a leveleit szedje le, és vágja nagyon apróra.
2. Hámozza meg és kockázza fel a mogyoróhagymát és a fokhagymagerezdeket.
3. Keverje össze a petrezselymet, a mogyoróhagymát, a fokhagymát, a csicseriborsó lisztet, a római köményt, a sütőport és a sót.
4. Forralja fel a vizet, és fokozatosan adja hozzá a lisztes keverékhez. Dolgozza az egészet egyenletes és viszonylag kemény tésztaává.
5. Pihentesse a tésztát 15 percig.
6. Ezután gyúrjon bele 1 evőkanál olívaolajat és egy kevés citromlevet.
7. Nedves kézzel formázzon a tésztából diónyi golyókat, és helyezze őket egymás mellé a sütőkosár betétjére.
8. Először süsse a falafelt 180°C-on kb. 6 percig. Ezután süsse 200°C-on további 4 percig.

9. Most tegyen 7 evőkanál olívaolajat egy táliba, és óvatosan forgassa meg benne a falafelt.
10. Helyezze vissza a falafelt a betétre, és süsse 200°C-on kb. 6 percig, amíg aranybarna nem lesz.

9.6 Lazac batyuban

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

250 g	kemény fajtájú burgonya
100 g	friss spenót
1	mogyoróhagyma
1	fokhagymagerezd
1 evőkanál	olívaolaj
300 g	lazacfilé (bőr nélkül)
1 szál	petrezselyemzöld
1 szál	bazsalikomzöld
1 evőkanál	kapribogyó
2 evőkanál	lágú vaj
1	kezeletlen lime
	Só, bors

Elkészítés

1. A burgonyát hámozza meg, mossa meg, és főzze meg forrásban lévő sós vízben, majd szűrje le és vágja vékony szeletekre.
2. Közben tisztítsa meg a spenótot, mossa meg, majd jól csepegtesse le.
3. Hámozza meg a mogyoróhagymát és a fokhagymát, vágja apró kockákra, tegye egy lábasba az olajjal, és párolja áttetszővé.
4. Adja hozzá a spenótot, és párolja rövid ideig, amíg a levelek megfonnyadnak. Ezután vegye le az edényt a tűzről, és tegye félre.
5. A lazacot mossa meg, törölje szárazra és vágja két részre.
6. A petrezselymet és a bazsalikomot mossa meg, rázza szárazra, és a leveleit vágja apróra.

7. A kapribogyót csepegtesse le, és vágja durvára.
8. A kapribogyót és az apróra vágott fűszernövényeket gyúrja össze a vajjal.
9. Mossa meg a lime-ot forró vízzel, törölje szárazra és vágja szeletekre.
10. Rakjon ki két nagy darab sütőpapírt.
11. Mindegyik közepére helyezze a burgonyaszzeleteket, és sózza, borsozza. A tetejére rakja a spenótot és a lazacot.
12. A kapribogyós vajjat pelyhekben tegye a lazacra, a tetejére tegyen lime szeleteket.
13. Hajtsa rá a papírt a hozzávalókra, szorosan zárja le az oldalát, és tegye egymás mellé a csomagokat a sütőkosárba.
14. Süsse 200°C-on kb. 20 percig.
15. Ezután távolítsa el a papírt, és azonnal tálalja az ételt.

9.7 Cukkini és padlizsán nyárs

Hozzávalók 4 adaghoz

MEGJEGYZÉS: Ügyeljen a maximális töltési magasságra. Lehet, hogy 2 sütési ciklust kell végrehajtania.

Hozzávalók

½ teáskanál	bors
½ teáskanál	szegfűbors
½ teáskanál	koriander
½ teáskanál	szárított kakukkfű
½ teáskanál	szárított oregánó
1 teáskanál	só
50 ml	olívaolaj
2	padlizsán
2	cukkini
2	vöröshagyma
	Fa nyárs

Elkészítés

1. Egy tálban keverje össze a zöldszereket, a fűszereket és az olajat.
2. A cukkinit és a padlizsánt vágja 2 cm vastag szeletekre, a hagymát negyedelje.
3. Adja hozzá a zöldségeket a fűszer- és olajkeverékhez.
4. A zöldségeket felváltva fűzze a nyársra.
5. A nyársakat süsse 200°C-on 15 percig. A sütési idő felénél fordítsa meg a nyársakat.

9.8 Mini pizza sonkával és rukkolával

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

1 csomag	pizza tészta
1 doboz	paradicsompüré
200 g	mozzarella
1 köteg	rukkola
100 g	Serrano sonka
	Olívaolaj
	Só, bors és oregánó

Elkészítés

1. Lisztezett munkalapon nyújtsa ki a pizzatésztát, és vágjon ki belőle 1 cm-rel kisebb téglalapokat, mint a sütőkosár felülete.
2. A tésztát villával enyhén szurkálja meg.
3. A mozzarellát vágja vékony szeletekre.
4. A tésztát kenje meg a paradicsompürével, ízesítse sóval, borssal és oregánóval, majd tegye a tetejére a mozzarella szeleteket.
5. A pizzadarabokat egyenként süsse 180°C-on kb. 7 percig.
6. Ossa szét a Serrano sonkát a darabokon, és süsse további 3-5 percig.

- Amikor a pizza széle enyhén barnulni kezd, vegye ki a darabokat, és ossza el rajtuk a megmosott rukkolát.
- Csepegtessen kevés olajat a mini pizzákra, és tálalja őket.

Tipp: A tészta vastagságától függően 1–2 perccel több vagy kevesebb idő szükséges.

9.9 Pácolt csirkeszárny

Hozzávalók 2 személy részére

Hozzávalók

Kb. 8 csirkeszárny
1-2 teáskanál só
1-2 teáskanál paprika

Hozzávalók a páchoz

6 evőkanál napraforgó- vagy repceolaj
6 evőkanál Sweet'n Hot chiliszósز
4 evőkanál paradicsom ketchup
4 evőkanál ecet
1-2 teáskanál chili pehely

Elkészítés

- Keverje össze a pác összes összetevőjét egy nagy tálban.
- Helyezze a csirkeszárnyakat a tálba, és keverje össze a páclével.
- Hagyja a csirkedarabokat kb. 1 órán keresztül a pácban állni.
- A csirkeszárnyakat tegye egymás mellé a serpenyőbe, és állítsa a sütőt 15 percre és 190°C-ra.
- A sütés felénél fordítsa meg a csirkeszárnyakat.
- A sütési idő végén ellenőrizze a csirkeszárnyakat, és vegye ki, ha elégedett velük.

Tipp: Ha ropogósabban szereti a csirkeszárnyakat, akkor 200°C-on sütheti további 5 percig.

9.10 Belül folyékony csokoládétortácskák

Hozzávalók 8 tortácskához

MEGJEGYZÉS: Egy munkamenetben 4 tortácskát tud elkészíteni.

Hozzávalók

75 g étcsokoládé
3 tojás
75 g vaj
75 g cukor
50 g liszt

Elkészítés

- Darabolja fel a csokoládét és olvassza fel vízfürdőben.
- Adja hozzá a vaját, és hagyja azt is felolvadni.
- A tojást és a cukrot verje habosra.
- A lisztet szitálja a keverékre, és keverje sima tésztává.
- Keverje bele a csokis-vajas keveréket.
- Öntse a masszát muffinformákba, és helyezze a sütőkosárba. Helyezze ezt az előmelegített készülékbe.
- Állítsa a hőmérsékletet 180°C-ra, és a sütési időt 5-6 percre.
- Süsse meg a csokitortácskákat, és fogyassza el melegen.

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 **10** az aljzatból.
- ⊙ A forrólevegős fritőzt nem szabad vízbe meríteni.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ 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.
 - Az sütőkosár **5** mosható mosogatógépben.
-

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 **9** 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 tisztítószerrel.
- Ezután törölje szárazra egy konyharuhával.

Belső tér

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

11. Tárolás

- Mielőtt elrakja a forrólevegős fritőzt...
... ki kell húzni a hálózati csatlakozódugót **10**,
... ki kell hűlnie a készüléknek, és
... minden alkatórésznek teljesen száraznak kell lennie.
- Tekerje a csatlakozóvezetékét **10** a kábeltekercselőre **11**.

12. Ártalmatlanítás

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 szemétkbe; 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 / elhárítás módja
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.
E1, E2 vagy E3 kijelzése	<ul style="list-style-type: none">• A készülék már nem fűt vagy nem elég forró. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót néhány percre. Ha a hiba még mindig megjelenik, akkor a készüléket szakszervízben kell megjavítani.

14. Műszaki adatok

Modell:	SHFD 2150 B1
Hálózati feszültség:	220–240 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban:	≤ 0,5 W
automatikus váltás kikapcsolt állapotra:	≤ 20 perc
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	2150 W

Alkalmazott szimbólumok

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

A műszaki változtatások joga fenntartva.

15. Garancia

HU JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	XL forrólevegős fritőz
Gyártási szám:	484648 2501
A termék típusa:	SHFD 2150 B1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	forrólevegős fritőz, edény, sütőkosár
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok ó

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan 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 a vásárlást igazoló blokkot.

3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.
(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített beketősű, 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 rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezeléssel, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű felhasználására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

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

A www.lidl-service.com weboldalaról 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 **484648_2501** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 484648_2501

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. Varnostna opozorila	28
4. Obseg dobave	31
5. Prva uporaba	32
6. Pregled upravljalnega polja in zaslona	33
7. Mala šola cvrtja.....	34
8. Uporaba.....	35
8.1 Električni priključek.....	35
8.2 Vklop/izklop	35
8.3 Osnovno upravljanje	35
8.4 Uporaba programov	36
8.5 Prekinitev postopka priprave	36
8.6 Konec procesa priprave.....	37
8.7 Pregled programov	38
8.8 Tabela priprave	38
9. Recepti	39
9.1 Mešan ocvrt krompirček z zeliščno majonezo.....	39
9.2 Klobasice v plašču	39
9.3 Pečeni sir Kamamber z brusnicami.....	40
9.4 Polnjen paradižnik	40
9.5 Falafli iz čičerikine moke	41
9.6 Paketki z lososom.....	41
9.7 Nabodala iz bučk in jajčevcev	42
9.8 Mini pice s pršutom in rukolo.....	42
9.9 Marinirane piščančje perutničke	43
9.10 Čokoladne tortice s tekočo sredico.....	43
10. Čiščenje	44
11. Shranjevanje	44
12. Odlaganje med odpadke	45
13. Odpravljanje težav	45
14. Tehnični podatki	46
15. Garancija	46

1. Pregled

- 1** Ohišje
- 2** Grelni element (na zgornji strani notranjosti)
- 3** Prikazovalnik in upravljalno polje
- 4** **MAX** Oznaka za najvišji nivo napolnjenosti košare cvrtnika (maksimalna višina polnjenja je 5,2 litra)
- 5** Košara cvrtnika
- 6** Zaščita pred sprostitvijo
- 7** Tipka za sprostitvev košare cvrtnika
- 8** Ročaj košare cvrtnika
- 9** Posoda – tukaj se zbere tekočina od priprave
- 10** Napajalni kabel z omrežnim vtičem
- 11** Distančnik s kabelskim navitjem
- 12** 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!**
- **Aparat se lahko uporablja samo na način, ki je opisan v teh navodilih za uporabo.**
- **Navodila za uporabo shranite za poznejšo uporabo.**
- **Če aparat predate naprej, mu 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 aparatu



Ta simbol opozarja pred stikom z vročimi površinami.



Simbol pomeni, da materiali, ki so označeni s tem simbolom, ne vplivajo na okus ali 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. Varnostna opozorila

Opozorilni napotki

Po potrebi so v teh navodilih za uporabo uporabljeni naslednji opozorilni napotki:



NEVARNOST! Visoko tveganje:

Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

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

POZOR! Nizko 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

- ⊙ Ta aparat lahko otroci, starejši od 8 let, in osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi 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.
- ⊙ Napačna uporaba lahko privede do poškodb.



- ⊙ 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 priključni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Grelnih elementov ni dovoljeno brisati z mokro krpo.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ Ta naprava je prav tako namenjena za uporabo v gospodinjstvu in gospodinjstvih aplikacijah, kot tudi na primer ...
 - ... za delavce v kuhinjah, trgovinah, pisarnah in drugih gospodarskih področjih;
 - ... na kmetijskih posestvih;
 - ... za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih;
 - ... v penzionih z zajtrkom.
- ⊙ Upoštevajte poglavje o čiščenju (glejte "Čiščenje" na strani 44).

NEVARNOST za otroke!

- ⊙ Poskrbite, da otroci nikoli ne bodo mogli povleči vročega cvrtnika nase (npr. za omrežni kabel). Opeklina so lahko živiljenjsko 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 dihaajo 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!

- ⊙ Aparat zaščitite pred vlago, kapljajočo vodo ali pršenjem vode.
- ⊙ Aparata, omrežnega kabla in omrežnega vtiča ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.
- ⊙ Če v aparat prodre tekočina, takoj izvalcite omrežni vtič. Pred ponovno uporabo aparat temeljito pregledajte.
- ⊙ Če se zgodi, da aparat pade v vodo, omrežni vtič takoj izvalcite iz vtičnice in šele nato aparat vzemite iz vode. V tem primeru aparata ne uporabljajte več, ampak naj ga pregleda strokovnjak.
- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.

NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Ne uporabljajte napravo, 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 kabel 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, izvalcite omrežni vtič iz vtičnice.
- ⊙ Ko želite izklopiti omrežni vtič iz vtičnice, vedno povlecite za vtič in ne za priključni kabel.
- ⊙ Omrežni kabel izvalcite iz vtičnice:
 - po vsaki uporabi,
 - če se pojavi motnja,
 - kadar naprave ne uporabljate,
 - pred čiščenjem aparata,
 - ob nevihtah.
- ⊙ Da bi preprečili nevarnosti, izdelka ne spreminjajte. Popravila se smejo izvajati samo v strokovni delavnici oz. v servisnem centru.



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).
- ⊙ Poskrbite, da bo okoli naprave in nad njo dovolj prostora.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne uporabljajte neposredno pod visečimi omaricami, stenski vtičnicami ali v bližini zaves, papirja ali podobnih vnetljivih materialov.
- ⊙ Cvrtnik na vroč zrak uporabljajte izključno na trdni, ravni, nedrseči, 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 popravite, 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 se nabodala ne dotikajo in zalepijo na grelni element na zgornji strani notranjosti.
- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- ⊙ Naprava je opremljena z nedrsečimi nogicami iz umetne mase. Ker je pohištvo zaščiteno z raznimi 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 zmehčajo nogice iz umetne mase. Po možnosti pod napravo položite nedrsečo podlago.

4. Obseg dobave

- 1 cvrtnik na vroč zrak
- 1 posoda **9**
- 1 košara cvrtnika **5**
- 1 kompletna navodila za uporabo (na internetu)
- 1 kratka navodila (priložena napravi)

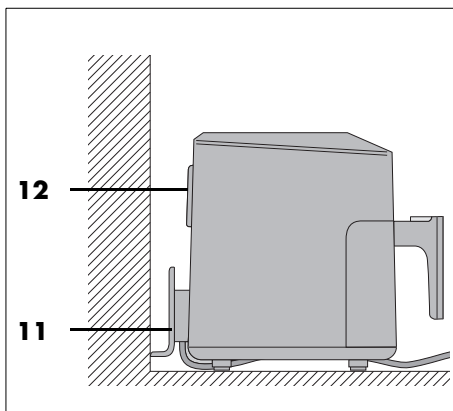
5. Prva uporaba

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



NEVARNOST požara!

Na hrbtni strani naprave sta odprtina za odzračevanje **12** in distančnik **11**. Med uporabo iz odprtine za odzračevanje uhaaja vroča para.



- ⊙ Nikoli ne prekrijte odprtine za odzračevanje **12**.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne uporabljajte neposredno pod visečimi omaricami, stenskimi vtičnicami ali v bližini zaves, papirja ali podobnih vnetljivih materialov.
- ⊙ Poskrbite, da bo okoli naprave in nad njo dovolj prostora.

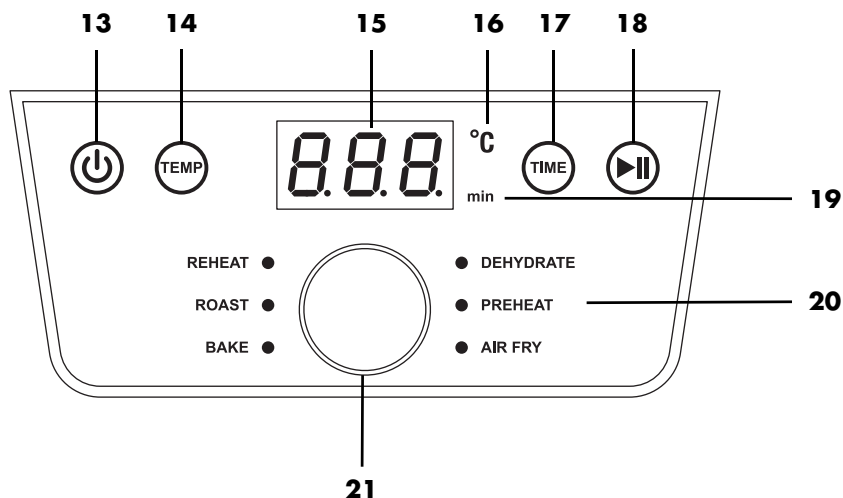
Slika A:

1. Izvlecite posodo **9** za ročaj **8** iz ohišja **1**.
2. Zaščito pred sprostitvijo **6** potisnite v smeri puščice.
3. Pritisnite tipko **7**, da sprostite košaro cvrtnika, nato pa dvignite košaro cvrtnika **5** navzgor iz posode **9**.

NAPOTEK: Med prvo uporabo lahko zaznate nekoliko dima in neprijetnega vonja. To je zaradi sredstev za vgradnjo grelnih elementov **2** 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 44).
- Napravo postavite na suho, ravno, neдрsečo površino, ki je odporna na vročino.
- Omrežni vtič **10** vklopite v vtičnico, ki ustreza oznaki na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.

6. Pregled upravljalnega polja in zaslona



- 13** Vklop/izklop
- 14** **TEMP** Pritisnite, da lahko spreminjate temperaturo, prikaz utripa
- 15** Zaslona prikazuje vrednosti temperature in čas priprave
- 16** °C sveti, ko je prikazana temperatura.
- 17** **TIME** Pritisnite, da lahko spreminjate čas priprave, prikaz utripa
- 18** Funkcija zagon/premor
- 19** **min** sveti, ko je prikazan čas.
- 20** 6 programov (glejte "Pregled programov" na strani 38)
- 21** Vrtiljivi regulator:
- Pritisnite, da odprete meni za izbiro programa. LED-lučka za **REHEAT** sveti. Programe priključete z vrtenjem. Izbrani program je prikazan s svetlečo LED-lučko.
 - Zavrtite, da spremenite temperaturo ali čas le takrat, ko vrednosti na zaslonu utripajo.

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: Vsakih 5 minut pretresite ali obrnite.

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 **9** skupaj s košaro cvrtnika **5** povlecite za ročaj **8** iz ohišja **1** in pri mešanju pazite, da se pomfrit dobro premeša in pri tem koščki krompirja, ki so bolj v sredini in niso zapečeni, pridejo ven. Ventilator se samodejno izključi, ko posodo **9** vzamete ven. Prikazovalnik **3** utripa.
2. Posodo **9** skupaj s košaro cvrtnika **5** ponovno namestite v napravo. Prekinjeni postopek se avtomatsko znova zažene.

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. Uporaba



NEVARNOST opeklin!

- ⊙ Med uporabo se površina naprave lahko zelo segreje. Ne dotikajte se vročih delov naprave, na primer odprtine za odzračevanje **12** na hrbtni strani naprave.
- ⊙ Za prijemanje vroče posode **9** in košare cvrtnika **5** uporabite prijemalne rokavice ali krpo.
- ⊙ Med cvrtjem iz odprtine za odzračevanje **12** 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 košaro cvrtnika **5**!
-

8.1 Električni priključek

- Ko naprava stoji na ustreznem mestu, vtaknite omrežni vtič **10** v varnostno vtičnico, ki ustreza podatkom na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.
 - Oglasi se kratek zvočni signal.

8.2 Vklop/izklop

- Pritisnite gumb **13**, da vklopite napravo iz stanja pripravljenosti.
 - Oglasi se kratek zvočni signal.
 - Vse LED-lučke za programe na kratko zasvetijo.
 - Nastavljena temperatura **180 °C** je prikazana na zaslonu **3**.

- S ponovnim pritiskom na tipko **13** lahko aparat kadarkoli preklopite v stanje pripravljenosti. To lahko storite tudi, ko so programi že v teku.

8.3 Osnovno upravljanje

Za naslednje točke velja: Naprava je vključena.

Priklic programov

- Pritisnite vrtljivi regulator **21**. LED-lučka za **REHEAT** sveti.
- Obračajte vrtljivi regulator, dokler ne sveti LED-lučka zelenega programa – takrat je le-ta izbran.

Spreminjanje temperature

Temperaturo lahko nastavite v korakih po 5 stopinj med 60 in 200 °C.

- Pritisnite tipko **TEMP 14**. Na prikazovalniku **3** utripa temperatura.
- Obračajte vrtljivi regulator, dokler ni prikazana zelena temperatura. Utripanje se ustavi pribl. 5 sekund po nastavitvi. Nova temperatura je prevzeta.

Spreminjanje časa

Čas priprave lahko nastavljate v korakih po 1 minuto med 1 in 60 minut. (V programu **DEHYDRATE** od 60 minut do 24 ur.)

- Pritisnite gumb **TIME 17**. Na zaslonu utripa čas.
- Obračajte vrtljivi regulator, dokler ni prikazan zeleni čas. Utripanje se ustavi pribl. 5 sekund po nastavitvi. Nov čas je prevzet.

8.4 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 **⏻ 13**. S pritiskom na tipko **⏻ 18** se zažene vnaprej nastavljena Temperatura **180 °C** in vnaprej nastavljeni čas kuhanja **15 min**.
-

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

- Temperatura (ne pri **DEHYDRATE**)
 - Čas priprave
1. Pripravite živila in jih dodajte v košaro cvrtnika **5**.
 2. Košaro cvrtnika **5** vstavite v posodo **9**.
 3. Posodo **9** potisnite v ohišje **1**.
 4. Pritisnite gumb **⏻ 13**.
 5. Pritisnite vrtljivi regulator **21**. LED-lučka za **REHEAT** sveti.
 6. Obračajte vrtljivi regulator, dokler ne sveti LED-lučka zelenega programa. Na zaslonu je prikazan čas za izbrani program.
-

NAPOTEK: Za spreminjanje temperature pritisnite **TEMP**, za spreminjanje časa pa pritisnite **TIME**. Dokler na zaslonu utripa vrednost, jo lahko spreminjate z obračanjem vrtljivega regulatorja. Po obračanju počakajte pribl. 5 sekund. Prikaz preneha utripati in nova vrednost je prevzeta.

7. Postopek priprave zaženite s tipko **⏻ 18**. Program se zažene.
 - Na zaslonu je prikazan preostali čas.
 - Temperaturo in preostali čas lahko spreminjate tudi medtem, ko je program v teku.

8.5 Prekinitev postopka priprave

NAPOTKI:

- 20 minut po prekinitvi procesa priprave se naprava preklopi v izklopljeni način.
 - Predolg premor lahko zelo negativno vpliva na rezultat priprave.
 - Pri programu **AIRFRY** vs vsakih 5 minut oglasi signal, da vas opomni, da pretrete ali obrnete krompirček.
-

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

1. Izvlecite posodo **9** za ročaj **8** iz ohišja **1**. Naprava se samodejno izključi, ko posodo **9** vzamete ven.
 - Zaslon utripa.
 - Prikazan je čas kuhanja.
 - Ventilator se ustavi, dokler ponovno ne vstavite posode **9**.
2. Posodo ponovno namestite v napravo. Naprava se do poteka časa priprave znova vklopi.

ali

1. Na kratko pritisnite tipko **⏻ 18**, da prekinete postopek pečenja.
 - Zaslon utripa.
 - Prikazan je čas kuhanja.
2. Znova pritisnite tipko za zagon/za premor **⏻ 18**, da nadaljujete postopek priprave.

8.6 Konec procesa priprave

- Ko se program zaključi, se sprostí zvočni signal in na zaslonu se prikaže *End*.
 - Potrebujete toplotno odporno podlago za posodo **9** in košaro cvrtnika **5** in tudi krožnik ali skledo (po potrebi predhodno ogreto).
 - Za izklop naprave iz električnega omrežja po uporabi izvlecite omrežni vtič **10**.
1. Izvlecite posodo **9** za ročaj **8** iz ohišja **1**. Posodo **9** postavite na podlago, ki je odporna na vročino.
 2. **Slika A:** Zaščito pred sprostitvijo **6** pritisnite v smeri puščice.
 3. Pritisnite tipko **7**, da sprostite košaro cvrtnika, nato pa dvignite košaro cvrtnika **5** navzgor iz posode **9**.
 4. Košaro cvrtnika **5** postavite na podlago, ki je odporna na vročino. Živila stesite 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 priprave. Posodo **9** z napolnjeno košaro cvrtnika **5** znova vstavite v ohišje **1** in ponovno začnite postopek pečenja. Po nekaj minutah preverite stopnjo zapečenosti. Da to naredite, posodo **9** enostavno za ročaj **8** izvlecite iz ohišja **1** in jo ponovno vstavite.

8.7 Pregled programov

- Naslednja tabela vsebuje osnovne pripomočke za nastavitve določenih živil.

Program	Uporaba	Prednastavljena temperatura (nastavljivo območje)	Prednastavljen čas (nastavljivo območje)
REHEAT	Segrevanje	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
ROAST	Stejki, kotleti	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
BAKE	Kolački, pecivo in pekarski proizvodi	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Dehidriranje/sušenje živil (slive/jabolčne rezine)	60 °C (fiksna temperatura)	2 uri (60 min – 24 ur)
PREHEAT	Predhodno segrevanje	200 °C (60 – 200 °C)	5 min (1 – 60 min)
AIRFRY	Zamrznjen ocvrt krompirček ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)

8.8 Tabela priprave

- Informacije o temperaturi in času v tabeli priprave so le primeri za orientacijo. Temperatura in čas se lahko razlikujeta glede na kakovost, velikost in količino živila pa tudi glede na vaš okus.

Živilo	°C	Minute	optimalna količina	največja količina
Ocvrt krompirček ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Piščanjca bedra ²	200	30	450 g	1000 g
Zelenjava ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Žemljice za dopeko ²	180	8	4 kosi	6 kosov
Kolački	150	18	4 kosi	9 kosov
Lososov filet	200	16	100 g	500 g
Steak ²	200	5 – 20	100 g	500 g

Pomen nadpisanih števil ^{1,2}:

¹: Vsakih 5 minut pretresite ali obrnite. Pri programu **AIRFRY** se vsakih 5 minut oglasi signal, ki služi kot opomnik.

²: Premešajte ali obrnite po polovici časa priprave.

9. Recepti

9.1 Mešan ocvrt krompirček z zeliščno majonezo

Sestavine za 4 porcije

Sestavine za majonezo

1	rumenjak
1 čajna žlička	gorčice
125 ml	sončničnega olja
1 čajna žlička	fino sesekljanega peteršilja
1 čajna žlička	fino sesekljane krebuljice
1 čajna žlička	limoninega soka
	sol, poper

Sestavine za ocvrti krompirček

250 g	sladkega krompirja
250 g	krompirja, ki se ne razkuha
2 jedilni žlici	sončničnega olja

Priprava

1. Za zeliščno majonezo dajte v visoko posodo rumenjak in gorčico ter ju na hitro premešajte s paličnim mešalnikom.
2. Med mešanjem v tankem curku vlivajte olje, da nastane kremasta homogena zmes.
3. Dodajte zelišča in po okusu dodajte sol, poper in limonin sok.
4. Krompir in sladki krompir olupite, operite in otrite do suhega.
5. Krompir in sladki krompir narežite na približno 1 cm debele trakove in jih premešajte v skledi z oljem.
6. Ves krompir dajte v košaro cvrtnika. Upošteвайте najvišji nivo polnjenja. Po potrebi pecite v dveh rundah.
7. Nastavite na 25 minut pri temperaturi 200 °C.
8. Znižajte temperaturo po 15 minutah na 180 °C in ocvrt krompirček nekoliko pretresite.
9. Ocvrt krompirček solite in postrezite z zeliščno majonezo.

9.2 Klobasice v plašču

Sestavine za 4 porcije

Sestavine

8	klobasic (npr. hrenovke ali dunajske klobasice)
1 paket	listnatega testa
	sol in poper
2 jedilni žlici	gorčice
2	jajci

Priprava

1. Razvaljajte listnato testo na pomokano delovno površino.
2. Klobasice narežite na 4 cm dolge koše.
3. Razvaljano listnato testo premažite z gorčico in začinite s soljo in poprom.
4. Testo razrežite na 3 cm široke trakove.
5. Klobasice zavijte v listnato testo, tako da ob straneh nekoliko gledajo ven.
6. Razžvrkljajte jajci in s tem premažite listnato testo.
7. Robove listnatega testa dobro stisnite.
8. Klobasice vstavite v košaro cvrtnika. Upošteвайте najvišji nivo polnjenja. Po potrebi pecite v dveh rundah.
9. Pecite do zelene stopnje zapečenosti pri 200 °C, pribl. 12 do 15 minut.

9.3 Pečeni sir Kamamber z brusnicami

Sestavine za 4 porcije

NAPOTEK: Najprej preverite, ali lahko vse 4 Kamamberje v celoti položite v košaro cvrtnika enega poleg drugega. Če ne morete, Kamamber pecite v 2 rundah.

Sestavine

4	Kamamberji (po 150 g)
2	jajci
2 jedilni žlici	smetane
6 jedilnih žlic	drobtin
4 jedilne žlice	vloženih brusnic
	sol in poper po okusu

Priprava

1. Razžvrkljajte jajci s smetano in začinite s soljo in poprom.
2. Drobtine stresite v globok krožnik.
3. Ohlajeni Kamamber (cel ali narezan na četrtine) pomočite v jajčno zmes in nato povaljajte v drobtinah, da je ves sir pokrit s panado.
4. Kose Kamamberja pecite pri temperaturi 200 °C pribl. 5–10 minut, do zlatorjave barve.
5. Kamamber postrezite z brusnicami.

9.4 Polnjen paradižnik

Sestavine za 4 porcije

NAPOTEK: Odvisno od velikosti paradižnika morda ne boste mogli dati vsega naenkrat v košaro cvrtnika. V tem primeru paradižnike pecite v dveh rundah.

Sestavine

12 jedilnih žlic	oljčnega olja
12	srednje velikih paradižnikov
4	stroki česna
2 šopa	gladkega peteršilja
4 rezine	kruha za toast (običajne velikosti)
1 čajna žlička	sol
4 ščepci	popra
80 g	sveže naribanega parmezana

Priprava

1. Operite paradižnik, odstranite peclje in na vrhu odrežite pokrov.
2. Sadeže previdno izdolbite z žlico in jih obrnjene na glavo dajte v cedilo, da se odcedijo.
3. Olupite česen.
4. Operite peteršilj in ga osušite.
5. Raztrgajte kruh za toast in ga skupaj z oljem, česnom, peteršiljem, soljo, poprom in parmezanom dajte v mešalnik.
6. Vse sestavine fino sesekljajte.
7. Napolnite paradižnike z nadevom.
8. Paradižnike postavite v košaro za cvrtje.
9. Najprej cvrite pri 180 °C pribl. 10 minut, nato pa še 5 minut pri 140 °C.

Nasvet: Paradižnike pecite brez pokrova, dokler ni zgornji del nadeva rjav in hrustljiv.

Če je pokrov med cvrtjem na paradižniku, se čas cvrenja podaljša za pribl. 3 minute in nadev ostane mehak.

9.5 Falafli iz čičerikine moke

Sestavine za 4 porcije

NAPOTEK: Upoštevajte največjo višino polnjenja. Po potrebi pecite v dveh rundah.

Sestavine

240 g	čičerikine moke
240 ml	vode
8 jedilnih žlic	oljčnega olja
4	stroki česna
2	šalotki
2 šopa	peteršilja
1 čajna žlička	sol
3 čajne žličke	kumine
1 čajna žlička	pecilnega praška
	malo limoninega soka

Priprava

1. Operite in osušite peteršilj, osmukajte liste in jih fino sesekljajte.
2. Olupite šalotko in stroke česna ter jih narežite na kocke.
3. Zmešajte peteršilj, šalotko, česen, čičerikino moko, kumino, pecilni prašek in sol.
4. Zavrite vodo in postopoma dodajajte zmes z moko. Vse skupaj zmešajte, da nastane enakomerno in relativno čvrsto testo.
5. Testo pustite počivati 15 minut.
6. Nato vmešajte 1 jedilno žlico oljčnega olja in malo limoninega soka.
7. Iz testa z vlažnimi rokami oblikujte kroglice v velikosti približno za oreh in jih položite eno zraven druge v nastavek košare za cvrtje.
8. Falafle pecite najprej pri 180 °C pribl. 6 minut. Nato pecite še dodatne 4 minute pri 200 °C.
9. V posodo dajte 7 jedilnih žlic oljčnega olja in falafle previdno povaljajte v njem.

10. Falafle vrnite na pladenj in jih pri 200 °C cvrite približno 6 minut, da se zlato rjavo obarvajo.

9.6 Paketki z lososom

Sestavine za 2 porčiji

Sestavine

250 g	krompirja, ki se ne razkuha
100 g	sveže špinache
1	šalotka
1	strok česna
1 jedilna žlica	oljčnega olja
300 g	lososovega fileja (brez kože)
1	vejica peteršilja
1	vejica bazilike
1 jedilna žlica	kaper
2 jedilni žlici	zmehčanega masla
1	cela limeta
	sol, poper

Priprava

1. Krompir olupite, operite, skuhaite v vreli slani vodi, nato pa ga odcedite in narežite na tanke rezine.
2. Vmes očistite špinacho, jo operite in dobro odcedite.
3. Olupite šalotko in česen, narežite na majhne kocke ter skupaj z oljem dajte v lonec in pražite, da postekleni.
4. Dodajte špinacho in na hitro prepražite, da se listi zmehčajo. Lonec umaknite s štedilnika in postavite na stran.
5. Lososa splaknite, otrite do suhega in narežite na dva dela.
6. Peteršilj in baziliko operite, stresite do suhega in liste fino sesekljajte.
7. Kapre pustite, da se odcedijo in jih grobo sesekljajte.
8. Kapre in sesekljana zelišča pregnetite z maslom.
9. Limeto operite z vročo vodo, otrite do suhega in narežite na rezine.
10. Pripravite si dva lista papirja za peko.

11. Na sredino vsakega lista postaviti rezine krompirja in jih začinite s soljo in poprom. Na to postavite špinačo in lososa.
12. Maslo s kaprami v kosih položite na lososa in obložite z rezinami limete.
13. S papirjem pokrijte sestavine, ob straneh dobro zaprite in paketka postavite v košaro za cvrtje.
14. Pecite pribl. 20 minut pri 200 °C.
15. Nato odstranite papir in jed nemudoma postrezite.

9.7 Nabodala iz bučk in jajčevcev

Sestavine za 4 porciji

NAPOTEK: Upoštevajte največjo višino polnjenja. Po potrebi pecite v dveh rundah.

Sestavine

½ čajne žličke	popra
½ čajne žličke	pimenta
½ čajne žličke	koriandra
½ čajne žličke	suhega timijana
½ čajne žličke	suhega origana
1 čajna žlička	sol
50 ml	oljčnega olja
2	jajčevca
2	bučki
2	čebuli
	lesena nabodala

Priprava

1. Zelišča, začimbe in olje zmešajte skupaj v posodi.
2. Bučki in jajčevca narežite na 2 cm debele rezine, čebuli pa na četrtine.
3. Zelenjavo stresite v mešanico začimb in olja.
4. Zelenjavo izmenično natikajte na nabodala.
5. Nabodala pecite pribl. 15 minut pri 200 °C. Po polovici časa pečenja nabodala obrnite.

9.8 Mini pice s pršutom in rukolo

Sestavine za 2 porciji

Sestavine

1 paket	testa za pice
1 pločevinka	pasiranega paradižnika
200 g	mozzarella
1 šop	rukole
100 g	pršuta Serrano
	oljčno olje
	sol, poper, origano

Priprava

1. Razvaljajte testo za pice na pomokani delovni površini in ga razrežite na pravokotnike, ki so po vsem obsegu 1 cm manjši od površine košare cvrtnika.
2. Testo narahlo prebodite z vilicami.
3. Mozzarella narežite na tanke rezine.
4. Testo premažite s pasiranim paradižnikom, začinite s soljo, poprom in origanom ter ga obložite z rezinami mozzarella.
5. Kose pice pecite enega za drugim po porcijah, pri 180 °C pribl. 7 minut.
6. Kose obložite s pršutom Serrano in jih pecite še 3–5 minut.
7. Ko je pica po robu rahlo rjavkasta, kose vzemite ven in jih obložite z oprano rukolo.
8. Mini pice pokapajte z malo oljčnega olja in postrezite.

Nasvet: Odvisno od debeline testa lahko peka pice traja 1–2 minuti dlje ali manj.

9.9 Marinirane piščančje perutničke

Sestavine za 2 osebi

Sestavine

Pribl. 8 piščančjih perutničk
1–2 čajni žlički soli
1–2 čajni žlički paprike

Sestavine za marinado

6 jedilnih žlic sončničnega ali repičnega olja
6 jedilnih žlic sladko-pekoke omake s čilijem
4 jedilne žlice paradižnikovega kečapa
4 jedilne žlice kisa
1–2 čajni žlički kosmičev čilija

Priprava

1. V veliki skledi zmešajte vse sestavine za marinado.
2. V skledo dajte piščančje perutničke in jih zmešajte z marinado.
3. Deli piščanca naj se pribl. 1 uro marinirajo.
4. V posodo položite piščančja krila eno poleg drugega in za 15 minut nastavite temperaturo na 190 °C.
5. Po polovici časa pečenja perutničke obrnite.
6. Na koncu pečenja preverite perutničke in jih vzemite ven, če so dovolj pečene.

Nasvet: Če imate radi hrustljivo zapečene piščančje perutničke, jih lahko na koncu zapecete pri 200 °C še dodatnih 5 minut.

9.10 Čokoladne tortice s tekočo sredico

Sestavine za 8 tortic

NAPOTEK: V eni rundi lahko spečete 4 tortice.

Sestavine

75 g temne čokolade
3 jajca
75 g masla
75 g sladkorja
50 g moke

Priprava

1. Čokolado sesekljajte in stopite v vodni kopeli.
2. Dodajte maslo in ga prav tako stopite.
3. Stepite jajca in sladkor, da dobite penasto zmes.
4. Čez maso presejte moko in zmešajte v gladko testo.
5. Vmešajte čokoladno-masleno mešanico.
6. Testo vlijte v modelčke za mafine in jih postavite v košaro cvrtnika. Postavite jih v predhodno ogreto napravo.
7. Temperaturo nastavite na 180 °C, čas pečenja pa na 5–6 minut.
8. Čokoladne tortice specite in zaužijte še tople.

10. Čiščenje



NEVARNOST opeklin!

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



NEVARNOST zaradi električnega udara!

- ⊙ Pred čiščenjem cvrtnika na vroč zrak izvlcite omrežni vtič **10** 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 votlih prostorih še vedno lahko kapljice vode. Pustite, da se vsi deli popolnoma posušijo na zraku.

Pribor

- Odstranite večje ostanke živil.
 - Košaro za cvrtje **5** lahko pomivate v pomivalnem stroju.
-

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 **9** lahko pomijete tudi ročno s toplo vodo in sredstvom za pomivanje. 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 izvléci omrežni vtič **10**,
... počakati, da se naprava ohladi,
... vsi deli pa morajo biti popolnoma suhi.
- Navijte napajalni kabel **10** okrog kabelskega navitja **11**.

12. Odlaganje med odpadke

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

Simbol prečrtanega smetiščnega koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjovati v ločenem postopku zbiranja odpadkov. To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjovati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate.

Ta simbol za recikliranje označuje npr. predmet ali dele materiala, ki so primerni za ponovno uporabo. Recikliranje pomaga pri zmanjšanju porabe surovin in tako razbremenjuje okolje.



Embalaza

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 seznam. Morda gre za manjšo težavo, ki jo lahko odpravite sami.



NEVARNOST zaradi električnega udara!







- ⊙ Nikoli ne poskušajte sami popravljati naprave.

Napaka	Možni vzroki/ukrepi
Brez ukrepov Funkcija	<ul style="list-style-type: none">• Ali je zagotovljeno električno napajanje naprave?• Preverite priključek.
Hrana po predpisanem času še ni pečena	<ul style="list-style-type: none">• Je bila količina živil prevelika ali kosi predebeli?• Ali je bila nastavljena temperatura prenizka ali čas priprave prekratek?
Močno nastajanje dima in vonja	<ul style="list-style-type: none">• Ali so na grelnem elementu 2 ostanki živil, ki se lahko med segrevanjem zažgejo? Košare cvrtnika 5 ne smete napolniti več kot do oznake MAX 4.
Prikaz E1, E2 ali E3	<ul style="list-style-type: none">• Naprava ne segreva več ali ni dovolj vroča. Za nekaj minut izvlecite omrežni vtič. Če je napaka še vedno prikazana, je treba napravo strokovno popraviti.

14. Tehnični podatki

Model:	SHFD 2150 B1
Omrežna napetost:	220–240 V ~ 50 Hz
Poraba moči v izklopljenem stanju:	≤ 0,5 W
Samodejni preklon v izklopljeno stanje:	≤ 20 min
Razred zaščite:	I
Moč:	2150 W

Uporabljeni simboli

	Zaščitna ozemljitev
	G epprüfte S icherheit (preizkušena varnost): naprave morajo biti v skladu s splošno priznanimi tehničnimi predpisi in z nemškim zakonom 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.
	S simbolom za recikliranje (3 puščice) so označeni materiali, ki so primerni za ponovno uporabo. Material je lahko specificiran s številko za recikliranje (tu: 21) in/ali okrajšavo (tu: PAP) na sredini.
	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
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMČIJI



Pooblaščen serviser

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

IAN: 484648_2501

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. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik

- obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšanega roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
 6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
 7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
 8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
 9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
 10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
 11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
 12. 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.
 13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
 14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
 15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).

16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

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

Ta priročnik in še mnoge druge priročnike, video posnetke o izdelkih ter programsko opremo za namestitvev 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) **484648_2501** in odprete navodila za uporabo.

Obsah

1. Přehled	51
2. Použití k určenému účelu	52
3. Bezpečnostní pokyny	52
4. Obsah balení	55
5. Uvedení do provozu	56
6. Ovládací panel a displej	57
7. Základy fritování	58
8. Ovládání	59
8.1 Proudová přípojka	59
8.2 Zapnutí/vypnutí	59
8.3 Základní obsluha	59
8.4 Použití programů	60
8.5 Přerušování procesu přípravy	60
8.6 Konec procesu přípravy	61
8.7 Přehled programů	62
8.8 Tabulka přípravy	62
9. Recepty	63
9.1 Směs hranolků s bylinkovou majonézou	63
9.2 Párky v županu	63
9.3 Smažený hermelín s brusinkami	64
9.4 Plněná rajčata	64
9.5 Falafel z cizrnové mouky	65
9.6 Losos v balíčku	65
9.7 Špízy s cuketou a lilkem	66
9.8 Mini pizza se šunkou a rukolou	66
9.9 Marinovaná kuřecí křídylka	67
9.10 Čokoládové dortíky s tekutou náplní	67
10. Čištění	68
11. Uložení	68
12. Likvidace	69
13. Řešení problémů	69
14. Technické údaje	70
15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	71

1. Přehled

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

Symbols na přístroji



Tento symbol 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, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily související nebezpečí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
- ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.



- ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch na zadní straně. Fritovacího koše se dotýkejte pouze na rukojeti.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Topné články se nesmí otírat vlhkou utěrkou.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například ...
 - ... v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a dalších komerčních prostor;
 - ... v zemědělských objektech;
 - ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 68).



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly horkou horkovzdušnou fritézu nikdy stáhnout dolů (např. za síťový kabel). Opaření znamená ohrožení života!
- ⊙ Obalové materiály nejsou dětskými hračkami. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

- ⊙ Elektrospořebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Zvířata proto vždy držte dál od elektrických spotřebičů.



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 v důsledku 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 kapalina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, okamžitě odpojte 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
 - před čištěním přístroje
 - při bouři
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy mohou provádět jen specializované opravní, popř. servisní střediska.



NEBEZPEČÍ požáru!

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



NEBEZPEČÍ zranění popálením!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek po-

tažen 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. Obsah balení

- 1 horkovzdušná fritéza
- 1 pánev **9**
- 1 fritovací koš **5**
- 1 kompletní návod k obsluze (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

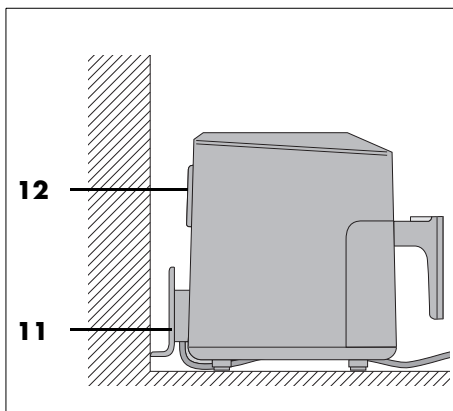
5. Uvedení do provozu

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
Zejména vnitřní prostor musí být zcela zbaven zbytků obalů, např. polystyrénové drti.



NEBEZPEČÍ požáru!

Na zadní straně přístroje se nachází větrací průduch **12** a distanční držák **11**. Z větracího průduchu uniká během provozu horká pára.



- ⊙ Větrací průduch **12** 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.

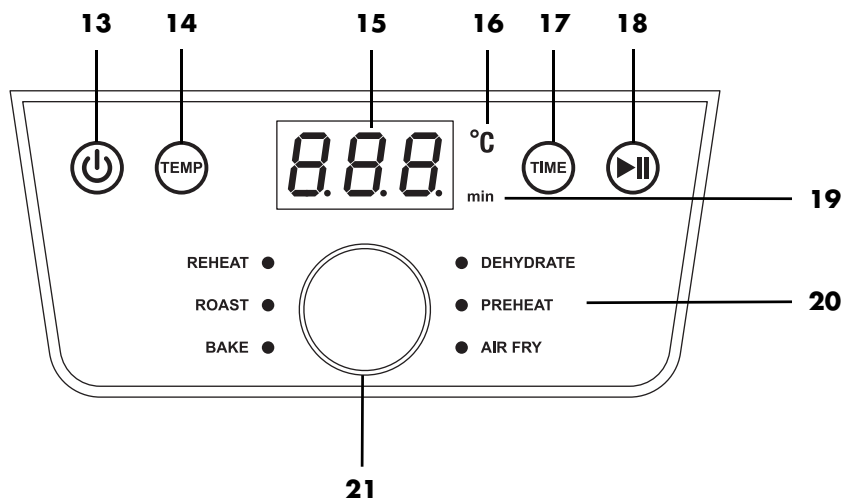
Obrázek A:

1. Vytáhněte pánev **9** za rukojeť **8** z krytu **1**.
2. Posuňte pojistku zámku **6** ve směru šipky.
3. Stiskněte tlačítko **7** k uvolnění fritovacího koše a vysuňte fritovací koš **5** směrem nahoru z pánve **9**.

UPOZORNĚNÍ: Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě dýmu a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topném článku **2** a není to chyba výroby. Zajistěte 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 přístroj a všechny díly příslušenství vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 68).
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.
- Síťovou zástrčku **10** zasuněte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

6. Ovládací panel a displej



- 13** Zapnutí/vypnutí
- 14 TEMP** Stisknutím změníte teplotu, ukazatel bliká
- 15** Na displeji se zobrazují hodnoty teploty a doby přípravy
- 16 °C** Svítí, když se zobrazuje teplota.
- 17 TIME** Stisknutím změníte dobu přípravy, ukazatel bliká.
- 18** Funkce spuštění/přerušení
- 19 min** Svítí, když se zobrazuje čas.
- 20** 6 programů (viz „Přehled programů“ na straně 62)
- 21** Otočný regulátor:
- Stisknutím otevřete nabídku pro výběr programu. Kontrolka LED za **REHEAT** svítí. Otáčením se vyvolávají programy. Zvolený program je signalizován rozsvícenou kontrolkou LED.
 - Otáčením změníte teplotu nebo čas pouze tehdy, když hodnoty na displeji blikají.

7. Základy fritování

Příprava potravin

- Všechny potraviny musí být pro fritování co nejsušší. Potraviny k fritování osušte, popř. 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 trojobal na smaženém pokrmu dobře držel.

Doba a teplota fritování

- 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: Každých 5 minut protřepejte nebo obraťte.
- ²: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

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

1. Vytáhněte pánev **9** včetně fritovacího koše **5** za rukojeť **8** 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. Větrání se automaticky vypne po vyjmutí pánve **9**. Displej **3** bliká.
2. Pánev **9** včetně fritovacího koše **5** opět nasadte do přístroje. Přerušovaný proces se automaticky znovu spustí.

Pečení

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

Obalové informace

Pokud na obalu mražených potravin naleznete dobu přípravy pro horkovzdušné fritézy, orientujte se podle časů pro konvekční trouby.

8.4 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**
Přepněte přístroj z pohotovostního režimu tlačítkem **⏻ 13**. Stisknutím tlačítka **⏻ 18** se příprava pokrmu spustí s přednastavenou teplotou **180 °C** a přednastavenou dobou přípravy **15 min**.
-

Pro některé potraviny a způsoby přípravy má přístroj přednastavené programy. Při výběru programu můžete kdykoli provést také následující nastavení:

- Teplota (ne při programu **DEHYDRATE**)
- Doba přípravy

1. Připravte si potraviny a vložte je do fritovacího koše **5**.
 2. Fritovací koš **5** nasadte do pánve **9**.
 3. Zasuňte pánev **9** do krytu **1**.
 4. Stiskněte tlačítko **⏻ 13** pro zapnutí.
 5. Jednou stiskněte otočný regulátor **21**. Kontrolka LED za **REHEAT** svítí.
 6. Otáčejte otočným regulátorem, dokud se nerozsvítí kontrolka LED požadovaného programu. Na displeji se zobrazí čas zvoleného programu.
-

UPOZORNĚNÍ: Pro změnu teploty stiskněte **TEMP**, pro změnu času stiskněte **TIME**. Dokud na displeji bliká příslušná hodnota, můžete ji otáčením otočného regulátoru změnit. Po otočení počkejte cca 5 sekund. Displej přestane blikat a nová hodnota je převzata.

7. Spustíte proces přípravy stisknutím tlačítka **⏻ 18**. Program se spustí.
 - Na displeji se zobrazí zbývající doba chodu.
 - Teplotu a zbývající dobu lze měnit i během probíhajícího programu.

8.5 Přerušení procesu přípravy

UPOZORNĚNÍ:

- Za 20 minut po přerušení procesu přípravy se přístroj přepne do režimu vypnutí.
 - Příliš dlouhá přestávka může mít velmi negativní vliv na výsledek přípravy.
 - V programu **AIRFRY** zazní každých 5 minut zvukový signál, který vám připomene, že je třeba hranolky protřepat nebo obrátit.
-

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

1. Vytáhněte pánev **9** za rukojeť **8** z krytu **1**. Přístroj se při vytáhnutí pánve **9** automaticky vypne.
 - Displej bliká.
 - Zobrazí se doba přípravy.
 - Ventilátor se zastaví, dokud se pánev **9** znovu nezasune.
2. Pánev opět nasadte do přístroje. Přístroj se znovu automaticky zapne, dokud neuplyne doba přípravy pokrmu.

nebo

1. Pro přerušení procesu přípravy stiskněte krátce tlačítko **⏻ 18**.
 - Displej bliká.
 - Zobrazí se doba přípravy.
2. Pro pokračování procesu přípravy stiskněte znovu tlačítko spuštění/přerušení **⏻ 18**.

8.6 Konec procesu přípravy

- Po skončení programu zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí *End*.
 - Pořebujete žáruvzdornou podložku pro pánev **9** a fritovací koš **5** a také talíř nebo misku (příp. nahřáté).
 - Pro odpojení přístroje od elektrické sítě vytáhněte po použití síťovou zástrčku **10**.
1. Vytáhněte pánev **9** za rukojeť **8** z krytu **1**. Pánev **9** postavte na žáruvzdornou podložku.
 2. **Obrázek A:** Posuňte pojistku zámku **6** ve směru šipky.
 3. Stiskněte tlačítko **7** k uvolnění fritovacího koše a vysuňte fritovací koš **5** směrem nahoru z pánve **9**.
 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. Zasuňte pánev **9** s naplněným fritovacím košem **5** opět do krytu **1** a znovu spusťte proces přípravy. Po několika minutách zkontrolujte stupeň zhnědnutí. Za tímto účelem jednoduše vytáhněte pánev **9** za rukojeť **8** z krytu **1** a poté ji opět nasadte.

8.7 Přehled programů

- V následující tabulce jsou uvedeny informace o základním nastavení pro uvedené potraviny.

Program	Používání	Přednastavená teplota (nastavitelný rozsah)	Přednastavený čas (nastavitelný rozsah)
REHEAT	Ohřívání	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Steaky, kotlety	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffiny, moučníky a pečivo	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Dehydratace/sušení potravin (švestky / plátky jablek)	60 °C (pevná teplota)	2 hodiny (60 min. – 24 hod.)
PREHEAT	Předeřívání	200 °C (60 – 200 °C)	5 min. (1 – 60 min.)
AIRFRY	Mražené hranolky ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)

8.8 Tabulka přípravy

- 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.

Připravovaná potravina	°C	Minuty	Optimální množství	Maximální množství
Hranolky ¹	190	30 – 40	500 g	1 400 g
Kuřecí stehna ²	200	30	450 g	1 000 g
Zelenina ²	180	15 – 30	400 g	1 400 g
Rozpékané pečivo ²	180	8	4 ks	6 ks
Muffiny	150	18	4 ks	9 ks
Filet z lososa	200	16	100 g	500 g
Steak ²	200	5 – 20	100 g	500 g

Horní indexy ^{1,2} znamenají:

¹: Každých 5 minut protřepejte nebo obraťte. V programu **AIRFRY** zazní každých 5 minut zvukový signál jako připomenutí.

²: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

9. Recepty

9.1 Směs hranolků s bylinkovou majonézou

Suroviny na 4 porce

Suroviny na majonézu

1	žloutek
1 lžička	hořčice
125 ml	slunečnicového oleje
1 lžička	jemně nasekané petrželky
1 lžička	jemně nasekaného kerblíku
1 lžička	citronové šťávy
	sůl, pepř

Suroviny na hranolky

250 g	batátů
250 g	konzumních brambor
2 lžice	slunečnicového oleje

Příprava

1. Na bylinkovou majonézu vložte žloutek s hořčicí do vysoké nádoby a krátce rozmixujte tyčovým mixérem.
2. Během mixování přilévejte tenkým proudem olej, dokud nevznikne krémová, homogenní směs.
3. Přidejte bylinky a dochuťte solí, pepřem a citronovou šťávou.
4. Brambory a batáty oloupejte, umyjte a osušte.
5. Brambory a batáty nakrájejte na tyčinky silné asi 1 cm a smíchejte je v míse s olejem.
6. Vložte hranolky do fritovacího koše. Respektujte max. výšku naplnění. Případně musíte fritovat ve dvou fázích.
7. Nastavte hodnoty 25 minut a 200 °C.
8. Snižte teplotu po 15 minutách na 180 °C a hranolky protřepejte.
9. Hranolky osolte a podávejte s bylinkovou majonézou.

9.2 Párky v županu

Suroviny na 4 porce

Suroviny

8	párků (např. frankfurtské nebo vídeňské párky)
1 balíček	listového těsta
	sůl, pepř
2 lžice	hořčice
2	vejce

Příprava

1. Listové těsto rozválejte na pomoučené pracovní ploše.
2. Párky nakrájejte na 4 cm dlouhé kousky.
3. Potřete vyválené listové těsto hořčicí a okořeňte ho solí a pepřem.
4. Nakrájejte těsto na 3 cm široké proužky.
5. Párky zabalte do listového těsta tak, aby po stranách mírně vyčnívaly.
6. Rozšlehejte vejce a potřete jimi listové těsto.
7. Konce listového těsta pevně zmáčkněte.
8. Párky vložte do fritovacího koše. Respektujte max. výšku naplnění. Případně musíte fritovat ve dvou fázích.
9. Podle chuti a stupně zhnědnutí pečte při 200 °C cca 12–15 minut.

9.3 Smažený hermelín s brusinkami

Suroviny na 4 porce

UPOZORNĚNÍ: Hned na začátku zkontrolujte, zda můžete do fritovacího koše umístit 4 hermelíny vcelku vedle sebe. Pokud ne, zpracujte hermelíny ve 2 fritovacích fázích.

Suroviny

4	hermelíny (po 150 g)
2	vejce
2 lžíce	smetany
6 lžic	strouhanky
4 lžíce	brusinek ze sklenice
	Podle chuti sůl a pepř

Příprava

1. Vejce rozšlehejte se smetanou a dochutěte solí a pepřem.
2. Strouhanku dejte do hluboké mísy.
3. Vychlazený hermelín (vcelku nebo na čtvrtky) namočte do vaječné směsi a poté ho důkladně obalte ve strouhance.
4. Kousky hermelínu smažte při teplotě 200 °C cca 5–10 minut dozlatova.
5. Hermelín podávejte s brusinkami.

9.4 Plněná rajčata

Suroviny na 4 porce

UPOZORNĚNÍ: Podle velikosti rajčat se možná všechna nevejdou současně do fritovacího koše. V takovém případě zbývající rajčata zpracujte v druhém pracovním kroku.

Suroviny

12 lžic	olivového oleje
12	středně velkých rajčat
4	stroužky česneku
2 svazky	hladkolisté petrželky
4 plátky	toastového chleba (normální velikost)
1 lžička	solí
4 špetky	pepře
80 g	čerstvě nastrohaného parmezánu

Příprava

1. Rajčata omyjte, odstraňte stopky a odřízněte horní část.
2. Rajčata opatrně vydlabejte lžicí a nechte je v sítku hlavou dolů odkapat.
3. Česnek oloupejte.
4. Petrželku omyjte a osušte.
5. Nyní natrhejte toasty a dejte je do mixéru se zbylým olejem, česnekem, petrželkou, solí, pepřem a parmezánem.
6. Všechny ingredience nasekejte najemno.
7. Náplň vložte do rajčat.
8. Rajčata vložte do fritovacího koše.
9. Připravujte nejprve při teplotě 180 °C cca 10 minut, potom při teplotě 140 °C dalších 5 minut.

Tip: Pokud budete rajčata připravovat bez odříznuté horní části, bude náplň na povrchu hnědá a křupavá.

Pokud rajčata během přípravy horní částí přiklopíte, doba přípravy se prodlouží přibližně o 3 minuty a náplň zůstane měkká.

9.5 Falafel z cizrnové mouky

Suroviny na 4 porce

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na maximální výšku náplně. Případně musíte fritovat ve dvou fázích.

Suroviny

240 g	cizrnové mouky
240 ml	vody
8 lžic	olivového oleje
4	stroužky česneku
2	šalotky
2 svazky	petrželky
1 lžička	solí
3 lžičky	římského kmínu
1 lžička	prášku do pečiva
	Trochu citronové šťávy

Příprava

1. Petrželku omyjte, osušte, otrhejte listy a nasekejte je velmi najemno.
2. Šalotku a stroužky česneku oloupejte a nakrájejte na kostičky.
3. Smíchejte petrželku, šalotku, česnek, cizrnovou mouku, římský kmín, prášek do pečiva a sůl.
4. Vodu přiveďte k varu a postupně ji přidávejte k moučné směsi. Zpracujte vše do jednolitého a relativně pevného těsta.
5. Nechejte těsto 15 minut odpočinout.
6. Poté vmíchejte 1 lžici olivového oleje a trochu citronové šťávy.
7. Mokřýma rukama vytvarujte z těsta kuličky o velikosti vlašského ořechu a položte je vedle sebe na vložku fritovacího koše.
8. Falafel připravujte nejprve na 180 °C cca 6 minut. Potom na 200 °C připravujte další 4 minuty.
9. Nyní dejte do mísy 7 lžic olivového oleje a falafel v něm opatrně vyvážejte.

10. Falafel vraťte zpět na nástavec a fritujte ho dozlatova při teplotě 200 °C cca 6 minut.

9.6 Losos v balíčku

Ingredience na 2 porce

Suroviny

250 g	konzumních brambor
100 g	čerstvého špenátu
1	šalotka
1	stroužek česneku
1 lžice	olivového oleje
300 g	filé z lososa (bez kůže)
1	větvička petržele
1	větvička bazalky
1 lžice	kapar
2 lžice	měkkého másla
1	chemicky neošetřená limetka
	sůl, pepř

Příprava

1. Brambory oloupejte, omyjte, uvařte ve vroucí osolené vodě, scedte a nakrájejte na tenké plátky.
2. Mezitím očistěte a omyjte špenát a dobře ho osušte.
3. Šalotku a česnek oloupejte, nakrájejte na malé kostičky, dejte na pánev s olejem a smažte, dokud nezesklovatí.
4. Přidejte špenát a krátce orestujte, dokud se listy nezkroutí. Poté pánev stáhněte z ohně a odstavte.
5. Lososa opláchněte, osušte a rozkrojte na dva kusy.
6. Petrželku a bazalku omyjte, osušte a listy nakrájejte nadrobno.
7. Kapary nechte okapat a nasekejte nahrubo.
8. Do másla vmíchejte kapary a nasekané bylinky.
9. Limetku omyjte v horké vodě, osušte a nakrájejte na plátky.
10. Připravte si dva velké kusy pečicího papíru.

11. Doprostřed položte plátky brambor a dochutěte je solí a pepřem. Na ně dejte špenát a lososa.
12. Lososa potřete kaparovým máslem a obložte plátky limetky.
13. Papír přeložte přes ingredience, po stranách dobře utěsněte a balíčky vložte vedle sebe do fritovacího koše.
14. Přípravujte při teplotě 200 °C cca 20 minut.
15. Potom odstraňte pečicí papír a pokrm ihned podávejte.

9.7 Špízy s cuketou a lilkem

Suroviny na 4 porce

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na maximální výšku náplně. Případně musíte fritovat ve dvou fázích.

Suroviny

½ lžičky	pepře
½ lžičky	nového koření
½ lžičky	koriandru
½ lžičky	sušeného tymiánu
½ lžičky	sušeného oregana
1 lžička	solí
50 ml	olivového oleje
2	lilky
2	cukety
2	cibule
	dřevěné špízy

Příprava

1. Smíchejte v míse bylinky, koření a olej.
2. Cukety a lilky nakrájejte na 2 cm silné plátky a cibule na čtvrtky.
3. Zeleninu přidejte do směsi koření a oleje.
4. Zeleninu střídavě napichujte na špízy.
5. Špízy připravujte 15 minut při teplotě 200 °C. V polovině fritování špízy otočte.

9.8 Mini pizza se šunkou a rukolou

Ingredience na 2 porce

Suroviny

1 balíček	těsta na pizzu
1 plechovka	pasírovaných rajčat
200 g	mozzarellly
1 svazek	rukoly
100 g	serrano šunky
	olivový olej
	sůl, pepř, oregano

Příprava

1. Těsto na pizzu rozválejte na pomoučené pracovní ploše a vykrájejte obdélníky, které jsou o 1 cm menší než plocha fritovacího koše.
2. Těsto lehce propíchejte vidličkou.
3. Mozzarellu nakrájejte na tenké plátky.
4. Pořete těsto pasírovanými rajčaty, okořeňte solí, pepřem a oreganem a obložte ho plátky mozzarellly.
5. Kousky pizzy po porcích pečte při teplotě 180 °C cca 7 minut.
6. Na kousky rozprostřete šunku serrano a pečte dalších 3 až 5 minut.
7. Když pizza začne na okrajích mírně hnědnout, vyjměte kousky a posypte je omytou rukolou.
8. Mini pizzy pokapejte trochou olivového oleje a podávejte.

Tip: Podle tloušťky těsta potřebuje pizza o 1–2 minuty déle nebo méně.

9.9 Marinovaná kuřecí křídýlka

Suroviny pro 2 osoby

Suroviny

Cca 8	kuřecích křídél
1–2 lžičky	solí
1–2 lžičky	papriky

Suroviny na marinádu

6 lžic	slunečnicového nebo řepkového oleje
6 lžic	Sweet'n Hot chilli omáčky
4 lžíce	kečupu
4 lžíce	octa
1–2 lžičky	chilli vloček

Příprava

1. Všechny ingredience na marinádu smíchejte ve velké míse.
2. Kuřecí křídla vložte do misky a promíchejte je s marinádou.
3. Nechte kousky kuřete marinovat cca 1 hodinu.
4. Položte kuřecí křídla vedle sebe do fritovacího koše a nastavte 190 °C a 15 minut.
5. V polovině doby přípravy kuřecí křídla obraťte.
6. Na konci doby přípravy kuřecí křídla zkontrolujte a vyjměte je, pokud jste s nimi spokojeni.

Tip: Kdo má kuřecí křídla rád křupavá, může je potom při teplotě 200 °C smažit ještě dalších 5 minut.

9.10 Čokoládové dortíky s tekutou náplní

Suroviny na 8 dortíků

UPOZORNĚNÍ: Můžete připravovat vždy 4 dortíky najednou.

Suroviny

75 g	tmavé čokolády
3	vejce
75 g	másla
75 g	cukru
50 g	mouky

Příprava

1. Čokoládu nasekejte a rozpustěte ji ve vodní lázni.
2. Přidejte máslo a také ho nechte rozpustit.
3. Vyšlehejte vejce s cukrem.
4. Do směsi nasypete prosátou mouku a promíchejte ji, aby vzniklo hladké těsto.
5. Opatrně vmíchejte směs čokolády a másla.
6. Naplňte těsto do formiček na muffiny a vložte je do fritovacího koše. Koš vložte do předehřátého přístroje.
7. Nastavte teplotu na 180 °C a dobu přípravy na 5–6 minut.
8. Čokoládové dortíky upečte a podávejte je teplé.

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 **10** ze zásuvky.
- ⊙ Horkovzdušná fritéza se nesmí vkládat do vody.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

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

Díly příslušenství

- Odstraňte hrubé zbytky potravin.
 - Fritovací koš **5** můžete mýt v myčce.
-

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 **9** umyjte ručně teplou vodou a čisticím prostředkem. Poté je pečlivě opláchněte čistou vodou.
- Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je sklidíte nebo budete opět používat.

Kryt

- Ořete kryt **1** zvenku lehce navlhčenou utěrkou s trochou jemného čisticího prostředku.
- Vysušte utěrkou.

Vnitřní prostor

1. Vyčistěte vnitřní prostor měkkou houbičkou a vodou s jemným čisticím prostředkem.
2. Několikrát ořete vlhkou utěrkou z mikrovlákna, kterou mezitím vymyjete a vyždímáte.
3. Vysušte utěrkou.

11. Uložení

- Předtím než horkovzdušnou fritézu sklidíte ...
 - ... musí být síťová zástrčka **10** odpojená,
 - ... musí být přístroj vychladlý a
 - ... všechny díly musí být úplně suché.
- Napájecí vedení **10** navíjete okolo navíjení kabelu **11**.

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 nejdříve tento kontrolní seznam. Možná jde jen o malý problém, který můžete vyřešit sami.



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.
Pokrm není po doporučené době ještě hoto- vový	<ul style="list-style-type: none">• Bylo množství příliš velké nebo kousky příliš silné?• Byla nastavena příliš nízká teplota nebo doba přípravy?
Silná tvorba kouře nebo zápachu	<ul style="list-style-type: none">• Nachází se na topném článku 2 zbytky potravin, které se při zahřívání pálí? Fritovací koš 5 nesmíte plnit výš než po značku MAX 4.
Zobrazení E1, E2 nebo E3	<ul style="list-style-type: none">• Přístroj se již nezahřívá nebo není dostatečně horký. Odpojte na několik minut síťovou zástrčku. Pokud se chyba zobrazuje i poté, je nutné přístroj nechat odborně opravit.

14. Technické údaje

Model:	SHFD 2150 B1
Síťové napětí:	220–240 V ~ 50 Hz
Příkon ve vypnutém stavu:	≤ 0,5 W
Automatický přechod do vypnutého stavu:	≤ 20 min.
Třída ochrany:	I
Výkon:	2 150 W

Použité symboly

	Ochranné uzemnění
	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 směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.

Technické změny vyhrazeny.

15. Záruka společnosti **HOYER Handel GmbH**

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

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovete 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 opravované 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 opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při 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: 484648_2501** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

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



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **484648_2501** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

 Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 484648_2501



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	75
2. Účel použitia.....	76
3. Bezpečnostné pokyny	76
4. Obsah balenia.....	79
5. Uvedenie do prevádzky.....	80
6. Prehľad riadiaceho panela a displeja	81
7. Základy fritovania.....	82
8. Obsluha	83
8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu	83
8.2 Zapnutie/vypnutie.....	83
8.3 Základné ovládanie	83
8.4 Používanie programov.....	84
8.5 Prerušenie procesu prípravy	84
8.6 Koniec procesu prípravy	85
8.7 Prehľad programov	86
8.8 Tabuľka prípravy.....	86
9. Recepty	87
9.1 Miešané hranolčky s bylinkovou majonézou	87
9.2 Párky v župane.....	87
9.3 Pečený camembert s brusnicami	88
9.4 Plnené paradajky	88
9.5 Falafel z cicerovej múky.....	89
9.6 Losos v obale	89
9.7 Špízy z cukety a baklažánu	90
9.8 Minipizza so šunkou a rukolou	90
9.9 Marinované kuracie krídelká	91
9.10 Čokoládové tortičky s tekutým jadrom.....	91
10. Čistenie.....	92
11. Uskladnenie	92
12. Likvidácia	93
13. Riešenie problémov	93
14. Technické údaje	94
15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	94

1. **Prehľad**

- 1 Kryt
- 2 Vyhrievací prvok (na hornej strane vnútorného priestoru)
- 3 Displej a riadiaci panel
- 4 **MAX** Značka maximálnej výšky naplnenia fritovacieho koška (maximálna výška naplnenia je 5,2 l)
- 5 Fritovací kôš
- 6 Ochrana proti odblokovaniu
- 7 Tlačidlo na odblokovanie fritovacieho koša
- 8 Rúčka fritovacieho koša
- 9 Panvica, tu sa zbiera tekutina z varenia
- 10 Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 11 Dištančný držiak s navinutím kábla
- 12 Vetrací otvor

Srdečná vďaka 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 uschovejte, 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!

Symbols na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotknutím sa horúceho povrchu.



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 ste mali brať do úvahy 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.
- ⊙ V prípade nesprávneho použitia môžu nastať poranenia.



- ⊙ 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.
- ⊙ Vyhrievacie prvky sa nesmú utierať namokro.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externými spínacími hodinami alebo separátnym diaľkovým systémom.
- ⊙ Tento prístroj je určený aj na použitie v domácnosti a na podobné použitia, ako napríklad...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Prečítajte si kapitolu o čistení (pozri „Čistenie“ na strane 92).



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 hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť 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, kvapajúcou 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 mokrymi rukami.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku 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 zapájajte len do samotnej zásuvky, nie do zásuvky, do ktorej sa dajú zapojiť viaceré zariadenia. Mohlo by totiž dôjsť k preťaženiu.
- ⊙ Pripojovacie vedenie vedte 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 nezacvikol 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 prístroja,
 - počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajúte žiadne zmeny na výrobku. Opravy nechajte vykonávať len v odbornej opravovni, resp. v servisnom stredisku.



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 predmety (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 popálením!

- ⊙ Nedotýkajte sa horúceho povrchov 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. dosky sporáka) alebo do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Dbajte o to, aby sa pokrmy nedotýkali vyhrievacieho prvku na hornej strane vnútorného priestoru a neprilepili sa tam.
- ⊙ Nepoužívajte ostré 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 **9**
- 1 fritovací kôš **5**
- 1 kompletný návod na obsluhu (na internete)
- 1 krátky návod (je priložený k prístroju)

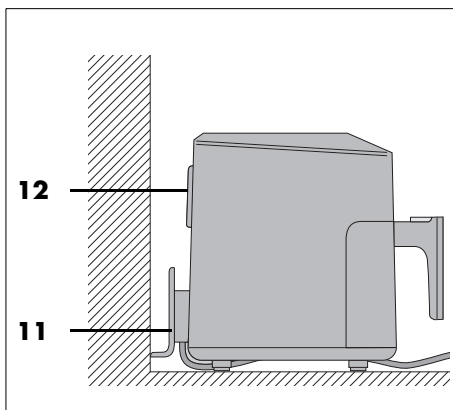
5. Uvedenie do prevádzky

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



NEBEZPEČENSTVO požiaru!

Na zadnej strane prístroja sa nachádza vetrací otvor **12** a dištančný držiak **11**. Počas prevádzky uniká z vetracieho otvoru horúca para.



- ⊙ Vetrací otvor **12** 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.

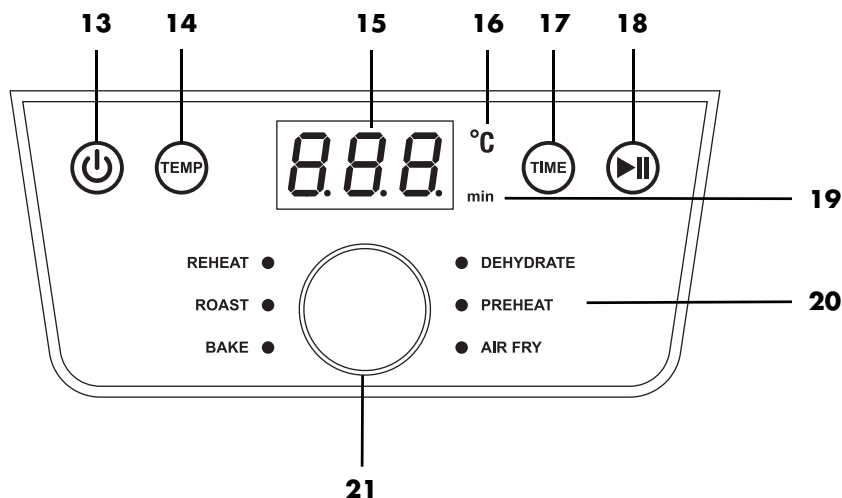
Obrázok A:

1. Vytiahnite panvicu **9** za rúčku **8** z krytu **1**.
2. Posuňte ochranu proti odblokovaniu **6** v smere šípky.
3. Stlačte tlačidlo **7** na odblokovanie fritovacieho koša a nadvihnite fritovací koš **5** nahor z panvice **9**.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky môže vznikáť mierny dym a zápach. Tento vzniká z montážnych prostriedkov na vyhrievacom prvku **2** a nepredstavuje chybu výrobu. 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 92).
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, protišmykovú, žiaruvzdornú podložku.
- Zástrčku **10** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítiku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

6. Prehľad riadiaceho panela a displeja



- 13** Zapnutie/vypnutie
- 14** **TEMP** Stlačenie umožní zmenu teploty, indikátor bliká
- 15** Displej zobrazuje hodnoty teploty a času prípravy
- 16** °C Svieti, keď sa zobrazuje teplota.
- 17** **TIME** Stlačenie umožní zmenu času prípravy, indikátor bliká
- 18** Funkcia spustenie/pozastavenie
- 19** **min** Svieti, keď sa zobrazuje čas.
- 20** 6 programov (pozri „Prehľad programov“ na strane 86)
- 21** Otočný regulátor:
- Stlačenie umožní otvoriť výber programu. Svieti LED za **REHEAT**. Otočením sa vyvolajú programy. Zvolený program sa zobrazuje svietiacou LED.
 - Otočenie umožní zmenu teploty alebo času len vtedy, keď hodnoty blikajú na displeji.

7. Základy fritovania

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.
- Naraz fritujte len malé množstvá.
- 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: Každých 5 minút pretrepte alebo otočte.
²: V polovici času prípravy pretrepte alebo otočte.

Ak si potravina (napr. hranolčky alebo kuracie nugetky) vyžaduje rovnomerné zhnednutie, musí sa počas fritovania 1 – 2x pretrepať.

1. Vytiahnite panvicu **9** vrát. fritovacieho koša **5** za rúčku **8** z krytu **1** a prísady pretrepte. Pri pretrepaní dbajte o to, aby sa hranolčky dobre premiešali a pritom sa surové hranolčky ležiace vnútri dostali von. Vetranie sa pri vybratí panvice **9** automaticky vypne. Displej **3** bliká.
2. Vložte panvicu **9** vrát. fritovacieho koša **5** znovu do prístroja. Prerušený proces sa znovu automaticky spustí.

Pečenie

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

Informácie na obale

Keď na obale hlbokomrazeného tovaru nenájdete informácie o dobách prípravy pre teplovzdušné fritézy, 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 **12** na zadnej strane.
- ⊙ Na uchopenie panvice **9** a fritovacieho koša **5** používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru **12** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehybte ňou ani ju neprenášajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj sa v žiadnom prípade nesmie prevádzkovať bez fritovacieho koša **5**!

8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je postavený, zastrčte zástrčku **10** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.
 - Počúť krátky zvukový signál.

8.2 Zapnutie/vypnutie

- Na zapnutie prístroja z pohotovostného režimu stlačte tlačidlo **⏻ 13**.
 - Počúť krátky zvukový signál.
 - Všetky programové LED sa nakrátko rozsvietia.
 - Predstavená teplota **180 °C** sa zobrazí na displeji **3**.
- Opakovaným stlačením tlačidla **⏻ 13** sa prístroj môže kedykoľvek prepnúť do pohotovostného režimu. Toto funguje aj pri prebiehajúcich programoch.

8.3 Základné ovládanie

Pre nasledujúce body platí: Prístroj je zapnutý.

Vyvolanie programov

- Stlačte otočný regulátor **21**. Svetiel LED za **REHEAT**.
- Otáčajte otočný regulátor, kým nebude svietiť LED požadovaného programu – potom je zvolený.

Zmena teploty

Teplotu je možné nastaviť po 5 stupňoch v rozsahu 60 až 200 °C.

- Stlačte tlačidlo **TEMP 14**. Na displeji **3** bliká teplota.
- Otáčajte otočný regulátor, kým sa nezobrazí požadovaná teplota. Blikanie sa zastaví cca 5 sekúnd po nastavení. Nová teplota bola prevzatá.

Zmena času

Čas prípravy môžete nastaviť po 1 minúte v rozsahu 1 až 60 minút. (V programe **DEHYDRATE** 60 minút až 24 hodín.)

- Stlačte tlačidlo **TIME 17**. Na displeji bliká čas.
- Otáčajte otočný regulátor, kým sa nezobrazí požadovaný čas. Blikanie sa zastaví cca 5 sekúnd po nastavení. Nový čas bol prevzatý.

8.4 Používanie programov

UPOZORNENIA:

- Dbajte o to, aby sa pokrmy nedotýkali vyhrievacieho prvku **2** na hornej strane vnútorného priestoru a neprilepili sa tam.
- **FUNKCIA RÝCHLEHO ŠTARTU**
Prístroj zapnite z pohotovostného režimu tlačidlom **⏻ 13**. Stlačením tlačidla **⏻ 18** sa spustí príprava s prednastavenou teplotou **180 °C** a prednastaveným časom prípravy **15 min.**

Prístroj má pre niektoré potraviny a spôsoby prípravy prednastavené programy. Keď vyberiete program, môžete navyše kedykoľvek vykonať nasledujúce nastavenia:

- teplota (nie pri **DEHYDRATE**)
 - čas prípravy
1. Pripravte si potraviny a dajte ich do fritovacieho koša **5**.
 2. Fritovací kôš **5** vložte do panvice **9**.
 3. Panvicu **9** zasuňte do krytu **1**.
 4. Na zapnutie stlačte tlačidlo **⏻ 13**.
 5. Stlačte raz otočný regulátor **21**. Svetlí LED za **REHEAT**.
 6. Otáčajte otočný regulátor, kým nebude svietiť LED požadovaného programu. Na displeji sa zobrazuje čas zvoleného programu.

UPOZORNENIE: Na zmenu teploty stlačte **TEMP**, na zmenu času stlačte **TIME**. Kým príslušná hodnota bliká na displeji, môžete ju zmeniť otočením otočného regulátora. Po otočení počkajte cca 5 sekúnd. Indikátor prestane blikáť a nová hodnota je prevzatá.

7. Proces prípravy spustíte stlačením tlačidla **⏻ 18**. Program sa spustí.
 - Na displeji sa zobrazuje zvyšná doba chodu.
 - Teplotu a zvyšnú dobu chodu je možné zmeniť aj počas prebiehajúceho programu.

8.5 Prerušenie procesu prípravy

UPOZORNENIA:

- 20 minút po prerušení procesu prípravy sa prístroj prepne do vypnutého režimu.
- Príliš dlhá prestávka môže veľmi negatívne ovplyvniť výsledok prípravy.
- V programe **AIRFRY** zaznie každých 5 minút zvukový signál, ktorý pripomína, že hranolčeky treba pretrepať alebo otočiť.

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

1. Vytiahnite panvicu **9** za rúčku **8** z krytu **1**. Prístroj sa pri vybratí panvice **9** automaticky vypne.
 - Displej bliká.
 - Zobrazuje sa čas prípravy.
 - Ventilátor sa zastaví, kým nebude panvica **9** opäť zasunutá.
2. Vložte panvicu znovu do prístroja. Prístroj sa automaticky zapne až do uplynutia času prípravy.

alebo

1. Na prerušenie procesu prípravy krátko stlačte tlačidlo **⏻ 18**.
 - Displej bliká.
 - Zobrazuje sa čas prípravy.
2. Znovu stlačte tlačidlo spustenie/pozastavenie **⏻ 18** na pokračovanie v procese prípravy.

8.6 Koniec procesu prípravy

- Keď program dôjde do konca, zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí *End*.
 - Potrebujete teplovzdornú podložku na panvicu **9** a fritovací kôš **5**, ako aj tanier alebo misu (môže byť predhriata).
 - Na odpojenie prístroja zo siete vyťahnite po použití zástrčku **10**.
1. Vytiahnite panvicu **9** za rúčku **8** z krytu **1**. Postavte panvicu **9** na teplovzdornú podložku.
 2. **Obrázok A:** Posuňte ochranu proti odblokovaniu **6** v smere šípky.
 3. Stlačte tlačidlo **7** na odblokovanie fritovacieho kôša a nadvihnite fritovací kôš **5** nahor z panvice **9**.
 4. Postavte fritovací kôš **5** na teplovzdornú podložku. Dajte pokrmy na pripravený tanier/do pripravenej misy.
 5. Pred čistením nechajte prístroj a príslušenstvo úplne vychladnúť.

UPOZORNENIE: Ak by napríklad stupeň zhnednutia nezodpovedal vášmu želaniu, môžete proces prípravy manuálne zmeniť. Panvicu **9** s naplneným fritovacím kôšom **5** zasunúť do krytu **1** a znovu spustíte proces prípravy. Po pár minútach skontrolujte stupeň zhnednutia. Jednoducho vyťahnite panvicu **9** za rúčku **8** z krytu **1** a potom ju znovu vložte.

8.7 Prehľad programov

- Nasledujúca tabuľka uvádza základné nastavovacie pomôcky pre uvedené potraviny.

Program	Použitie	Prednastavená teplota (rozsah nastavenia)	prednastavený čas (nastaviteľný rozsah)
REHEAT	Zohrievanie	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
ROAST	Steaky, kotlety	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffiny, koláče a pečivo	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Dehydratácia/sušenie potravín (slivky/plátky jabĺk)	60 °C (pevná teplota)	2 hodiny (60 min – 24 h)
PREHEAT	Predhriatie	200 °C (60 – 200 °C)	5 min (1 – 60 min)
AIRFRY	Mrazené hranolčeky ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)

8.8 Tabuľka prípravy

- Informácie o teplote a čase v tabuľke prípravy sú orientačné hodnoty. Teplota a čas sa môžu líšiť v závislosti od konzistencie, veľkosti a množstva potravín, ako aj od vašej chuti.

Pokrm	°C	Minúty	Optimálne množstvo	Maximálne množstvo
Hranolčeky ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Kuracie stehná ²	200	30	450 g	1000 g
Zelenina ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Opekané žemle ²	180	8	4 kusy	6 kusov
Muffiny	150	18	4 kusy	9 kusov
Lososové filé	200	16	100 g	500 g
Steak ²	200	5 – 20	100 g	500 g

Čísla horného indexu ^{1,2} znamenajú:

¹: Každých 5 minút pretrepte alebo otočte. V programe **AIRFRY** zaznie na pripomenutie každých 5 minút zvukový signál.

²: V polovici času prípravy pretrepte alebo otočte.

9. Recepty

9.1 Miešané hranolčeky s bylinkovou majonézou

Prísady na 4 porcie

Prísady na majonézu

1	žltok
1 čajová lyžička	horčice
125 ml	snečnicového oleja
1 čajová lyžička	najemno nasekaného petržlenu
1 čajová lyžička	najemno nasekanej krkôšky
1 čajová lyžička	citrónovej šťavy
	Soľ, čierne korenie

Prísady na hranolčeky

250 g	sladkých zemiakov
250 g	pevných zemiakov
2 polievkové lyžice	snečnicového oleja

Príprava

1. Na bylinkovú majonézu dajte žltok a horčicu do vysokého pohára a túto zmes mixujte tyčovým mixérom.
2. Počas mixovania prilievajte tenkým prúdom olej, kým nevznikne krémová homogénna hmota.
3. Pridajte bylinky a dochutte soľou, korením a citrónovou šťavou.
4. Zemiaky a sladké zemiaky ošúpte, umyte a osušte.
5. Zemiaky a sladké nakrájajte na tyčinky hrubé asi 1 cm a v miske zmiešajte s olejom.
6. Hranolčeky vložte do fritovacieho koša. Dodržte max. výšku naplnenia. Možno budete musieť urobiť dva cykly fritovania.
7. Nastavte hodnoty 25 minút a 200 °C.
8. Po 15 minútach znížte teplotu 180 °C a hranolčeky pretrepte.
9. Hranolčeky osolte a podávajte ich s bylinkovou majonézou.

9.2 Párky v župane

Prísady na 4 porcie

Prísady

8	párkov (napr. frankfurtské alebo viedenské párky)
1 balík	lístkového cesta
	Soľ a korenie
2 lyžice	horčice
2	vajcia

Príprava

1. Lístkové cesto vyvalkajte na pomúčenej pracovnej ploche.
2. Párky nakrájajte na 4 cm dlhé kúsky.
3. Vyvalkané cesto potrite horčicou a ochutte ho soľou a korením.
4. Cesto nakrájajte na 3 cm široké pružky.
5. Párky zaviňte do lístkového cesta tak, aby z oboch strán trochu vyčnievali.
6. Rozšľahajte vajíčka a potrite nimi lístkové cesto.
7. Konce lístkového cesta pevne zatlačte.
8. Párky vložte do fritovacieho koša. Dodržte max. výšku naplnenia. Možno budete musieť urobiť dva cykly fritovania.
9. Pečte na 200 °C cca 12 – 15 minút podľa chuti a stupňa zhnednutia.

9.3 Pečený camembert s brusnicami

Prísady na 4 porcie

UPOZORNENIE: Hneď na začiatku skontrolujte, či môžete 4 camemberty vložiť celé vedľa seba do fritovacieho koša. Ak nie, pripravte camemberty v 2 fritovacích cykloch.

Prísady

4	camemberty (po 150 g)
2	vajcia
2 lyžice	smotany
6 lyžíc	strúhanky
4 lyžice	brusníc z pohára
	Soľ a korenie podľa chuti

Príprava

1. Vyšľahajte vajíčka so smotanou a ochuťte soľou a korením.
2. Do hlbšieho taniera dajte strúhanku.
3. Vychladnutý hermelín (celý alebo na štvrtiny) obalte vo vajíčku a potom v strúhanke, kým nebude syr pevne obalený.
4. Kúsky camemberty opekajte na 200 °C cca 5 – 10 minút do zlatohneda.
5. Camembert podávajte s brusnicami.

9.4 Plnené paradajky

Prísady na 4 porcie

UPOZORNENIE: Podľa veľkosti paradajok sa nemusia zmestiť do fritovacieho koša všetky naraz. V takom prípade spracujte zvyšné paradajky v druhom pracovnom cykle.

Prísady

12 polievkových lyžíc	olivového oleja
12	paradajok strednej veľkosti
4	strúčiky cesnaku
2 zväzky	hladkého petržlenu
4 plátky	toastového chleba (normálna veľkosť)
1 lyžička	soľi
4 štipky	korenia
80 g	čerstvo nastrúhaného parmezánu

Príprava

1. Paradajky umyte, zbavte ich stopiek a hore odrežte vršok.
2. Dužinu opatrne vydlabte lyžicou a nechajte obrátené v sitku odkvapkať.
3. Ošúpte cesnak.
4. Umyte a osušte petržlen.
5. Teraz natrhajte toastový chlieb a vložte do mixéra so zvyšným olejom, cesnakom, petržlenovou vňaťou, soľou, korením a parmezánom.
6. Všetky suroviny najemno nasekajte.
7. Náplň dajte do paradajok.
8. Paradajky postavte do fritovacieho koša.
9. Najskôr pečte na 180 °C cca 10 minút, potom na 140 °C ďalších 5 minút.

Tip: Keď budete paradajky piecť bez vršku, náplň bude hore hnedá a chrumkavá. Ak pri príprave nasadíte vršky na paradajky, zvýši sa čas prípravy asi o 3 minúty a náplň zostane mäkká.

9.5 Falafel z cicerovej múky

Prísady na 4 porcie

UPOZORNENIE: Dbajte na maximálne množstvo naplnenia. Možno budete musieť urobiť 2 cykly fritovania.

Prísady

240 g	cicerovej múky
240 ml	vody
8 polievkových lyžíc	olivového oleja
4	strúčiky cesnaku
2	šalotky
2 zväzky	petržlenu
1 lyžička	soli
3 čajové lyžičky	rasce
1 lyžička	prášku na pečenie
	Trocha citrónovej šťavy

Príprava

1. Petržlenovú vňať umyjete a osušte, lístky oberte a najemno nasekajte.
2. Ošúpte a nakrájajte na kocky šalotku a strúčiky cesnaku.
3. Zmiešajte petržlenovú vňať, šalotku, cesnak, cicerovú múku, rascu, prášok do pečiva a soľ.
4. Vodu privedte do varu a postupne pridávajte do múčnej zmesi. Všetko vymiešajte na rovnomerné a pomerne tuhé cesto.
5. Cesto nechajte cca 15 minút odpočívať.
6. Potom primiešajte 1 lyžicu olivového oleja a trocha citrónovej šťavy.
7. Mokrymi rukami vytvarujte z cesta guľky veľké asi ako orech a ukladajte ich vedľa seba na nadstavec fritovacieho koša.
8. Falafel pečte najskôr na 180 °C cca 6 minút. Potom na 200 °C ďalšie 4 minúty.
9. Teraz pridajte 7 polievkových lyžíc olivového oleja do misky a opatrne v nej falafel otočte.

10. Falafel dajte späť na nadstavec a fritujte na 200 °C cca 6 minút, kým nebude zlatohnedý.

9.6 Losos v obale

Prísady na 2 porcie

Prísady

250 g	pevných zemiakov
100 g	čerstvého špenátu
1	šalotka
1	strúčik cesnaku
1 lyžica	olivového oleja
300 g	filé z lososa (bez kože)
1	stonka petržlenu
1	stonka bazalky
1 lyžica	kapár
2 lyžice	mäkkeho masla
1	biolimetka
	Soľ, čierne korenie

Príprava

1. Zemiaky ošúpte a umyte, uvarte vo vriacej osolenej vode, potom scedte a nakrájajte na tenké plátky.
2. Špenát medzitým očistite, umyte a nechajte dobre odkvapkať.
3. Šalotku a cesnak ošúpte, nakrájajte na malé kocky, vložte do hrnca s olejom a uduste do sklovita.
4. Pridajte špenát a krátko spolu poduste, kým lístky nezhvahnú. Potom hrniec zoberte zo sporáka a odstavte.
5. Lososa opláchnite, osušte a narežte na dve časti.
6. Petržlenovú vňať a bazalku umyte, osušte a lístky najemno nasekajte.
7. Kapary nechajte odkvapkať a nahrubo nasekajte.
8. Kapary a nasekané bylinky zmiešajte s maslom.
9. Limetku umyte horúcou vodou, osušte a nakrájajte na plátky.
10. Položte dva veľké kusy papiera na pečenie.

11. Do stredu každého položte plátky zemiakov a ochuťte soľou a korením. Na to položte lososa.
12. Na lososa dajte kaparové maslo vo vločkách a navrch dajte plátky limetky.
13. Papier preložte cez prísady, boky pevne uzavrite a balíčky uložte vedľa seba do fritovacieho koša.
14. Fritujte na 200 °C cca 20 minút.
15. Potom odstráňte papier a pokrm ihneď podávajte.

9.7 Špízy z cukety a baklažánu

Prísady na 4 porcie

UPOZORNENIE: Dbajte na maximálne množstvo naplnenia. Možno budete musieť urobiť 2 cykly fritovania.

Prísady

½ lyžičky	korenia
½ lyžičky	nového korenia
½ lyžičky	koriandru
½ čajovej lyžičky	sušeného tymianu
½ čajovej lyžičky	sušeného oregana
1 lyžička	soli
50 ml	olivového oleja
2	baklažány
2	cukety
2	cibule
	Drevené špajdle

Príprava

1. V miske zmiešajte bylinky, koreniny a olej.
2. Cuketu a baklažán nakrájajte na 2 cm hrubé plátky a cibulu na štvrtiny.
3. Pridajte zeleninu do zmesi korenín a oleja.
4. Zeleninu striedavo napichávajújte na špízy.
5. Špízy pripravujte na 200 °C 15 minút. V polovici času prípravy špízy otočte.

9.8 Minipizza so šunkou a rukolou

Prísady na 2 porcie

Prísady

1 balenie	pizzového cesta
1 konzerva	pasírovaných paradajok
200 g	mozzarely
1 zväzok	rukoly
100 g	šunky Serrano
	Olivový olej
	Soľ, čierne korenie a oregano

Príprava

1. Cesto na pizzu rozvaľkajte na pomúčenej pracovnej doske a vykrajujte obdĺžniky, ktoré sú o 1 cm menšie ako plocha fritovacieho koša.
2. Cesto zľahka popichajte vidličkou.
3. Mozzarellu nakrájajte na tenké plátky.
4. Cesto potrite pasírovanými paradajkami, dochuťte soľou, korením a oreganom a obložte plátkami mozzarely.
5. Kúsky pizze pečte po porciách na 180 °C cca 7 minút.
6. Šunku Serrano rozdeľte na kúsky a tieto pečte ešte 3 – 5 minút.
7. Keď pizza začne na okrajoch mierne hnednúť, vyberte kúsky a rozložte na ne umytú rukolu.
8. Mini pizze pokvapkajte olivovým olejom a podávajte.

Tip: V závislosti od hrúbky cesta potrebuje pizza o 1 – 2 minúty dlhšie alebo kratšie.

9.9 Marinované kuracie krídelká

Prísady pre 2 osoby

Prísady

Asi 8	kuracích krídel
1 – 2 lyžičky	solí
1 – 2 lyžičky	papriky

Prísady na marinádu

6 lyžíc	slničnicového alebo repkového oleja
6 lyžíc	omáčky Sweet'n Hot
	Cilli
4 lyžice	kečupu
4 polievkové lyžice	octu
1 – 2 lyžičky	čili vločiek

Príprava

1. Všetky přísady na marinádu zmiešajte vo veľkej miske.
2. Pridajte kuracie krídelká do misy a premiešajte ich s marinádou.
3. Kúsky kuratá nechajte marinovať cca 1 hodinu.
4. Kuracie krídelká poukladajte vedľa seba do fritovacieho koša a nastavte ich na 190 °C a 15 minút.
5. V polovici času prípravy kuracie krídelká otočte.
6. Na konci doby prípravy skontrolujte kuracie krídelká a ak ste spokojný, vyberte ich.

Tip: Kto má rád kuracie krídla chrumkavé, môže ich ešte fritovať ešte ďalších 5 minút na 200 °C.

9.10 Čokoládové tortičky s tekutým jadrom

Prísady na 8 tortičiek

UPOZORNENIE: V jednom pracovnom cykle môžete pripraviť vždy 4 tortičky.

Prísady

75 g	tmavej čokolády
3	vajcia
75 g	masla
75 g	cukru
50 g	múky

Príprava

1. Čokoládu nasekajte a roztopte ju vo vodnom kúpeli.
2. Pridajte maslo a tiež ho nechajte roztopiť.
3. Vajcia a cukor vyšľahajte do spenenia.
4. Na zmes preosejte múku a vymiešajte hladké cesto.
5. Primiešajte čokoládovo-maslovú zmes.
6. Cesto nalejte do formičiek na muffiny a vložte ich do fritovacieho koša. Vložte ich do predhriateho prístroja.
7. Teplotu nastavte na 180 °C a čas prípravy na 5 – 6 minút.
8. Upečte čokoládové tortičky a vychutnajte si ich teplé.

10. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Pred čistením alebo premiestnením nechajte prístroj vychladnúť.



NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom!

- ⊙ Vytiahnite zástrčku **10** zo zásuvky, skôr ako budete teplovzdušnú fritézu čistiť.
- ⊙ Teplovzdušná fritéza sa nesmie ponoriť do vody.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

UPOZORNENIE: Upozorňujeme, že po vysušení môžu ešte v dutinách zostať kvapôčky vody. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť na vzduchu.

Diely príslušenstva

- Odstráňte hrubé zvyšky potravín.
 - Fritovací kôš **5** sa môže čistiť v umývačke riadu.
-

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

- Pripečené zvyšky jedla vopred namočte.
- Panvicu **9** umyte 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.

Kryt

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

Vnútorý priestor

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

11. Uskladnenie

- Skôr ako teplovzdušnú fritézu odložíte ...
 - ... musí sa vytiahnuť zástrčka **10**,
 - ... prístroj musí byť vychladnutý a
 - ... všetky diely musia byť úplne suché.
- Pripojovacie vedenie **10** namotajte okolo navinutia kábla **11**.

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 časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zataženie 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 v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!


- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte prístroj svojpomocne opravovať.

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 zohrievaní spália? Fritovací kôš 5 sa nesmie naplniť viac ako po značku MAX 4.
Zobrazuje sa E1, E2 alebo E3	<ul style="list-style-type: none">• Prístroj už nehreje alebo nie je dostatočne horúci. Na niekoľko minút vytiahnite zástrčku. Ak sa chyba zobrazuje ešte aj potom, musí sa prístroj odbornou opraviť.

14. Technické údaje

Model:	SHFD 2150 B1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Príkon vo vypnutom stave:	≤ 0,5 W
Automatické prepnutie do vypnutého stavu:	≤ 20 min
Trieda ochrany:	I
Výkon:	2150 W

Použité symboly

	Ochranné uzemnenie
	Geprüfte 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.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	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, uschovejte. 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 prísnych 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, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborné. 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 vyhybať.

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: 484648_2501** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, 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 inštalračný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

484648_2501 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 484648_2501



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NEMECKO

Inhalt

1. Übersicht	97
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	98
3. Sicherheitshinweise	98
4. Lieferumfang	101
5. Inbetriebnahme	102
6. Bedienfeld und Display im Überblick	103
7. Kleines 1x1 des Frittierens	104
8. Bedienen	105
8.1 Stromanschluss	105
8.2 Ein-/Ausschalten	105
8.3 Grundbedienung	105
8.4 Programme verwenden	106
8.5 Garprozess unterbrechen	106
8.6 Ende des Garprozesses	107
8.7 Die Programme im Überblick	108
8.8 Gartabelle	108
9. Rezepte	109
9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	109
9.2 Würstchen im Schlafrock	109
9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	110
9.4 Gefüllte Tomaten	110
9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl	111
9.6 Lachs im Päckchen	111
9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße	112
9.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola	112
9.9 Marinierte Chickenwings	113
9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	113
10. Reinigen	114
11. Aufbewahren	114
12. Entsorgen	115
13. Problemlösung	116
14. Technische Daten	116
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	117

1. Übersicht

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

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.

WARNING! 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.

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.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
 - ⊙ Kinder, jünger als 8 Jahre, sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
-  ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
 - ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
 - ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
 - ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
 - ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 114).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR für Vögel!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Pfanne **9**
- 1 Frittierkorb **5**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

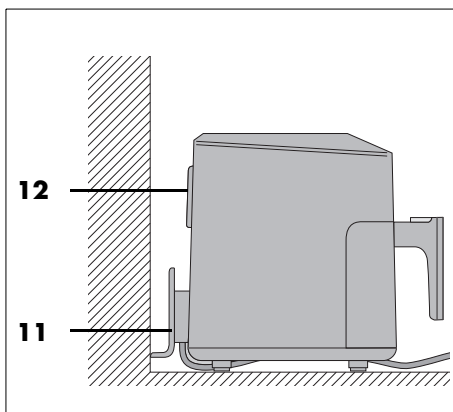
5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich die Abluftöffnung **12** und der Abstandhalter **11**. Aus der Abluftöffnung entweicht während des Betriebes heißer Dampf.



- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **12**.
- ⊙ 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.

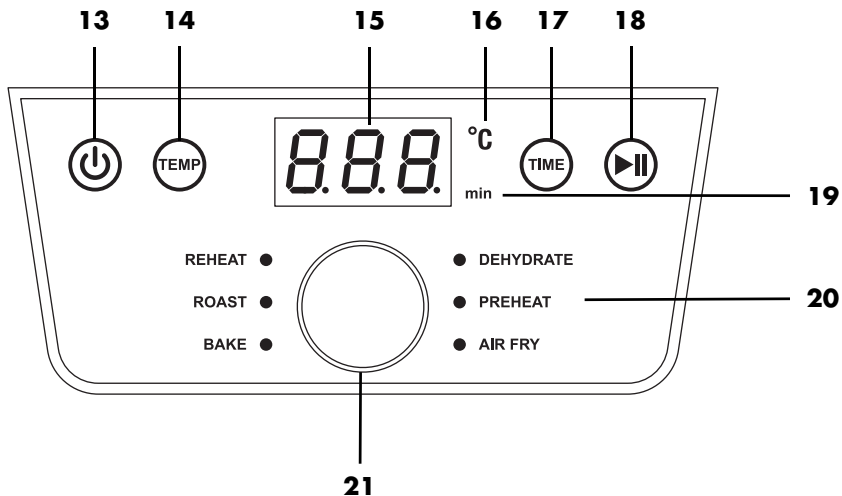
Bild A:

1. Ziehen Sie die Pfanne **9** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**.
2. Schieben Sie den Entriegelungsschutz **6** in Pfeilrichtung.
3. Drücken Sie die Taste **7** zum Entriegeln des Frittierkorbes und heben den Frittierkorb **5** nach oben aus der Pfanne **9**.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement **2** 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 114).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

6. Bedienfeld und Display im Überblick



- 13** Ein-/Ausschalten
- 14** **TEMP** Drücken, um die Temperatur verändern zu können, Anzeige blinkt
- 15** Display zeigt die Werte von Temperatur und Garzeit an
- 16** **°C** Leuchtet, wenn die Temperatur angezeigt wird.
- 17** **TIME** Drücken, um die Garzeit verändern zu können, Anzeige blinkt
- 18** Funktion Start/Pause
- 19** **min** Leuchtet, wenn die Zeit angezeigt wird.
- 20** 6 Programme (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 108)
- 21** Drehregler:
- drücken, um das Menü für die Programmwahl zu öffnen. Die LED hinter **REHEAT** leuchtet. Durch Drehen werden die Programme aufgerufen. Das gewählte Programm wird durch die leuchtende LED angezeigt.
 - drehen, um die Temperatur oder die Zeit zu ändern, nur dann, wenn die Werte im Display blinken.

7. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Frittierzeit und -temperatur

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Frittierkorb **5** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 4** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2}

-
- ¹: Alle 5 Minuten 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 **9** inkl. Frittierkorb **5** am Griff **8** 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. Die Lüftung schaltet beim Herausnehmen der Pfanne **9** automatisch ab. Das Display **3** blinkt.
2. Setzen Sie die Pfanne **9** inkl. Frittierkorb **5** wieder in das Gerät ein. Der unterbrochene Vorgang wird automatisch wieder gestartet.

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 **12** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Pfanne **9** und des Frittierkorbes **5**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **12** 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 **10** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
 - Ein kurzer Signalton ist zu hören.

8.2 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste **⏻ 13**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
 - Ein kurzer Signalton ist zu hören.
 - Alle Programm-LEDs leuchten kurz auf.
 - Die voreingestellte Temperatur **180 °C** wird im Display **3** angezeigt.
- Durch erneutes Drücken der Taste **⏻ 13** kann das Gerät jederzeit in den Standby-Betrieb geschaltet werden. Dies funktioniert auch aus laufenden Programmen.

8.3 Grundbedienung

Für die folgenden Punkte gilt: Das Gerät ist eingeschaltet.

Programme aufrufen

- Drücken Sie den Drehregler **21**. Die LED hinter **REHEAT** leuchtet.
- Drehen Sie den Drehregler, bis die LED des gewünschten Programmes leuchtet - dann ist es ausgewählt.

Temperatur ändern

Die Temperatur kann in Schritten von 5 Grad zwischen 60 und 200 °C eingestellt werden.

- Drücken Sie die Taste **TEMP 14**. Im Display **3** blinkt die Temperatur.
- Drehen Sie den Drehregler, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 5 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Temperatur wurde übernommen.



Zeit ändern

Die Garzeit kann in Schritten von 1 Minute zwischen 1 und 60 Minuten eingestellt werden. (Im Programm **DEHYDRATE** von 60 Minuten bis zu 24 Stunden.)


- Drücken Sie die Taste **TIME 17**. Im Display blinkt die Zeit.
- Drehen Sie den Drehregler, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 5 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Zeit wurde übernommen.

8.4 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  **13** ein. Durch Drücken der Taste  **18** wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur **180 °C** und der voreingestellten Garzeit **15 min** gestartet.

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

- Temperatur (nicht bei **DEHYDRATE**)
 - Garzeit
1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittierkorb **5**.
 2. Setzen Sie den Frittierkorb **5** in die Pfanne **9**.
 3. Schieben Sie die Pfanne **9** in das Gerät **1**.
 4. Drücken Sie zum Einschalten die Taste  **13**.
 5. Drücken Sie einmal den Drehregler **21**. Die LED hinter **REHEAT** leuchtet.
 6. Drehen Sie den Drehregler, bis die LED zu dem gewünschten Programm leuchtet. Im Display wird die Zeit für das gewählte Programm angezeigt.

HINWEIS: Zum ändern der Temperatur drücken Sie **TEMP**, zum ändern der Zeit drücken Sie **TIME**. Solange der entsprechende Wert im Display blinkt, können Sie ihn durch Drehen des Drehreglers verändern. Nach dem Drehen warten Sie ca.

5 Sekunden. Die Anzeige hört auf zu blinken und der neue Wert ist übernommen.

7. Starten Sie den Garprozess durch Drücken der Taste  **18**. Das Programm wird gestartet.
 - Im Display wird die Restlaufzeit angezeigt.
 - Temperatur und Restlaufzeit können auch während des laufenden Programmes verändert werden.

8.5 Garprozess unterbrechen



HINWEISE:

- 20 Minuten nach der Unterbrechung des Garprozesses schaltet sich das Gerät in den Aus-Modus.
- Eine zu lange Pause kann das Garergebnis sehr negativ beeinflussen.
- Beim Programm **AIRFRY** ertönt alle 5 Minuten ein Signalton, um Sie daran zu erinnern, die Pommes frites zu schttern oder zu wenden.

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **9** am Griff **8** aus dem Gerät **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne **9** automatisch ab.
 - Das Display blinkt.
 - Die Garzeit wird angezeigt.
 - Der Ventilator stoppt, bis die Pfanne **9** wieder eingeschoben ist.
2. Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

oder

1. Drücken Sie kurz die Taste  **18**, um den Garprozess zu unterbrechen.
 - Das Display blinkt.
 - Die Garzeit wird angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste Start/Pause  **18** erneut, um den Garprozess fortzuführen.

8.6 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und *End* erscheint im Display.
 - Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für die Pfanne **9** 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 **10**.
1. Ziehen Sie die Pfanne **9** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie die Pfanne **9** auf die hitzebeständige Unterlage.
 2. **Bild A:** Schieben Sie den Entriegelungsschutz **6** in Pfeilrichtung.
 3. Drücken Sie die Taste **7** zum Entriegeln des Frittierkorbes und heben den Frittierkorb **5** nach oben aus der Pfanne **9**.
 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. Schieben Sie die Pfanne **9** 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 **9** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1** und setzen diese danach wieder ein.

8.7 Die Programme im Überblick

- Die folgende Tabelle gibt grundlegende Einstellhilfen für die angegebenen Lebensmittel.

Programm	Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
REHEAT	Aufwärmen	200 °C (60 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
ROAST	Steaks, Kotelettes	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
BAKE	Muffins, Kuchen und Backwaren	150 °C (60 – 200 °C)	18 Min. (1 – 60 Min.)
DEHYDRATE	Lebensmittel dehydrieren / trocknen (Pflaumen / Apfelspalten)	60 °C (feste Temperatur)	2 Stunden (60 Min. – 24 Std.)
PREHEAT	Vorheizen	200 °C (60 – 200 °C)	5 Min. (1 – 60 Min.)
AIRFRY	Gefrorene Pommes frites ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)

8.8 Gartabelle

- 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.

Gargut	°C	Minuten	optimale Menge	maximale Menge
Pommes ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Hähnchenkeulen ²	200	30	450 g	1000 g
Gemüse ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Aufbackbrötchen ²	180	8	4 Stück	6 Stück
Muffins	150	18	4 Stück	9 Stück
Lachsfilet	200	16	100 g	500 g
Steak ²	200	5 – 20	100 g	500 g

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2} bedeuten:

¹: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden. Beim Programm **AIRFRY** ertönt zur Erinnerung alle 5 Minuten ein Signalton.

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

9. Rezepte

9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

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

Zutaten für die Pommes frites

250 g	Süßkartoffeln
250 g	festkochende Kartoffeln
2 Esslöffel	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Geben Sie für die Kräuter-Mayonnaise Eigelb und Senf in einen hohen Becher und mixen diese Mischung mit einem Stabmixer durch.
2. Gießen Sie während des Mixens Öl in einem dünnen Strahl hinzu, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
3. Geben Sie Kräuter hinzu und schmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.
4. Schälen, waschen und tupfen Sie die Kartoffeln und Süßkartoffeln trocken.
5. Schneiden Sie Kartoffeln und Süßkartoffeln in etwa 1 cm dicke Stäbchen und vermischen diese in einer Schüssel mit dem Öl.
6. Füllen Sie die Pommes frites in den Frittierkorb. Beachten Sie die max. Füllhöhe. Eventuell müssen Sie zwei Frittiergänge machen.
7. Stellen Sie die Werte 25 Minuten und 200 °C ein.

8. Reduzieren Sie die Temperatur nach 15 Minuten auf 180 °C und schütteln die Pommes frites durch.
9. Salzen Sie die Pommes frites und servieren diese mit der Kräuter-Mayonnaise.

9.2 Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

8	Würstchen (z. B. Frankfurter oder Wiener Würstchen)
1 Paket	Blätterteig
	Salz & Pfeffer
2 Esslöffel	Senf
2	Eier

Zubereitung

1. Rollen Sie den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus.
2. Schneiden Sie die Würstchen in 4 cm lange Stückchen.
3. Bestreichen Sie den ausgerollten Blätterteig mit Senf und würzen Sie ihn mit Salz und Pfeffer.
4. Schneiden Sie den Teig in 3 cm breite Streifen.
5. Wickeln Sie die Würstchen in den Blätterteig, sodass sie an den Seiten etwas hervorschauen.
6. Verquirlen Sie die Eier und bestreichen den Blätterteig damit.
7. Drücken Sie die Enden des Blätterteiges fest an.
8. Legen Sie die Würstchen in den Frittierkorb. Beachten Sie die max. Füllhöhe. Eventuell müssen Sie zwei Frittiergänge machen.
9. Je nach Geschmack und Bräunungsgrad bei 200 °C ca. 12 - 15 Minuten ausbacken.

9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

HINWEIS: Prüfen Sie ganz zu Beginn, ob Sie die 4 Camemberts im Ganzen nebeneinander in den Frittierkorb legen können. Falls nicht, verarbeiten Sie die Camemberts in 2 Frittiergängen.

Zutaten

4	Camemberts (je bis 150 g)
2	Eier
2 Esslöffel	Sahne
6 Esslöffel	Semmelbrösel
4 Esslöffel	Preiselbeeren aus dem Glas
	Nach Belieben Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Verquirlen Sie die Eier mit der Sahne und würzen mit Salz und Pfeffer.
2. Geben Sie die Semmelbrösel in einen tiefen Teller.
3. Ziehen Sie den gekühlten Camembert (ganz oder in Vierteln) durch die Ei-Masse und wälzen Sie ihn anschließend in den Semmelbröseln, bis die Parade den Käse fest umhüllt.
4. Die Camembert-Stücke bei 200 °C ca. 5 - 10 Minuten goldbraun ausbacken.
5. Servieren Sie den Camembert mit etwas Preiselbeeren.

9.4 Gefüllte Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

HINWEIS: Je nach Größe der Tomaten passen vielleicht nicht alle auf einmal in den Frittierkorb. In diesem Fall verarbeiten Sie die übriggebliebenen Tomaten in einem zweiten Arbeitsgang.

Zutaten

12 Esslöffel	Olivener Öl
12	mittelgroße Tomaten
4	Knoblauchzehen
2 Bund	glatte Petersilie
4 Scheiben	Toastbrot (normale Größe)
1 Teelöffel	Salz
4 Prisen	Pfeffer
80 g	frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Waschen Sie die Tomaten, befreien Sie von den Stielansätzen und schneiden Sie oben einen Deckel ab.
2. Höhlen Sie die Früchte vorsichtig mit einem Löffel aus und lassen Sie umgedreht in einem Sieb abtropfen.
3. Schälen Sie den Knoblauch.
4. Waschen Sie die Petersilie und trocknen Sie sie.
5. Zerrupfen Sie nun das Toastbrot und geben es mit dem restlichen Öl, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer und Parmesan in einen Mixer.
6. Alle Zutaten fein zerkleinern.
7. Geben Sie die Füllung in die Tomaten.
8. Die Tomaten in den Frittierkorb stellen.
9. Zunächst bei 180 °C ca. 10 Minuten, dann bei 140 °C weitere 5 Minuten garen.

Tipp: Garen Sie die Tomaten ohne Deckel, wird die Füllung oben braun und knusprig. Wenn Sie die Deckel beim Garen auf die Tomaten setzen, erhöht sich die Garzeit um ca. 3 Minuten und die Füllung bleibt weich.

9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl

Zutaten für 4 Portionen

HINWEIS: Achten Sie auf die maximale Füllhöhe. Eventuell müssen Sie 2 Frittiergänge machen.

Zutaten

240 g	Kichererbsenmehl
240 ml	Wasser
8 Esslöffel	Olivenöl
4	Knoblauchzehen
2	Schalotten
2 Bund	Petersilie
1 Teelöffel	Salz
3 Teelöffel	Kreuzkümmel
1 Teelöffel	Backpulver
	Etwas Zitronensaft

Zubereitung

1. Waschen und trocknen Sie die Petersilie, zupfen die Blätter ab und hacken Sie sie sehr fein.
2. Schälen Sie die Schalotte und Knoblauchzehen und würfeln Sie sie.
3. Petersilie, Schalotte, Knoblauch, Kichererbsenmehl, Kreuzkümmel, Backpulver und Salz mischen.
4. Wasser aufkochen und nach und nach zu der Mehlmasse geben. Verarbeiten Sie alles zu einem gleichmäßigen und relativ festen Teig.
5. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.
6. Dann 1 Esslöffel Olivenöl und etwas Zitronensaft unterkneten.
7. Den Teig mit feuchten Händen zu etwa walnussgroßen Kugeln formen und nebeneinander auf den Einsatz des Frittierkorbes setzen.
8. Die Falafel zunächst bei 180 °C ca. 6 Minuten garen. Dann bei 200 °C weitere 4 Minuten garen.
9. Nun 7 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben und die Falafel vorsichtig darin wenden.

10. Geben Sie die Falafel zurück auf den Einsatz und frittieren Sie sie bei 200 °C ca. 6 Minuten, bis sie goldbraun sind.

9.6 Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

250 g	festkochende Kartoffeln
100 g	frischer Spinat
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1 Esslöffel	Olivenöl
300 g	Lachsfilet (ohne Haut)
1	Petersilienzweig
1	Basilikumzweig
1 Esslöffel	Kapern
2 Esslöffel	weiche Butter
1	unbehandelte Limette
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen, in kochendem Salzwasser garen, dann abgießen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Inzwischen den Spinat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.
3. Schalotten und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden, zusammen mit dem Öl in einen Topf geben und glasig dünsten.
4. Spinat hinzugeben und kurz mitdünsten, bis die Blätter zusammenfallen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und zur Seite stellen.
5. Den Lachs abspülen, trocken tupfen und in zwei Stücke schneiden.
6. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
7. Die Kapern abtropfen lassen und grob hacken.
8. Kapern und gehackte Kräuter mit der Butter verkneten.

9. Die Limette heiß waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.
10. Zwei große Stücke Backpapier zurechtlegen.
11. Die Kartoffelscheiben jeweils in die Mitte legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat und Lachs daraufsetzen.
12. Die Kapernbutter in Flöckchen auf den Lachs geben und diesen mit Limettenscheiben belegen.
13. Das Papier über den Zutaten zusammenfalten, an den Seiten gut verschließen und die Päckchen nebeneinander in den Frittierkorb legen.
14. Bei 200 °C ca. 20 Minuten garen.
15. Dann das Papier entfernen und das Gericht sofort servieren.

9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

HINWEIS: Achten Sie auf die maximale Füllhöhe. Eventuell müssen Sie 2 Frittiergänge machen.

Zutaten

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

Zubereitung

1. Vermischen Sie Kräuter, Gewürze und Öl in einer Schüssel.
2. Schneiden Sie Zucchini und Auberginen in 2 cm dicke Scheiben schneiden und vierteln die Zwiebeln.

3. Geben Sie das Gemüse in die Gewürz-Öl-Mischung.
4. Stecken Sie das Gemüse abwechselnd auf die Spieße.
5. Die Spieße bei 200 °C für 15 Minuten garen. Wenden Sie die Spieße nach der Hälfte der Garzeit.

9.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

1 Paket	Pizzateig
1 Dose	passierte Tomaten
200 g	Mozzarella
1 Bund	Rucola
100 g	Serrano-Schinken
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer & Oregano

Zubereitung

1. Rollen Sie den Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und schneiden Sie Rechtecke, die umlaufend 1 cm kleiner sind als die Fläche des Frittierkorbes aus.
2. Den Teig leicht mit einer Gabel einstechen.
3. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
4. Bestreichen Sie den Teig mit den passierten Tomaten, würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Oregano und belegen ihn mit den Mozzarellascheiben.
5. Die Pizzastücke nacheinander portionsweise bei 180 °C ca. 7 Minuten ausbacken.
6. Den Serrano-Schinken auf den Stücken verteilen und diese nochmal 3 - 5 Minuten backen.
7. Wenn die Pizza am Rand leicht braun wird, die Stücke herausnehmen und gewaschenen Rucola darüber verteilen.

- Die Mini-Pizzen mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.

Tipp: Je nach Dicke des Teiges braucht die Pizza 1 - 2 Minuten länger oder kürzer.

9.9 *Marinierte Chickenwings*

Zutaten für 2 Personen

Zutaten

Ca. 8 Hähnchenflügel
1 - 2 Teelöffel Salz
1 - 2 Teelöffel Paprika

Zutaten für die Marinade

6 Esslöffel Sonnenblumen- oder Rapsöl
6 Esslöffel Sweet'n Hot Chili-Soße
4 Esslöffel Tomatenketchup
4 Esslöffel Essig
1 - 2 Teelöffel Chiliflocken

Zubereitung

- Vermengen Sie alle Zutaten der Marinade in einer großen Schüssel.
- Geben Sie die Hähnchenflügel in die Schüssel und vermengen Sie sie mit der Marinade.
- Lassen Sie die Hähnchenteile ca. 1 Stunde in der Marinade ziehen.
- Legen Sie die Hähnchenflügel nebeneinander in den Frittierkorb und stellen ihn auf 190 °C und 15 Minuten ein.
- Wenden Sie die Hähnchenflügel nach der Hälfte der Garzeit.
- Am Ende der Garzeit prüfen Sie die Hähnchenflügel und entnehmen Sie sie, wenn Sie zufrieden sind.

Tipp: Wer die Hähnchenflügel knuspriger mag, kann diese anschließend bei 200 °C noch für 5 Minuten weiter garen.

9.10 *Schokotörtchen mit flüssigem Kern*

Zutaten für 8 Törtchen

HINWEIS: Sie können jeweils 4 Törtchen in einem Arbeitsgang zubereiten.

Zutaten

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

Zubereitung

- Hacken Sie die Schokolade und schmelzen diese im Wasserbad.
- Geben Sie Butter hinzu und lassen diese ebenfalls schmelzen.
- Schlagen Sie Eier und Zucker schaumig.
- Sieben Sie Mehl über die Masse und verrühren diese zu einem glatten Teig.
- Schokoladen-Butter-Mischung unterheben.
- Füllen Sie den Teig in Muffin-Förmchen und stellen diese in den Frittierkorb. Setzen Sie diesen in das vorgeheizte Gerät.
- Stellen Sie die Temperatur auf 180 °C und die Garzeit auf 5 - 6 Minuten ein.
- Backen Sie die Schokotörtchen aus und genießen diese warm.

10. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **10** 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.
 - Der Frittierkorb **5** kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
-

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

- Eingebrennte Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Reinigen Sie die Pfanne **9** 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, das Sie zwischen durch auswaschen und auswringen.
3. Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

11. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse wegräumen ...
... muss der Netzstecker **10** gezogen werden,
... das Gerät abgekühlt sein und
... müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **10** um die Kabelaufwicklung **11**.

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.

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

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.
Anzeige von E1, E2 oder E3	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät heizt nicht mehr oder nicht heiß genug. Ziehen Sie den Netzstecker für einige Minuten. Wird der Fehler danach noch angezeigt, muss das Gerät fachgerecht repariert werden.

14. Technische Daten

Modell:	SHFD 2150 B1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	≤ 0,5 W
automatischer Wechsel zu Aus-Zustand:	≤ 20 Min
Schutzklasse:	I
Leistung:	2150 W

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

15. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 484648_2501** und den Kassenschein 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 (Kassenschein) 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) **484648_2501** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 484648_2501



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND