



## **PREMIUM AIR FRYER SHFS 2150 B1**

**HOYER Handel GmbH**  
Kühnhöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANY

Stan informacjı · Informacjıos peržiūros data · Stand der Informationen:  
09/2025 ID: SHFS 2150 B1\_25\_V1.6

**PL** Instrukcja obsługi

**FRYTOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE PREMIUM**

**LT** Vartotojo vadovas

**„PREMIUM“ KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖ**

**DE AT** Bedienungsanleitung

**PREMIUM-HEIßLUFTFRITTEUSE**

**IAN 484399\_2501**

**PL LT**

**IAN 484399\_2501**

**PL LT**



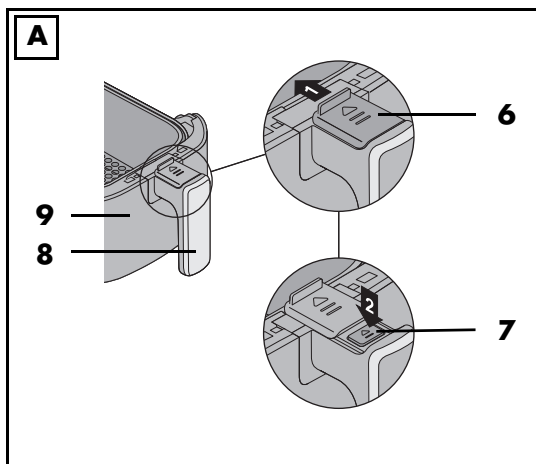
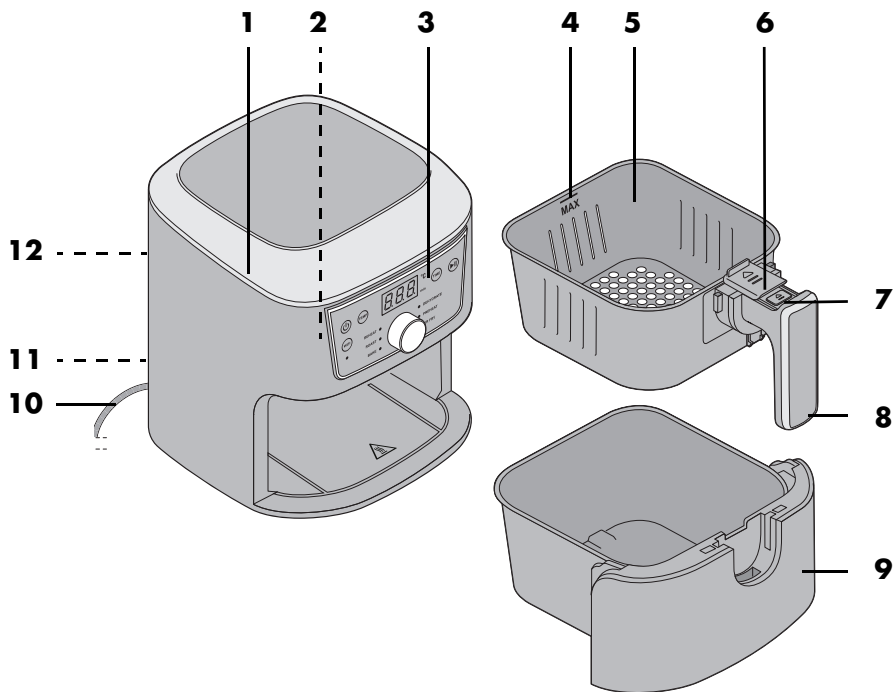
**Polski** ..... 2

**Lietuviškai** ..... 30

**Deutsch**..... 56



# Przegląd / Apžvalga / Übersicht



# Spis treści

<b>1. Przegląd</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>4</b>
<b>3. Zasady bezpieczeństwa</b> .....	<b>4</b>
<b>4. Zakres dostawy</b> .....	<b>8</b>
<b>5. Uruchomienie</b> .....	<b>8</b>
<b>6. Panel obsługi i wyświetlacz</b> .....	<b>9</b>
<b>7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy</b> .....	<b>10</b>
<b>8. Obsługa</b> .....	<b>11</b>
8.1 Podłączanie do prądu .....	11
8.2 Włączanie/wyłączanie .....	11
8.3 Podstawowe operacje .....	11
8.4 Korzystanie z programów .....	12
8.5 Przerywanie procesu smażenia/pieczenia .....	12
8.6 Koniec procesu smażenia .....	13
8.7 Lista dostępnych programów .....	14
8.8 Tabela smażenia/pieczenia .....	14
<b>9. Obsługa za pomocą aplikacji</b> .....	<b>15</b>
9.1 Wymagania dotyczące aplikacji .....	15
9.2 Instalacja aplikacji .....	15
9.3 Nawiązywanie połączenia z urządzeniem .....	15
9.4 Włączanie/wyłączanie Wi-Fi .....	16
9.5 Funkcje aplikacji dla frytkownicy beztłuszczowej .....	16
9.6 Zakończenie połączenia radiowego .....	16
9.7 Standardowe funkcje aplikacji Lidl Home .....	17
<b>10. Przepisy</b> .....	<b>18</b>
10.1 Frytki mieszane z majonezem ziołowym .....	18
10.2 Kiełbaski w cieście francuskim .....	19
10.3 Pieczony camembert z żurawiną .....	19
10.4 Faszerowane pomidory .....	19
10.5 Falafel z mąki z ciecierzycy .....	20
10.6 Łosoś w papilotach .....	21
10.7 Szaszłyki z cukinii i bakłażana .....	21
10.8 Mini pizza z szynką i rukolą .....	22
10.9 Marynowane skrzydełka z kurczaka .....	22
10.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem .....	23
<b>11. Czyszczenie</b> .....	<b>23</b>
<b>12. Przechowywanie</b> .....	<b>24</b>
<b>13. Utylizacja</b> .....	<b>24</b>
<b>14. Rozwiązywanie problemów</b> .....	<b>25</b>
<b>15. Dane techniczne</b> .....	<b>26</b>
<b>16. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>27</b>

## 1. Przegląd

- 1 Obudowa
- 2 Element grzejny (w górnej części wewnętrznej komory)
- 3 Wyświetlacz i panel obsługi
- 4 **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia kosza frytkownicy (maksymalny poziom napełnienia wynosi 5,2 litra)
- 5 Kosz frytkownicy
- 6 Zabezpieczenie przed odblokowaniem
- 7 Przycisk do odblokowywania kosza frytkownicy
- 8 Uchwyt (rączka) kosza frytkownicy
- 9 Misa; tutaj zbiera się ciecz ze smażenia
- 10 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 11 Element dystansowy z podstawą do nawijania przewodu
- 12 Otwór wylotu powietrza

## Dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy beztłuszczowej.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Przed wszystkim należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.**
- **Instrukcję obsługi należy zachować do przyszłego szukania informacji.**
- **W przypadku przekazania urządzenia należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi integralną część produktu.**

Życzymy Państwu dużo radości podczas korzystania z nowej frytkownicy beztłuszczowej!

### Symbole na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



Symbol informuje, że wysokiej jakości materiały nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

## 2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Frytkownica jest przeznaczona do smażenia/pieczenia produktów spożywczych w gorącym powietrzu w temp. maks. 200°C. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Frytkownica może być używana wyłącznie wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach przemysłowych.

### Niewłaściwe użytkowanie

Frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.



Słowny znak towarowy Bluetooth® oraz logo Bluetooth (®) są zastrzeżonymi znakami towarowymi Bluetooth SIG, Inc. (Special Interest Group), każdorazowe użycie znaku towarowego przez Hoyer Handel GmbH odbywa się na mocy licencji. Wszystkie inne nazwy i znaki towarowe są własnością ich posiadaczy.

## 3. Zasady bezpieczeństwa

### Ostrzeżenia

W razie potrzeby użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących ostrzeżeń:



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

**OSTRZEŻENIE!** Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

**OSTROŻNIE:** Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

**WSKAZÓWKA:** Zagadnienia i cechy szczególne, które należy wziąć pod uwagę podczas korzystania z urządzenia.

## **Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania**

- ⊙ Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby wykazujące brak doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną pouczone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumieją wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- ⊙ Urządzenie oraz przewód zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- ⊙ W razie nieprawidłowego używania może dojść do urazów ciała.



- ⊙ Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza. Dlatego należy chwycić kosz frytkownicy wyłącznie za rączkę.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, serwis producenta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ Urządzenie jest przeznaczone do używania zarówno w gospodarstwach domowych, jak i podobnych obiektach, na przykład...
  - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biurach oraz innych miejscach związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
  - ... w gospodarstwach rolnych;
  - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
  - ... w pensjonatach.

- ⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale „Czyszczenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 23).



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!**

- ⊙ Gorącą frytkownicę należy zabezpieczyć w taki sposób, aby dzieci nie mogły jej ściągnąć (np. ciągnąc za przewód zasilający). W przypadku oparzeń istnieje zagrożenie życia!
- ⊙ Materiały opakowaniowe nie są przeznaczone do zabawy. Dzieciom nie wolno bawić się workami foliowymi. Istnieje ryzyko uduszenia.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!**

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być niebezpieczne dla zwierząt domowych i hodowlanych. Zwierzęta mogą również spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO dla ptaków!**

- ⊙ Ptaki są znacznie mniejsze od ludzi i oddychają szybciej, a powietrze jest rozprowadzane w ich organizmie w inny sposób. Z tego względu wdychanie nawet najmniejszych ilości dymu wydzielającego się podczas użytkowania urządzenia może być dla ptaków bardzo niebezpieczne. Na czas użytkowania urządzenia należy przenieść ptaki do innego pomieszczenia.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!**

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.

- ⊙ Urządzenie, przewód zasilający oraz wtyczka sieciowa nie powinny być zanurzone w wodzie i w innych cieczach.
- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę sieciową. Przed ponownym włączeniem należy sprawdzić urządzenie.
- ⊙ Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, a dopiero później wyjąć urządzenie. W takim przypadku urządzenia nie wolno używać i należy zlecić jego sprawdzenie przez specjalistyczny serwis.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!**

- ⊙ Nie należy użytkować urządzenia, jeżeli na urządzeniu lub na kablu przyłączeniowym widoczne są uszkodzenia lub jeżeli urządzenie wcześniej upadło.
- ⊙ W przypadku korzystania z przedłużacza musi on odpowiadać parametrom technicznym opisywanego urządzenia.
- ⊙ Nie podłączać urządzenia do listwy zasilającej. Może dojść do przecięcia.
- ⊙ Przewód zasilający należy układać w taki sposób, aby wykluczyć ryzyko ewentualnego nadeprnięcia, zaczepienia lub potknięcia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do prawidłowo zainstalowanego, dobrze dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie będzie zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być dobrze dostępne również po podłączeniu urządzenia.

- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Podczas ustawiania urządzenia zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenia nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu należy wyjąć wtyczkę sieciową.
- ⊙ Aby wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazodka, należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazodka:
  - po każdym użyciu,
  - w przypadku wystąpienia usterki,
  - w przypadku nieużywania urządzenia,
  - przed czyszczeniem urządzenia,
  - podczas burzy.
- ⊙ Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu ze względu na możliwe zagrożenia. Zlecać wykonywanie napraw tylko autoryzowanemu warsztatowi lub centrum serwisowemu.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!**

- ⊙ Podłączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- ⊙ Należy zawsze obserwować frytkownicę podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub dźwiękach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno zakrywać ani ustawiać na miękkich przedmiotach (np. ręcznikach).
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami

naściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.

- ⊙ Urządzenie należy ustawić i eksploatować wyłącznie na stabilnym, równym, zabezpieczonym przed ślizganiem, suchym i niepalnym blacie roboczym, aby zapobiec jego przewróceniu lub przesunięciu.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia!**

- ⊙ Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia i komory wewnętrznej. Używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
- ⊙ Przed czyszczeniem lub schowaniem należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- ⊙ Nie wolno przemieszczać ani transportować włączonej frytkownicy beztluszczowej.

### **OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materiałnymi!**

- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) ani w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejnego na górze komory wewnętrznej i przyklejać się do niego.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i powo-

dować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

## 4. Zakres dostawy

- 1 frytkownica beztluszczowa
- 1 misa **9**
- 1 kosz frytkownicy **5**
- 1 pełna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

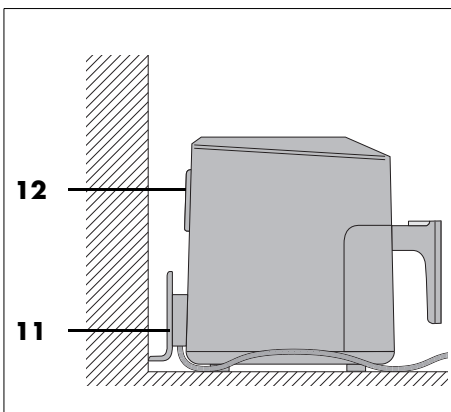
## 5. Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie. **W szczególności w komorze wewnętrznej nie może być żadnych resztek opakowań, np. kawałków styropianu.**



### NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

Z tyłu urządzenia znajduje się otwór wylotu powietrza **12** i element dystansowy **11**. W trakcie pracy z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para.



- Nigdy nie zakrywać otworu wylotu powietrza **12**.

- Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.

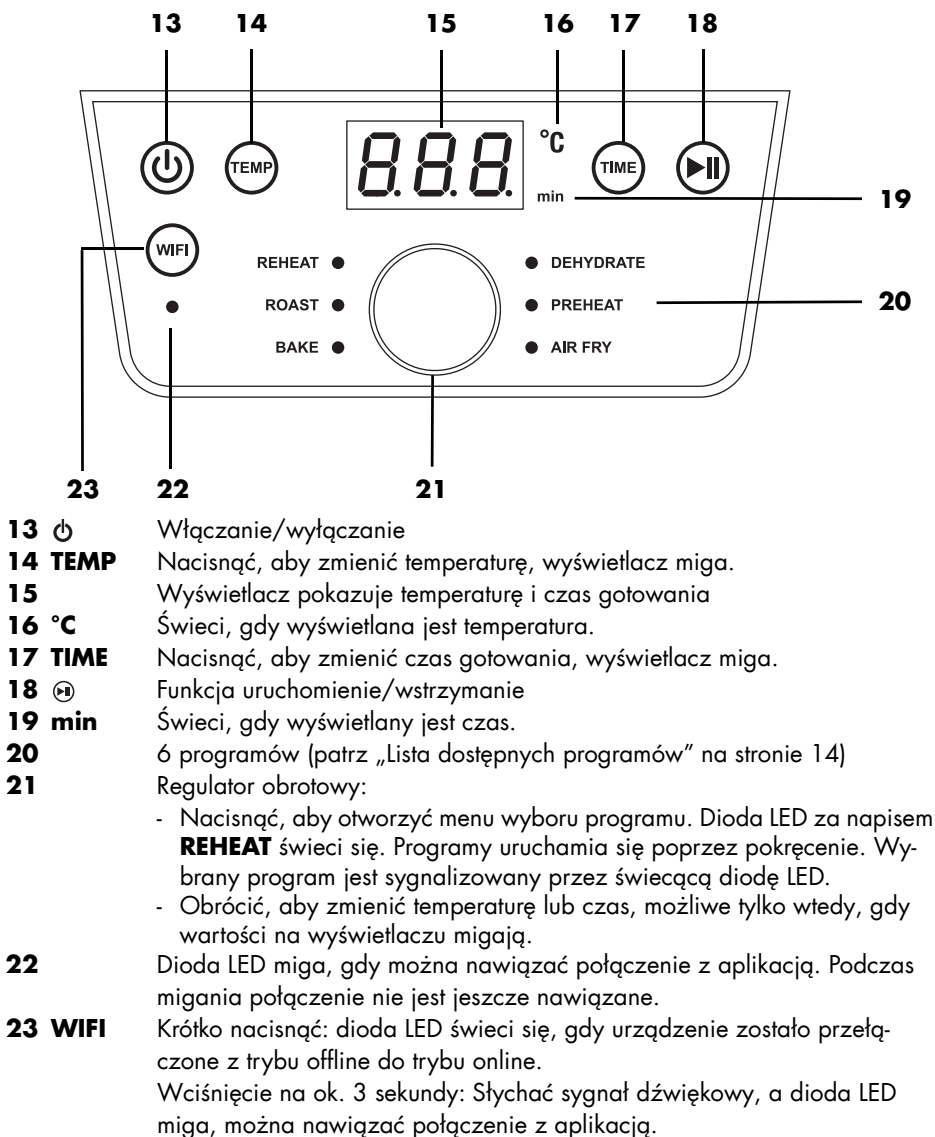
### Rysunek A:

1. Wyjąć misę **9** za rączkę **8** z obudowy **1**.
2. Przesunąć zabezpieczenie przed odblokowaniem **6** w kierunku strzałki.
3. Nacisnąć przycisk do odblokowania **7** kosza frytkownicy **5** i wyjąć kosz z misy **9**.

**WSKAZÓWKA:** Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elemencie grzejnym **2** i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

- Zdjąć z urządzenia folie ochronne i paski samoprzylepne, ale nie usuwać tabliczki znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia.
- Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.
- Oczyszczyć urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia przed pierwszym użyciem (patrz „Czyszczenie” na stronie 23).
- Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.
- Wtyczkę sieciową **10** należy wpiąć do gniazdka, które odpowiada danym zawartym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

## 6. Panel obsługi i wyświetlacz



## 7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy

### Przygotowanie żywności

- Wszystkie produkty do przyrządzania we frytkownicy powinny być suche. Dobrze osuszyć potrawę przygotowaną do smażenia lub usunąć przymarznąły do niej lód.
- W przypadku mrożonek przed ich włożeniem do frytkownicy należy usunąć jak najwięcej wody i lodu.
- Podczas smażenia panierowanych produktów pamiętać o tym, aby panierka możliwie ściśle przylegała do żywności.

### Czas i temperatura smażenia

- W celu otrzymania smacznej i zdrowej potrawy należy dokładnie przestrzegać podanych na opakowaniu zaleceń dotyczących temperatury i czasu przyrządzania.
- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Poziom napełnienia kosza frytkownicy **5** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 4**.
- Akrylamid może mieć działanie rakotwórcze. Aby zminimalizować możliwość wydzielania się akrylamidu, należy unikać nadmiernego zarumienienia potraw.

### Aby uzyskać równomierne zarumienienie <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup>: Co 5 minut potrząsać lub obracać.

<sup>2</sup>: Gdy minie połowa czasu smażenia, potrząsnąć lub przewrócić.

W celu uzyskania równomiernego zarumienienia przyrządzanej potrawy (np. frytek lub nuggetsów z kurczaka) podczas przyrządzania należy nią 1–2 razy potrząsnąć.

1. Wyciągnąć misę **9** wraz z koszem frytkownicy **5** za rączkę **8** z obudowy **1** i potrząsnąć składnikami. Podczas potrząsania frytki muszą się dobrze wymieszać, a te leżące w środku, surowe, muszą znaleźć się na zewnątrz. Wentylacja wylączy się automatycznie po wyjściu misy **9**. Wyświetlacz **3** miga.
2. Włożyć misę **9** z koszem **5** do urządzenia. Przerwana operacja zostanie automatycznie wznowiona.

### Pieczenie

Ciasta **nie wolno** wkładać bezpośrednio do kosza frytkownicy **5**. Po przygotowaniu ciasto włożyć je do formy do pieczenia lub innego naczynia odpornego na wysoką temperaturę (np. foremka na babki). Następnie foremkę z ciastem włożyć do kosza **5**.

### Informacje na opakowaniach

Jeśli na opakowaniu mrożonek nie ma podanego czasu przyrządzania w frytkownicy bezolejowych, należy kierować się czasem podanym dla piekarników z termoobiegiem.

## 8. Obsługa



### NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza **12**.
- ⊙ Do chwytania miski **9** i kosza frytkownicy **5** używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza **12** wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ Nie wolno przemieszczać ani transportować włączonej frytkownicy beztluszczowej.

### OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez kosza **5**!

### 8.1 Podłączanie do prądu

- Po przygotowaniu urządzenia włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka ze stykiem ochronnym spełniającym wymagania podane na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.
  - Słyszalny będzie krótki sygnał dźwiękowy.

### 8.2 Włączanie/wyłączanie

- Nacisnąć przycisk **13**, aby włączyć urządzenie i wyjść z trybu gotowości.
  - Słyszalny będzie krótki sygnał dźwiękowy.
  - Wszystkie diody LED programu zapalają się na krótką chwilę.
  - Na wyświetlaczu **3** pojawia się ustawiona temperatura  $180^{\circ}\text{C}$ .

- Ponowne naciśnięcie przycisku **13** powoduje przełączenie urządzenia w tryb czuwania. Działa to również w przypadku uruchomionych programów.

### 8.3 Podstawowe operacje

W odniesieniu do poniższych punktów obowiązują następujące zasady: Urządzenie jest włączone.

#### Uruchamianie programów

- Nacisnąć regulator obrotowy **21**. Dioda LED za napisem **REHEAT** świeci się.
- Obrócić regulator obrotowy, aż zaświeci się dioda LED odpowiadająca wybranemu programowi – oznacza to, że program został wybrany.

#### Zmiana temperatury

Temperaturę można ustawić w zakresie od  $60^{\circ}\text{C}$  do  $200^{\circ}\text{C}$ , w krokach co 5 stopni.

- Nacisnąć przycisk **TEMP 14**. Na wyświetlaczu **3** miga temperatura.
- Obrócić regulator obrotowy, aż wyświetli się żądana temperatura. Miganie zatrzymuje się po około 5 sekundach od ustawienia. Nowa temperatura została zastosowana.

#### Zmiana czasu

Czas gotowania można ustawić w krokach co 1 minutę w zakresie od 1 do 60 minut. (W programie **DEHYDRATE** od 60 minut do 24 godzin.)

- Nacisnąć przycisk **TIME 17**. Na wyświetlaczu miga czas.
- Obrócić regulator obrotowy, aż wyświetli się żądany czas. Miganie zatrzymuje się po około 5 sekundach od ustawienia. Nowy czas został zastosowany.

## 8.4 Korzystanie z programów

### WSKAZÓWKI:

- Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejnego **2** na górze komory wewnętrznej i przyklejać się do niego.
- **FUNKCJA SZYBKIEGO STARTU**  
Włączyć urządzenie, wybudzając je z trybu czuwania przyciskiem **⏻ 13**. Po przez wciśnięcie przycisku **⏻ 18** rozpoczyna się smażenie w domyślnie ustawionej temperaturze **180°C** i przez domyślnie ustawiony czas wynoszący **15 min.**

W przypadku kilku produktów spożywczych i sposobów przyrządzania urządzenie wyposażone jest w domyślne programy. Przy wyborze danego programu użytkownik może dodatkowo w każdym momencie dokonywać następujących ustawień:

- Temperatura (nie dotyczy **DEHYDRATE**)
  - Czas smażenia
1. Produkty spożywcze należy przygotować i umieścić w koszu frytkownicy **5**.
  2. Włożyć kosz frytkownicy **5** w misę **9**.
  3. Wsunąć misę **9** do obudowy **1**.
  4. Nacisnąć przycisk **⏻ 13** w celu włączenia.
  5. Ponownie nacisnąć regulator obrotowy **21**. Dioda LED za napisem **REHEAT** świeci się.
  6. Obrócić pokrętkę, aż dioda LED zaświeci się przy wybranym programie. Na wyświetlaczu wskazany jest czas trwania wybranego programu.

**WSKAZÓWKA:** Aby zmienić temperaturę, należy nacisnąć przycisk **TEMP**, a aby zmienić czas, należy nacisnąć przycisk **TIME**. Dopóki odpowiednia wartość miga na wyświetlaczu, można ją zmienić, obra-

cając pokrętkę. Po obróceniu należy odczekać około 5 sekund. Wyświetlacz przestaje migać, a nowa wartość zostaje przyjęta.

7. Uruchomić proces smażenia, naciskając przycisk **⏻ 18**. Program zostanie uruchomiony.
  - Na wyświetlaczu wskazany jest pozostały czas pracy.
  - Temperaturę i pozostały czas pracy można zmieniać również podczas trwania programu.

## 8.5 Przerwanie procesu smażenia/pieczenia



### WSKAZÓWKI:

- 20 minut po przerwaniu procesu gotowania urządzenie przechodzi w tryb wyłączenia.
- Zbyt długa przerwa może mieć bardzo negatywny wpływ na wynik gotowania.
- W programie **AIRFRY** co 5 minut rozlega się sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności potrząśnięcia lub obrócenia frytek.

W każdej chwili można przerwać proces smażenia/pieczenia, np. aby sprawdzić stopień zarumienienia.

1. Wyjąć kosz do smażenia **9** za rączkę **8** z obudowy **1**. Po wyjęciu kosza do smażenia **9** urządzenie automatycznie się wyłącza.
  - Symbol programu i wyświetlacz migają.
  - Wyświetlany jest czas smażenia.
  - Wentylator zatrzymuje się do momentu ponownego wsunięcia kosza do smażenia **9**.
2. Włożyć kosz do smażenia z powrotem do urządzenia. Urządzenie włączy się automatycznie i pozostanie włączone, aż upłynie ustawiony czas smażenia.

## albo

1. Nacisnąć krótko przycisk  **18**, aby przerwać proces smażenia.
  - Wyświetlacz miga.
  - Wyświetlany jest czas smażenia.
2. Nacisnąć ponownie przycisk  **18**, aby kontynuować proces smażenia.

## 8.6 Koniec procesu smażenia

- Po wykonaniu programu do końca rozlega się sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawi się napis *End*.
  - Potrzebna będzie żaroodporna podkładka pod misę **9** i kosz do frytkownicy **5** oraz talerz lub miska (mogą być wcześniej podgrzane).
  - W celu całkowitego odłączenia od zasilania należy po użyciu wyjąć wtyczkę sieciową **10** z gniazda.
1. Wyjąć misę **9** za rączkę **8** z obudowy **1**. Postawić misę **9** na podkładce z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
  2. **Rysunek A:** Przesunąć zabezpieczenie przed odblokowaniem **6** w kierunku strzałki.
  3. Nacisnąć przycisk **7** do odblokowania kosza frytkownicy i wyjąć kosz **5** z misy **9**.
  4. Postawić kosz frytkownicy **5** na podkładce z materiału odpornego na wysoką temperaturę. Umieścić potrawę na przygotowanym talerzu / w przygotowanej misce.
  5. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia i elementu wyposażenia należy odczekać do momentu ich całkowitego schłodzenia.

---

**WSKAZÓWKA:** Jeśli np. stopień zarumienienia nie spełnia jeszcze określonych wymagań, można zmienić ręcznie ustawienia procesu smażenia. Wsunąć z powrotem mi-

sę **9** wraz z napełnionym koszem frytkownicy **5** do obudowy **1** i ponownie rozpocząć proces smażenia. Po kilku minutach sprawdzić stopień zarumienienia. Aby to zrobić, wystarczy wyciągnąć misę **9** z obudowy **1** za rączkę **8**, a następnie włożyć ją ponownie.

---

## 8.7 Lista dostępnych programów

- Poniższa tabela zawiera podstawowe informacje dotyczące ustawień dla określonych produktów spożywczych.

Program	Zastosowanie	Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres regulacji)	Domyślnie ustawiony czas (dostępny zakres regulacji)
<b>REHEAT</b>	Podgrzewanie	200°C (60 – 200°C)	15 min. (1 – 60 min)
<b>ROAST</b>	Steki/kotlety	200°C (60 – 200°C)	20 min. (1 – 60 min)
<b>BAKE</b>	Babeczki, ciasta i wypieki	150°C (60 – 200°C)	18 min. (1 – 60 min)
<b>DEHYDRATE</b>	Dehydratacja / suszenie żywności (śliwki / plasterki jabłka)	60°C (stała temperatura)	2 godziny (60 min – 24 godz.)
<b>PREHEAT</b>	Wstępne nagrzanie	200°C (60 – 200°C)	5 min. (1 – 60 min)
<b>AIRFRY</b>	Frytki mrożone <sup>1</sup>	190°C (60 – 200°C)	30 min. (1 – 60 min)

## 8.8 Tabela smażenia/pieczenia

- Informacje na temat temperatury i czasu w tabeli smażenia/pieczenia są wartościami orientacyjnymi. Temperatura i czas mogą się różnić w zależności od właściwości, rozmiaru i ilości produktów spożywczych oraz własnych upodobań.

Przygotowany produkt	°C	Minuty	Optymalna ilość	Maksymalna ilość
Frytki <sup>1</sup>	190	30 – 40	500 g	1400 g
Udka z kurczaka <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Warzywa <sup>2</sup>	180	15 – 30	400 g	1400 g
Bułeczki do podgrzania <sup>2</sup>	180	8	4 sztuki	6 sztuk
Muffinki	150	18	4 sztuki	9 sztuk
Filet z łososia	200	16	100 g	500 g
Stek <sup>2</sup>	200	5 – 20	100 g	500 g

Numery indeksów górnych <sup>1,2</sup> oznaczają:

<sup>1</sup>: Co 5 minut potrząsać lub obracać. W programie **AIRFRY** co 5 minut rozlega się sygnał dźwiękowy przypominający o zakończeniu programu.

<sup>2</sup>: Gdy minie połowa czasu smażenia, potrząsnąć lub przewrócić.

## 9. Obsługa za pomocą aplikacji

Frytkownicę beztuszczową można również obsługiwać za pomocą aplikacji. W tym celu należy zainstalować aplikację *Lidl Home*.

Dzięki aplikacji można wygodnie wprowadzać ustawienia temperatury i czasu gotowania. Aplikacja informuje również o aktualnym stanie procesu gotowania.

### 9.1 Wymagania dotyczące aplikacji

Potrzebne będą:

- Mobilne urządzenie końcowe (zarejestrowane w routerze w zakresie częstotliwości 2,4 GHz)  
Android: 6.0 lub wyższy  
iOS: 12.0 lub wyższy
- Skonfigurowana sieć Wi-Fi 2,4 GHz
- Dane dostępu do sieci Wi-Fi
- Konto w aplikacji *Lidl Home* (można założyć również po zainstalowaniu aplikacji za pomocą aplikacji)

---

**WSKAZÓWKA:** W razie potrzeby należy użyć oprogramowania routera, aby upewnić się, że mobilne urządzenie końcowe jest zarejestrowane w paśmie częstotliwości 2,4 GHz.

---

### 9.2 Instalacja aplikacji

#### Pobieranie aplikacji Lidl Home przez App Store

Po upewnieniu się, że dostępne jest aktywne połączenie internetowe na mobilnym urządzeniu końcowym, można pobrać aplikację *Lidl Home*.

- Otworzyć sklep z aplikacjami na urządzeniu mobilnym (Android: Google Play App Store, Apple: iOS App Store).

- W wierszu wyszukiwania wpisać *Lidl Home*.
- Dotykając przycisku Pobierz, pobrać aplikację na mobilne urządzenie końcowe.
- Po zainstalowaniu aplikacji otworzyć ją i postępować zgodnie z instrukcjami.

#### Pobieranie aplikacji Lidl Home za pomocą kodu QR

1. Zeskanować jeden z poniższych kodów QR za pomocą urządzenia mobilnego (w zależności od systemu operacyjnego).




Android



iOS

2. Zainstalować *Lidl Home*.
3. Po zainstalowaniu aplikacji otworzyć ją i postępować zgodnie z instrukcjami.



### 9.3 Nawiązywanie połączenia z urządzeniem

1. Włączyć Bluetooth i Wi-Fi na swoim smartfonie.
2. Włączyć frytkownicę beztuszczową.
3. Krótko nacisnąć przycisk **WIFI 23**. Dioda LED **22** miga szybko. Wysyłany zostanie sygnał radiowy.
4. Otworzyć aplikację *Lidl Home* na swoim mobilnym urządzeniu końcowym.
5. Dotknąć przycisku dodawania  pod symbolem.
6. W nowym oknie wyświetli się frytkownica beztuszczowa.
7. Dotknąć przycisku poniżej, aby dodać frytkownicę beztuszczową. Po zakończeniu procesu frytkownica beztusz-

czowa zostanie wyświetlona w przeglądzie urządzeń.

8. Dotknąć znaku **+** w kółku w prawym górnym rogu.
9. Wprowadzić dane dostępowe do Wi-Fi. Postęp połączenia jest wskazywany na wyświetlaczu. Po krótkim czasie frytkownica beztłuszczowa zostaje zarejestrowana. Dokończyć rejestrację, dotykając napisu u góry po prawej stronie.

### WSKAZÓWKI:

- Jeśli urządzenie nie zostanie wyświetlone automatycznie, należy wybrać je z listy urządzeń, które można dodać.
- Jeśli urządzenie nie pojawia się na liście dostępnych urządzeń, należy nacisnąć przez ok. 3 sekundy przycisk **WIFI 23**. Dioda LED **22** miga szybko. Wysyłany zostanie sygnał radiowy.
- Bezpośrednio po pierwszym zalogowaniu do aplikacji otwiera się strona z linkiem do polityki prywatności. Aby wyświetlić politykę prywatności, należy dotknąć odpowiedniego kraju. Aby w przyszłości zapoznać się z polityką prywatności...  
... należy użyć linku w odpowiednim sklepie z aplikacjami lub  
... dotknąć w aplikacji na dole symbolu , a następnie . Wybrać swój język.
- Bez połączenia internetowego funkcje aplikacji są ograniczone. Nie ma możliwości uzyskania dostępu do bazy danych artykułów spożywczych ani zmiany ustawień użytkownika w trybie offline.


## 9.4 Włączanie/wyłączanie Wi-Fi

Można włączyć i wyłączyć połączenie Wi-Fi.

- Aby włączyć urządzenie, należy nacisnąć **krótco** przycisk **WIFI 23**. W przypadku istniejącego połączenia Wi-Fi dioda LED **22** świeci się.
- Aby wyłączyć, należy nacisnąć **krótco** przycisk **WIFI 23**. Zgaśnięcie dioda LED **22**.

## 9.5 Funkcje aplikacji dla frytkownicy beztłuszczowej

Za pośrednictwem aplikacji *Lidl Home* można ustawić i aktywować różne funkcje.


1. Otworzyć aplikację *Lidl Home*.
2. Dotknąć w aplikacji na dole symbolu .
3. Wybrać frytkownicę beztłuszczową, naciskając ją.

W aplikacji można znaleźć m.in.:

- Przepisy
- Ustawienia czasu i temperatury
- Przycisk do uruchamiania i zatrzymywania procesu smażenia



## 9.6 Zakończenie połączenia radiowego

Zakończyć połączenie radiowe między frytkownicą beztłuszczową i mobilnym urządzeniem końcowym w aplikacji *Lidl Home*.

1. Otworzyć aplikację *Lidl Home*.
2. Dotknąć w aplikacji na dole symbolu .
3. Wybrać frytkownicę beztłuszczową, naciskając ją.
4. Dotknąć 3 kropek w prawym górnym rogu wyświetlacza.

- Wybrać opcję zarządzania urządzeniami.
- Wybrać frytkownicę beztłuszczową, naciskając ją.
- Dotknąć ikony kosza w prawym dolnym rogu, aby usunąć urządzenie.
- Dotknąć przycisku potwierdzenia.

### Alternatywna możliwość

- Otworzyć aplikację *Lidl Home*.
- Dotknąć w aplikacji na dole symbolu .
- Wybrać frytkownicę beztłuszczową, naciskając ją.
- Dotknąć symbolu obróbki w prawym górnym rogu .
- Dotknąć przycisku usuwania urządzenia.
- Dotknąć przycisku rozłączenia.  
**albo**  
Dotknąć przycisku rozłączenia i wyczyścić dane.
- Dotknąć przycisku potwierdzenia.

Można również zakończyć połączenie radiowe na frytkownicy beztłuszczowej.

- Naciskać ok. 3 sekundy przycisk **WIFI 23**. Słychać sygnał dźwiękowy, dioda LED pod przyciskiem miga, połączenie zostało zakończone – można nawiązać nowe.

**WSKAZÓWKA:** Wylączenie połączenia radiowego w urządzeniu nie powoduje usunięcia danych. Aby usunąć dane, należy użyć aplikacji.

## 9.7 Standardowe funkcje aplikacji *Lidl Home*

**WSKAZÓWKA:** Aplikacja jest stale udoskonalana. Możliwe, że w przyszłości dołączone zostaną dodatkowe funkcje, które nie są jeszcze tutaj opisane.

W aplikacji *Lidl Home* można również dokonać zmian po instalacji. Można np. spersonalizować aplikację, dodając swoje zdjęcie profilowe i wybierając nazwę użytkownika.

Na pasku przy dolnej krawędzi aplikacji znajdują się następujące ikony:





Tutaj można znaleźć przegląd sparowanych urządzeń i ich status (offline/online). Dotknąć ikony urządzenia, aby uzyskać dostęp do specyficznych funkcji urządzenia.



Urządzeniami można sterować np. jednym kliknięciem, można też zautomatyzować ich funkcje.



W tym obszarze można spersonalizować aplikację i uzyskać dostęp do informacji o aplikacji oraz swoim inteligentnym urządzeniu:

Symbol	Funkcja
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zdjęcie profilowe</li> <li>Nazwa użytkownika</li> <li>Strefa czasowa</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zarządzanie lokalizacjami urządzeń (jeśli jest obsługiwane przez urządzenia)</li> </ul>

Symbol	Funkcja
	- Aktywacja/dezaktywacja/ustawienia powiadomień - Jeśli są jakieś wiadomości, są one sygnalizowane kropką za nazwą ikony.
	- Centrum pomocy
	- Podgląd filmów instruktażowych
	- Sterowanie urządzeniem za pomocą Asystenta Google (jeśli jest obsługiwany przez Google Home i urządzenie)
	- różne ustawienia - Zmiana dostępu do konta lub usuwanie konta - Konfiguracja powiadomień push - Jednostka temperatury - Zmiana języka - Kasowanie cache - Wylogowanie
	- Polityka prywatności
	- Ustawienia prywatności i powiadomień
	- Stopka redakcyjna
	- Żądanie dostępu do danych
	- Pobieranie instrukcji obsługi - Kontakt z serwisem Lidl

## 10. Przepisy

### 10.1 Frytki mieszane z majonezem ziołowym

Składniki na 4 porcje

#### Składniki na majonez

1	zółtko
1 łyżeczka	musztardy
125 ml	oleju słonecznikowego
1 łyżeczka	drobno posiekanej natki pietruszki
1 łyżeczka	drobno posiekanej trybuli
1 łyżeczka	soku z cytryny
	sól, pieprz

#### Składniki na frytki

250 g	batatów
250 g	ziemniaków sałatkowych
2 łyżki	oleju słonecznikowego

#### Przygotowanie

1. Aby przygotować majonez ziołowy, należy dodać zółtko i musztardę do wysokiej miski i zmiksować mieszaninę za pomocą blendera ręcznego.
2. Podczas miksowania dolewać olej cienkim strumieniem aż do uzyskania kremowej, jednorodnej masy.
3. Dodać zioła i doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny.
4. Obrać, umyć i osuszyć ziemniaki i bataty.
5. Pokroić ziemniaki i bataty w słupki o grubości około 1 cm i wymieszać je z olejem w misce.
6. Włożyć tak przygotowane frytki do kosa frytkownicy. Zwrócić uwagę na maksymalny poziom napełnienia. Może być konieczne wykonanie dwóch cykli smażenia.
7. Ustawić czas na 25 minut oraz temperaturę 200°C.

- Po 15 minutach zmniejszyć temperaturę do 180°C i dokładnie wstrząsnąć frytkami.
- Posolić frytki i podawać z majonezem ziołowym.

## 10.2 Kielbaski w cieście francuskim

Składniki na 4 porcje

### Składniki

8	kielbasek (np. frankfurterek lub innych)
1 opakowanie	ciasta francuskiego
	sól i pieprz
2 łyżki	musztardy
2	jajka

### Przygotowanie

- Rozwałkować ciasto francuskie na posypanym mąką blacie.
- Pokroić kielbaski na kawałki o długości 4 cm.
- Rozwinięte ciasto francuskie posmarować musztardą i doprawić solą i pieprzem.
- Pokroić ciasto na paski o szerokości 3 cm.
- Zawinąć kielbaski w ciasto francuskie tak, aby lekko wystawały po bokach.
- Roztrzepać jajka i posmarować nimi ciasto francuskie.
- Docisnąć końce ciasta francuskiego mocno do siebie.
- Włożyć kielbaski do kosza frytkownicy. Zwrócić uwagę na maksymalny poziom napełnienia. Może być konieczne wykonanie dwóch cykli smażenia.
- Piec w temperaturze 200°C przez około 12–15 minut, w zależności od upodobań i pożądanego stopnia zarumienienia.

## 10.3 Pieczony camembert z żurawiną

Składniki na 4 porcje

**WSKAZÓWKA:** Najpierw warto sprawdzić, czy można umieścić 4 camemberty w całości obok siebie w koszu frytkownicy. Jeśli nie, należy rozłożyć pieczenie camembertów na 2 cykle.

### Składniki

4	sery camembert (do 150 g każdy)
2	jajka
2 łyżki	śmietany
6 łyżek	bułki tartej
4 łyżki	żurawiny ze słoika
	sól i pieprz do smaku

### Przygotowanie

- Roztrzepać jajka ze śmietaną oraz doprawić solą i pieprzem.
- Wysypać bułkę tartą do głębokiego talerza.
- Zamoczyć schłodzony camembert (w całości lub w ćwiartkach) w masie jajecznej, a następnie obtoczyć go w bułce tartej, aż panierka dokładnie pokryje ser.
- Piec kawałki camemberta w temperaturze 200°C przez około 5–10 minut, aż staną się złotobrązowe.
- Camembert podawać z żurawiną.

## 10.4 Faszerowane pomidory

Składniki na 4 porcje

**WSKAZÓWKA:** W zależności od wielkości pomidory mogą nie zmieścić się wszystkie naraz w koszu frytkownicy. W takim przypadku należy rozłożyć proces smażenia na dwa cykle.

## **Składniki**

12 łyżek	oliwy
12	średniej wielkości pomidorów
4	ząbki czosnku
2 łyżeczki	pietruszki
4 kawałki	chleba tostowego (normalnej wielkości)
1 łyżeczka	soli
4 szczypty	pieprzu
80 g	świeżo startego parmezanu

## **Przygotowanie**

1. Umyć pomidory, usunąć szypułki i odciąć górną część.
2. Ostrożnie wyjąć mięsz łyżką i odsączyć pomidory, ustawiając je na sicie do góry dnem.
3. Obrać czosnek.
4. Umyć i osuszyć pietruszkę.
5. Następnie pokruszyć chleb tostowy i umieścić go w blenderze, dodając tam również oliwę, czosnek, pietruszkę, sól, pieprz i parmezan.
6. Wszystkie składniki zblendować.
7. Umieść farsz w pomidorach.
8. Umieść pomidory w koszu do smażenia.
9. Smażyć w temperaturze 180°C przez ok. 10 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 140°C i smażyć przez kolejne 5 minut.

**Rada:** Piec pomidory bez górnej części, wtedy nadzienie stanie się brązowe i chrupiące na wierzchu.

Jeśli wstawisz pomidory z górną częścią, czas pieczenia wydłuży się o ok. 3 minuty, ale nadzienie pozostanie nadal miękkie.

## **10.5 Falafel z mąki z ciecierzycy**

Składniki na 4 porcje

**WSKAZÓWKA:** Przestrzegać maksymalnej wysokości napełnienia. Może być konieczne wykonanie 2 cykli smażenia.

## **Składniki**

240 g	mąki z ciecierzycy
240 ml	wody
8 łyżek	oliwy z oliwek
4	ząbki czosnku
2	szalotki
2 łyżeczki	pietruszki
1 łyżeczka	soli
3 łyżeczki	kuminu
1 łyżeczka	proszku do pieczenia
	Trochę soku z cytryny

## **Przygotowanie**

1. Umyć i osuszyć natkę pietruszki, oskubać listki i bardzo drobno posiekać.
2. Szalotkę i ząbki czosnku obrać i pokroić w kostkę.
3. Wymieszać pietruszkę, szalotkę, czosnek, mąkę z ciecierzycy, kumin, proszek do pieczenia i sól.
4. Zagotować wodę i stopniowo dodawać ją do masy z mąką. Wyrobić wszystko na jednolite i stosunkowo zwarte ciasto.
5. Pozostawić ciasto na 15 minut.
6. Następnie dodać 1 łyżkę oliwy z oliwek i odrobinę soku z cytryny.
7. Zwilżonymi dłońmi uformować z ciasta kulki wielkości orzecha włoskiego i ułożyć je obok siebie na wkładzie kosza frytkownicy.
8. Najpierw smażyć falafel w temperaturze 180°C przez około 6 minut. Następnie zwiększyć temperaturę do 200°C i smażyć przez kolejne 4 minuty.
9. Wlać 7 łyżek oliwy z oliwek do miski i ostrożnie wrzucić do niej falafel.

- Przełożyć falafel z powrotem na ruszt i smażyć w temperaturze 200°C przez około 6 minut na złoty kolor.

## 10.6 Łosoś w papilotach

Składniki na 2 porcje

### Składniki

250 g	ziemniaków sałatkowych
100 g	świeżego szpinaku
1	szalotka
1	ząbek czosnku
1 łyżka	oliwy z oliwek
300 g	filetu z łososia (bez skóry)
1	gałązka pietruszki
1	gałązka bazylii
1 łyżka	kaparów
2 łyżki	miękkiego masła
1	oczyszczona limonka
	sól, pieprz

### Przygotowanie

- Ziemniaki obrać i umyć, ugotować w osolonej wodzie, a następnie odcedzić i pokroić w cienkie plasterki.
- W międzyczasie oczyścić i umyć szpinak, a następnie dobrze odsączyć.
- Szalotki i czosnek obrać, pokroić w drobną kostkę, umieścić w garnku z olejem i smażyć do zeszklenia.
- Dodać szpinak i krótko podsmażyć, aż liście się skurczą. Następnie zdjęć garnek z ognia i odstawić.
- Oplukać łososia, osuszyć i pokroić na dwa kawałki.
- Umyć pietruszkę i bazylię, osuszyć i drobno posiekać.
- Odsączyć i grubo posiekać kapary.
- Do masła dodać kapary i posiekane zioła.
- Umyć limonkę w gorącej wodzie, osuszyć i pokroić w plasterki.
- Przygotować dwa duże kawałki papieru do pieczenia.

- Umieścić plastry ziemniaków na środku i doprawić solą i pieprzem. Na wierzchu ułożyć szpinak i łososia.
- Łososia posmarować masłem kaparowym i udekorować plasterkami limonki.
- Złożyć papier, dobrze uszczelnić po bokach, formując z niego papiloty i umieścić je obok siebie w koszu frytkownicy.
- Smażyć w temperaturze 200°C przez około 20 minut.
- Następnie usunąć papier i podać danie. Najlepiej smakuje na gorąco.

## 10.7 Szaszłyki z cukinii i bakłażana

Składniki na 4 porcje

**WSKAZÓWKA:** Przestrzegać maksymalnej wysokości napełnienia. Może być konieczne wykonanie 2 cykli smażenia.

### Składniki

½ łyżeczki	pieprzu
½ łyżeczki	ziela angielskiego
½ łyżeczki	kolendry
½ łyżeczki	suszonego tymianku
½ łyżeczki	suszonego oregano
1 łyżeczka	soli
50 ml	oliwy z oliwek
2	bakłażany
2	cukinie
2	cebule
	drewniane patyczki do szaszłyków

### Przygotowanie

- Wymieszać zioła, przyprawy i olej w misce.
- Cukinie i bakłażany pokroić w plastry o grubości 2 cm, a cebule w ćwiartki.
- Dodać warzywa do mieszanki przypraw i oleju.

- Naprzemiennie nabijać warzywa na patyczki do szaszłyków.
- Smażyć w temperaturze 200°C przez około 15 minut. Obróć szaszłyki w połowie czasu smażenia.

## 10.8 Mini pizza z szynką i rukolą

Składniki na 2 porcje

### Składniki

- |              |                       |
|--------------|-----------------------|
| 1 opakowanie | ciasta na pizzę       |
| 1 puszka     | passaty pomidorowej   |
| 200 g        | mozzarelli            |
| 1 pęczek     | rukoli                |
| 100 g        | szynki Serrano        |
|              | oliwa z oliwek        |
|              | sól, pieprz i oregano |

### Przygotowanie

- Rozwałkować ciasto na pizzę na posypanym mąką blacie i wyciąć prostokąty, które będą o 1 cm mniejsze niż powierzchnia kosza frytkownicy.
- Lekko nakłuć ciasto widelcem.
- Pokroić mozzarellę na cienkie plasterki.
- Posmarować ciasto passatą pomidorową, doprawić solą, pieprzem i oregano, a następnie ułożyć plastry mozzarelli.
- Piec kawałki pizzy partiami w temperaturze 180°C przez około 7 minut.
- Rozłóż szynkę serrano i piec przez kolejne 3–5 minut.
- Gdy pizza zacznie lekko brązowieć na brzegach, wyjąć plastry i posypać umytą rukolą.
- Skropić minipizze odrobiną oliwy z oliwek i gotowe.

**Rada:** W zależności od grubości ciasta pieczenie pizzy potrwa 1–2 minuty dłużej lub krócej.

## 10.9 Marynowane skrzydełka z kurczaka

Składniki na 2 porcje

### Składniki

- Ok. 8 skrzydełek z kurczaka

### Składniki na marynatę

- |              |                                       |
|--------------|---------------------------------------|
| 6 łyżek      | oleju słonecznikowego lub rzepakowego |
| 6 łyżek      | śłodkiego ostrego sosu chili          |
| 4 łyżki      | ketchupu                              |
| 4 łyżki      | octu                                  |
| 1–2 łyżeczki | solu                                  |
| 1–2 łyżeczki | papryki                               |
| 1–2 łyżeczki | płatków chili                         |

### Przygotowanie

- Wymieszać wszystkie składniki marynaty w dużej misce.
- Włożyć skrzydełka kurczaka do miski i połączyć je z marynatą.
- Umieścić kawałki kurczaka w marynacie na ok. 1 godzinę.
- Umieścić skrzydełka kurczaka obok siebie w koszu i ustawić temperaturę na 190°C na 15 minut.
- Obrócić skrzydełka kurczaka w połowie czasu pieczenia.
- Pod koniec smażenia sprawdzić skrzydełka kurczaka i wyjąć je, gdy stopień zarumienienia będzie wystarczający.

**Rada:** Jeśli chcesz, aby skrzydełka kurczaka były bardziej chrupiące, możesz smażyć je w temperaturze 200°C przez kolejne 5 minut.

## 10.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem

Składniki na 8 tartałek

**WSKAZÓWKA:** Za jednym razem można przygotować 4 tartaletki.

### Składniki

75 g	ciemnej czekolady
3	jajka
75 g	masła
75 g	cukru
50 g	mąki

### Przygotowanie

1. Posiekać czekoladę i roztopić ją w kąpieli wodnej.
2. Dodać masło i pozwolić mu się roztopić.
3. Ubić jajka z cukrem na pianę.
4. Przesiać mąkę do masy i wymieszać do uzyskania gładkiego ciasta.
5. Delikatnie wymieszać z masłem i czekoladą.
6. Wlać ciasto do foremek na muffiny i umieścić je w koszu frytkownicy. Umieścić w rozgrzanym urządzeniu.
7. Ustawić temperaturę na 180°C i czas pieczenia na 5–6 minut.
8. Upiec czekoladowe tartaletki i delektować się nimi na ciepło.

## 11. Czyszczenie



### NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Przed przemieszczeniem lub czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy beztłuszczowej należy wyjąć wtyczkę sieciową **10** z gniazdka.
- ⊙ Frytkownicy nie wolno zanurzać w wodzie.

### OSTRZEŻENIE przed uszkodzeniami materiałnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

**WSKAZÓWKA:** Prosimy mieć na uwadze, że po osuszeniu we wgłębieniach mogą pozostać krople wody. Pozostawić wszystkie elementy do całkowitego wyschnięcia.

### Akcesoria

- Usunąć większe pozostałości produktów spożywczych.
- Kosza frytkownicy **5** nie wolno myć w zmywarce do naczyń.

**WSKAZÓWKA:** Części te można również umyć ręcznie ciepłą wodą i detergentem. Spłukać dokładnie czystą wodą.

- Przypalone resztki potraw należy wcześniej namoczyć.
- Wyczyścić misę **9** ręcznie przy użyciu ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Spłukać dokładnie czystą wodą.
- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich odłożeniem lub ponownym użyciem.

## Obudowa

- Przetrzeć obudowę **1** z zewnątrz lekko wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do czyszczenia.
- Osuszyć ściereczką do naczyń.

## Komora wewnętrzna

1. Przemyc komorę wewnętrzną miękką gąbką z niewielką ilością wody i łagodnym płynem do czyszczenia.
2. Kilka razy przetrzeć wilgotną ściereczką z mikrofazy, którą należy co jakiś czas przepłukać i wykręcić.
3. Osuszyć ściereczką do naczyń.

## 12. Przechowywanie

- Przed schowaniem frytkownicy...  
... należy wyciągnąć wtyczkę sieciową **10** z gniazdka,  
... urządzenie musi ostygnąć i  
... wszystkie elementy muszą dokładnie wyschnąć.
- Nawinąć przewód zasilający **10** wokół uchwytu do nawijania przewodu **11**.

## 13. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



## Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

## Informacje dotyczące ochrony danych

Informacje dotyczące polityki prywatności można znaleźć:

- **w aplikacji:** W menu aplikacji w zakładce *Informacje o polityce prywatności*.
- **na stronie internetowej:** na dole strony głównej w zakładce *Polityka prywatności*.

## 14. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błędy	Możliwe przyczyny/ działania
Silne wydzielanie dymu i zapachu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy na elemencie grzejnym <b>2</b> znajdują się resztki żywności, które przypalają się podczas nagrzewania? Poziom napełnienia kosza frytkownicy <b>5</b> nie powinien przekraczać oznaczenia <b>MAX 4</b>.</li> </ul>
Wyświetlanie E1, E2 albo E3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Urządzenie nie nagrzewa się wcale lub nie nagrzewa się wystarczająco. Należy odłączyć wtyczkę zasilającą na kilka minut. Jeśli błąd nadal występuje, urządzenie należy oddać do serwisu.</li> </ul>

Błędy	Możliwe przyczyny/ działania
Nie działa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne?</li> <li>• Sprawdzić przewód zasilający.</li> </ul>
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przy-smażenia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za duża ilość lub za grube kawałki?</li> <li>• Za niska temperatura smażenia lub za krótki czas smażenia?</li> </ul>








## 15. Dane techniczne

Model:	SHFS 2150 B1
Napięcie sieciowe:	220–240 V ~, 50 Hz
Klasa ochrony:	I
Moc:	2150 W
Pobór mocy w stanie wyłączenia:	≤ 0,5 W
automatyczne przełączenie do stanu wyłączenia:	≤ 20 min
Pobór mocy w stanie wyłączenia w sieci:	≤ 2,0 W
Wi-Fi:	
Zakres częstotliwości:	2.412 MHz - 2.472 MHz
Moc nadawcza:	18,2 dBm
Bluetooth:	
Zakres częstotliwości:	2.402 MHz - 2.480 MHz
Moc nadawcza:	8,5 dBm
Zasięg:	do 10 m

### **Informacje dot. deklaracji zgodności UE**

Firma HOYER Handel GmbH oświadcza niniejszym, że produkt spełnia podstawowe wymagania dyrektywy RED 2014/53/UE oraz dyrektyw ROHS 2011/65/UE + 2015/863/UE. Pełną deklarację zgodności UE można znaleźć w internecie pod adresem: <https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/>

## Użyte symbole

	Uziemienie ochronne
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

## 16. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

### Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

### Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu.  
Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

### **Zakres gwarancji**

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

### **Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.**

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

### **Postępowanie w przypadku gwarancji**

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 484399\_2501** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **484399\_2501**.



### **Centrum Serwisowe**

**PL** Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: [hoyer@lidl.pl](mailto:hoyer@lidl.pl)

**IAN: 484399\_2501**



### **Dostawca**

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
NIEMCY

# Turinys

<b>1. Apžvalga</b> .....	<b>31</b>
<b>2. Naudojimas pagal paskirtį</b> .....	<b>32</b>
<b>3. Saugos nurodymai</b> .....	<b>32</b>
<b>4. Komplektacija</b> .....	<b>35</b>
<b>5. Naudojimo pradžia</b> .....	<b>36</b>
<b>6. Valdymo skydelio ir ekrano apžvalga</b> .....	<b>37</b>
<b>7. Pagrindinė informacija apie gruzdinimą</b> .....	<b>38</b>
<b>8. Valdymas</b> .....	<b>39</b>
8.1 Maitinimo jungtis .....	39
8.2 Įjungimas / išjungimas .....	39
8.3 Veikimo pagrindai .....	39
8.4 Programos naudojimas .....	40
8.5 Maisto ruošimo proceso nutraukimas .....	40
8.6 Gaminimo proceso pabaiga .....	41
8.7 Programų apžvalga .....	41
8.8 Maisto ruošimo lentelė .....	42
<b>9. Valdymas naudojant programėlę</b> .....	<b>42</b>
9.1 Reikalavimai programėlei .....	42
9.2 Programėlės įdiegimas .....	42
9.3 Įrenginio ryšio užmezgimas .....	43
9.4 „Wi-Fi“ įjungimas / išjungimas .....	43
9.5 Karšto oro gruzdintuvės programėlės funkcijos .....	44
9.6 Radijo ryšio nutraukimas .....	44
9.7 Standartinės „Lidl Home“ programėlės funkcijos .....	44
<b>10. Receptai</b> .....	<b>46</b>
10.1 Gruzdintos bulvytės su prieskoninių žolelių majonezu .....	46
10.2 Dešrelės tešloje .....	46
10.3 Keptas „Camembert“ sūris su spanguolėmis .....	47
10.4 Įdaryti pomidorai .....	47
10.5 Falafeliai iš avinžirnių miltų .....	48
10.6 Lašišos pakelyje .....	48
10.7 Cukinių ir baklažanų iešmeliai .....	49
10.8 Mini pica su kumpiu ir rukola .....	49
10.9 Marinuoti vištienos sparneliai .....	50
10.10 Šokoladiniai pyragėliai su skystu įdaru .....	50
<b>11. Valymas</b> .....	<b>51</b>
<b>12. Laikymas</b> .....	<b>51</b>
<b>13. Šalinimas</b> .....	<b>51</b>
<b>14. Problemų sprendimas</b> .....	<b>52</b>
<b>15. Techniniai duomenys</b> .....	<b>53</b>
<b>16. HOYER Handel GmbH garantija</b> .....	<b>54</b>

## 1. Apžvalga

- 1 Korpusas
- 2 Kaitinimo elementas (vidinės dalies viršuje)
- 3 Ekranas ir valdymo pultas
- 4 **MAX** Gruzdinimo krepšelio maksimalaus pripildymo aukščio žyma (maks. pripildymo aukštis yra 5,2 l)
- 5 Gruzdinimo krepšelis
- 6 Atpalaidavimo mygtuko apsauginis įtaisas
- 7 Gruzdinimo krepšelio atpalaidavimo mygtukas
- 8 Gruzdinimo krepšelio rankena
- 9 Indas; čia surenkamas gaminant maistą susidaręs skystis
- 10 Elektros laidas su kištuku
- 11 Tarpklis su laido apvija
- 12 Oro išleidimo anga

## Dėkojame už pasitikėjimą!

Sveikiname įsigijus naują karšto oro gruzdintuvę.

Norėdami saugiai naudoti gaminį ir susipažinti su visomis funkcijomis, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

- **Prieš naudojimą atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.**
- **Prieš atlikdami bet kokius veiksmus, laikykitės saugos nurodymų!**
- **Prietaisą naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.**
- **Saugokite šią naudojimo instrukciją, kad galėtumėte ją paskaityti vėliau.**
- **Perduodami šį prietaisą kitiems, pridėkite ir šią naudojimo instrukciją. Naudojimo instrukcija yra neatskiriama gaminio dalis.**

Linkime ilgai ir patogiai naudotis savo naująja karšto oro gruzdintuve!

### Simboliai ant prietaiso



Šis simbolis įspėja, kad neliešumėte karšto paviršiaus.



Šis simbolis nurodo, kad juo pažymėtos medžiagos nekeičia nei maisto produktų skonio, nei kvapo.

## 2. Naudojimas pagal paskirtį

Karšto oro gruzdintuvė skirta maisto produktams kepti ne aukštesniame nei 200 °C temperatūros ore.

Karšto oro gruzdintuvė skirta naudoti buitėje. Karšto oro gruzdintuvę galima naudoti tik vidaus patalpose.

Prietaisą draudžiama naudoti komercinėms reikmėms.

### Naudojimas ne pagal paskirtį

Karšto oro gruzdintuvė netinka skysčiams šildyti.



„Bluetooth“ ® žodinis prekių ženklas ir „Bluetooth“ logotipas (®) yra „Bluetooth SIG Inc.“ („Special Interest Group“) registruotieji prekių ženklai, todėl bet koks „Hoyer Handel GmbH“ prekių ženklų naudojimas yra licencijuotas.

Visi kiti pavadinimai ir prekiniai ženklai yra jų atitinkamų savininkų nuosavybė.

## 3. Saugos nurodymai

### Įspėjamieji nurodymai

Prireikus šioje naudojimo instrukcijoje vartojami toliau nurodyti įspėjamieji nurodymai:



**PAVOJUS!** Didelė rizika: nesilaikant šio įspėjimo, gali kilti pavojus sveikatai arba gyvybei.

**ĮSPĖJIMAS!** Vidutinė rizika: nesilaikant šio įspėjimo, galima susižaloti arba padaryti didelę materialinę žalą.

**ATSARGIAI!** Nedidelė rizika: nesilaikant šio įspėjimo, galima nesunkiai susižaloti arba padaryti materialinės žalos.

**PASTABA:** Dalykai ir ypatybės, į kuriuos reikėtų atsižvelgti naudojant prietaisą.

## **Saugaus naudojimo instrukcijos**

- ⊙ Šiuo prietaisu gali naudotis vyresni nei 8 metų vaikai, taip pat asmenys su ribotais fiziniais, jutimniais ar psichiniais gebėjimais arba kuriems trūksta patirties ir (ar) žinių, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir suvokia iš to kylančias grėsmes. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Vaikams draudžiama valyti prietaisą arba atlikti jo techninę apžiūrą, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir yra prižiūrimi.
- ⊙ Būtina užtikrinti, kad jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai būtų atokiau nuo prietaiso ir jo elektros laido.
- ⊙ Dėl netinkamo naudojimo kyla sužalojimų grėsmė.



- ⊙ Nelieskite įkaitusių prietaiso dalių, pvz., galinėje pusėje esančios oro išleidimo angos. Gruzdinimo krepšelį imkite tik už rankenos.
- ⊙ Gruzdinimo metu iš oro išleidimo angos sklinda karšti garai. Nelieskite garų.
- ⊙ Jei pažeistas prietaiso maitinimo laidas, grėsmėms išvengti jį pakeisti privalo gamintojas, jo įgaliotojo klientų aptarnavimo skyriaus specialistas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- ⊙ Kaitinimo elementų negalima valyti drėgnomis priemonėmis.
- ⊙ Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikrodiniu jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ⊙ Prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiose vietose, pavyzdžiui:
  - ... parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų virtuvėse;
  - ... ūkių objektuose;
  - ... viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo vietose, kai jį naudoja klientai,
  - ... nakvynę ir pusryčius siūlančiuose svečių namuose.
- ⊙ Atkreipkite dėmesį į skyrių apie valymą (žr. „Valymas“ 51 psl.).



### **PAVOJUS vaikams!**

- ⊙ Užtikrinkite, kad vaikai niekada nenutrauktų į apačią įkaitusios karšto oro gruzdintuvės (pvz., už elektros laido). Nudegus gali kilti pavojus gyvybei!
- ⊙ Pakuotė nėra vaikams skirtas žaislas. Neleiskite vaikams žaisti su plastikiniais maišeliais. Vaikai gali uždusti.



### **Naminiams ir ūkio gyvūnams kylantis ir jų keliamas PAVOJUS!**

- ⊙ Elektros prietaisai gali kelti pavojų naminiams ir ūkio gyvūnams. Gyvūnai taip pat gali sugadinti prietaisą. Todėl visada laikykite gyvūnus atokiau nuo elektros prietaisų.



### **PAVOJUS paukščiams!**

- ⊙ Paukščiai kvėpuoja dažniau, kitaip pasiskirsto orą savo kūne ir yra gerokai mažesni nei žmonės. Todėl paukščiams gali būti labai pavojinga įkvėpti net mažiausią dūmų, kurie atsiranda naudojant šį prietaisą, kiekį. Kai naudojate šį prietaisą, paukščius išneškite į kitą patalpą.



### **Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės!**

- ⊙ Saugokite prietaisą nuo drėgmės, vandens lašų arba pusrūši.
- ⊙ Draudžiama prietaisą, elektros laidą arba kištuką nardinti į vandenį arba kitus skysčius.
- ⊙ Jei į prietaisą pateko skysčio, nedelsdami ištraukite kištuką. Prieš pradėdami vėl naudoti prietaisą, jį patikrinkite.
- ⊙ Jei prietaisas įkrito į vandenį, nedelsdami ištraukite kištuką ir tik tada išimkite prietaisą. Šiuo atveju prietaiso daugiau nenaudokite – paveskite jį patikrinti specializuotose dirbtuvėse.
- ⊙ Nenaudokite prietaiso šlapiomis rankomis.



### **PAVOJUS dėl elektros smūgio!**

- ⊙ Nepradėkite naudoti prietaiso, jei matyti, kad prietaisas ar jo elektros laidas pažeistas arba jei prieš tai prietaisas buvo nukritęs.
- ⊙ Jei naudojate ilginamąjį kabelį, jis turi atitikti šio prietaiso techninius duomenis.
- ⊙ Neįjunkite prietaiso į kelių kištukinių lizdų bloką. Galimos perkrovos.
- ⊙ Elektros laidą nutieskite taip, kad niekas ant jo negalėtų užminti, už jo užsikabinti arba užkliūti.
- ⊙ Kištuką junkite tik į tvarkingai įrengtą, gerai prieinamą kištukinį lizdą su apsauginiais kontaktais, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti patogų pasiekti ir prijungus kištuką.
- ⊙ Pasirūpinkite, kad elektros laido negalėtų pažeisti aštrūs kampai arba įkaitusios vietos. Nevyniokite elektros laido aplink prietaisą.
- ⊙ Statydami prietaisą atkreipkite dėmesį į tai, kad elektros laidas nebūtų sugnybtas arba suspaustas.
- ⊙ Net ir išjungtas prietaisas nėra visiškai atjungtas nuo elektros tinklo. Norėdami tai padaryti, ištraukite kištuką iš kištukinio lizdo.
- ⊙ Traukdami kištuką iš kištukinio lizdo, visada traukite ne už laido, bet už kištuko.
- ⊙ Ištraukite kištuką iš elektros lizdo:
  - po kiekvieno naudojimo,
  - atsiradus gedimui,
  - jei prietaiso nenaudojate,
  - prieš valydami prietaisą,
  - audros metu.
- ⊙ Siekdami išvengti pavojų, neatlikite jokių prietaiso modifikacijų. Remontą paveskite atlikti tik specializuotoms dirbtuvėms ir (arba) techninės priežiūros centrams.



### **Gaisro PAVOJUS!**

- ⊙ Niekada nepalikite į tinklą įjungto prietaiso be priežiūros.
- ⊙ Gamindami maistą karšto oro gruzdintuvėje visada ją prižiūrėkite. Taip laiku užuosite neįprastus kvapus ar išgirsite garsus ir taip pastebėsite iškilusias problemas.
- ⊙ Niekada neuždenkite prietaiso ir nedėkite jo ant minkštų daiktų (pvz., rankšluosčių).
- ⊙ Įsitikinkite, kad iš visų prietaiso pusių ir virš jo yra laisvos vietos.
- ⊙ Nenaudokite karšto oro gruzdintuvės tiesiai po pakabintomis spintelėmis, kištukiniais lizdais sienose, netoli užuolaidų, popieriaus ar kitų degių daiktų.
- ⊙ Siekiant, kad karšto oro gruzdintuvė nepvirstų ir nenuslystų, naudokite ją tik ant tvirto, lygaus, neslidaus, sauso ir nedegaus darbinio paviršiaus.



### **Susižalojimo PAVOJUS dėl nudegimo!**

- ⊙ Nelieskite karštų prietaiso ir jo vidaus paviršių. Naudokite orkaitės pirštines arba puodkėles.
- ⊙ Prieš valydami prietaisą arba jį patraukdami į šalį, palaukite, kol jis visiškai atvės.
- ⊙ Karšto oro gruzdintuvės nejudinkite ir neneškite, kol ji įjungta.

### **ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!**

- ⊙ Naudokite tik originalius priedus.
- ⊙ Niekada nestatykite prietaiso ant įkaitusių paviršių (pvz., ant kaitlentės), šalia šilumos šaltinių arba atviros liepsnos.
- ⊙ Įsitikinkite, kad maistas nesiliečia ir neprilipo prie kaitinimo elemento, esančio vidinės dalies viršuje.
- ⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.
- ⊙ Prietaisas yra su neslidžiomis plastikinėmis kojėlėmis. Kadangi baldai būna pa-

dengti įvairiais lakais ir sintetinėmis medžiagomis ir turi būti prižiūrimi skirtingomis priežiūros priemonėmis, negalima atmesti tikimybės, kad kai kurios medžiagų sudedamosios dalys gali neišvengiamai paveikti plastikines kojeles ir jas suminkštinti. Jei reikia, padėkite po prietaisu neslidų pagrindą.

## **4. Komplektacija**

- 1 karšto oro gruzdintuvė
- 1 indas **9**
- 1 gruzdinimo krepšelis **5**
- 1 varotojo vadovas (internete)
- 1 trumpas darbo pradžios vadovas (pridedamas prie prietaiso)

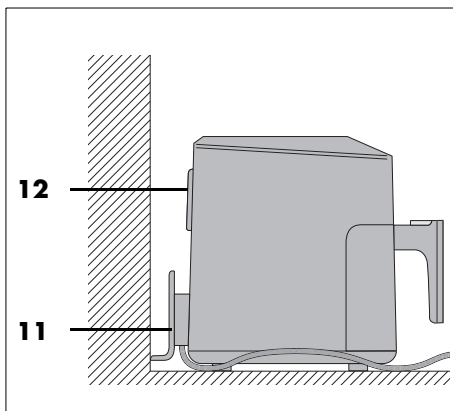
## 5. Naudojimo pradžia

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.  
**Viduje neturi būti jokių pakuotės likučių, pvz., putplasčio likučių.**



### Gaisro PAVOJUS!

Galinėje prietaiso dalyje yra oro išleidimo anga **12** ir tarpiklis **11**. Prietaisui veikiant, iš oro išleidimo angos sklinda karšti garai.



- ⊙ Niekada neuždenkite oro išleidimo angos **12**.
- ⊙ Nenaudokite karšto oro gruzdintuvės tiesiai po pakabintomis spintelėmis, kištukiniais lizdais sienose, netoli užuolaidų, popieriaus ar kitų degių daiktų.
- ⊙ Įsitinkinkite, kad iš visų prietaiso pusių ir virš jo yra laisvos vietos.

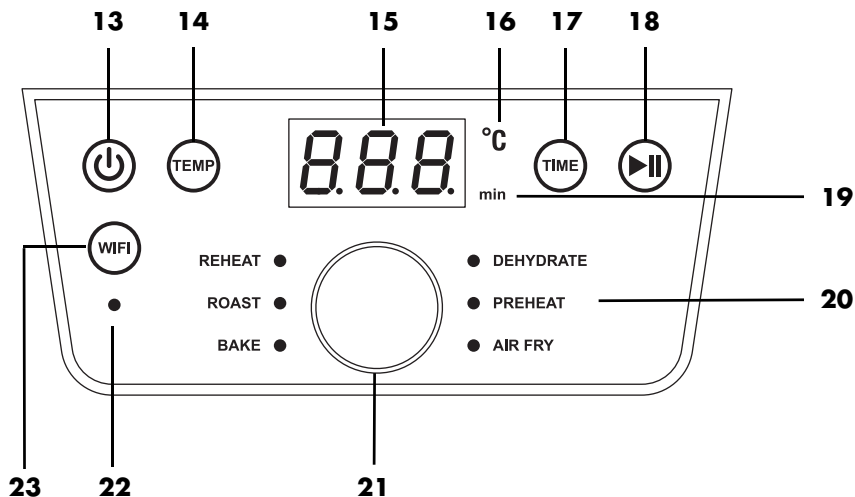
### A pav.:

1. Indą **9** už rankenos **8** ištraukite iš korpuso **1**.
2. Pastumkite atpalaidavimo mygtuko apsauginį įtaisą **6** rodyklės kryptimi.
3. Paspauskite gruzdinimo krepšeliui atpalaiduoti skirtą mygtuką **7** ir iškelkite gruzdinimo krepšėlį **5** iš indo **9**.

**PASTABA:** Pirmą kartą naudojant prietaisą gali susidaryti šiek tiek dūmų ir atsirasti specifinis kvapas. Taip nutinka dėl kaitinimo elementų **2** montavimo priemonių. Tai nelaikoma gaminio defektu. Privaloma užtikrinti tinkamą vėdinimą.

- Nuo prietaiso nuimkite apsauginę plėvelę ir lipnią juostelę, tačiau nenuimkite prietaiso apačioje esančios specifikacijų lentelės.
- Patikrinkite, ar yra visos priedų dalys ir ar jos nepažeistos.
- Prieš pirmą naudojimą išvalykite įrenginį ir visus priedus (žr. „Valymas“ 51 psl.).
- Prietaisą statykite ant sauso, lygaus, nesislidaus ir karščiui atsparaus pagrindo.
- Kištuką **10** įkiškite į kištukinį lizdą, atitinkantį specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti lengva pasiekti ir prietaisą įjungus.

## 6. Valdymo skydelio ir ekrano apžvalga



- 13** Įjungimas ir išjungimas
- 14 TEMP** Paspauskite, kad pakeistumėte temperatūrą, ekranas mirksi
- 15** Ekране rodomos temperatūros ir gaminimo laiko vertės
- 16 °C** šviečia, kai rodoma temperatūra.
- 17 TEMP** Paspauskite, kad pakeistumėte gaminimo laiką, ekranas mirksi
- 18** Paleidimo/pertrauka funkcija
- 19 min** šviečia, kai rodomas laikas.
- 20** 6 programos (žr. „Programų apžvalga“ 41 psl.)
- 21** Sukamasis reguliatorius:
- paspauskite, kad atidarytumėte programos pasirinkimo meniu. Užsidega už **REHEAT** esantis šviesos diodas. Programos išskviečiamos pasukant. Pasirinktą programą rodo šviečiantis šviesos diodas.
  - pakeiskite temperatūrą arba laiką tik tada, kai ekrane mirksi vertės.
- 22** LED šviesos diodas mirksi, kai galima užmegzti ryšį su programėle. Jam mirksint ryšys dar nėra užmegztas.
- 23 WIFI** Trumpai paspauskite mygtuką: LED šviesos diodas šviečia, kai prietaisas jungiasi prie interneto. Paspauskite ir palaikykite maždaug 3 sekundes: Pasigirsta signalas ir mirksi LED šviesos diodas, galima užmegzti ryšį su programėle.

## 7. **Pagrindinė informacija apie gruzdinimą**

### **Maisto produktų paruošimas**

- Visi gruzdinami maisto produktai turi būti kuo sausesni. Nusausinkite gruzdinamus maisto produktus, o nuo šaldytų maisto produktų nuvalykite ledą.
- Prieš šaldytus maisto produktus dėdami į karšto oro gruzdintuvę pašalinkite kuo daugiau vandens ir ledo.
- Jei maisto produktai apvolioti džiovėsiuose, stebėkite, kad jie ant maisto produkto gerai laikytųsi.

### **Gruzdinimo laikas ir temperatūra**

- Siekiant, kad paruoštas maistas būtų skanus ir sveikas, pasirinkdami temperatūrą ir gruzdinimo laiką tiksliai laikykitės duomenų, kurie nurodyti ant pakuotės.
- Vienu metu gruzdinkite nedidelį maisto kiekį.
- Gruzdinimo krepšelio **5** negalima pripildyti daugiau nei iki žymos **MAX 4**.
- Akrilamidas gali turėti kancerogeninį poveikį. Kad akrilamido susidarytų kuo mažiau, neskrudinkite per ilgai, kad patiekalas per daug neapskrustytų.

### **Kad apskrustų tolygiai <sup>1 2</sup>**

<sup>1</sup>: Kas 5 minutes pakratykite arba apverskite.

<sup>2</sup>: praėjus pusei maisto ruošimo laiko, pamaišykite arba apverskite.

Jei norima, kad maisto produktai (pvz., gruzdintos bulvytės ar vištienos kepsneliai) tolygiai apskrustų, gruzdinant juos reikia pakratyti 1–2 kartus.

1. Ištraukite indą **9** ir gruzdinimo krepšeljį **5** iš korpuso **1** laikydami už rankenos **8** ir pakratykite ingredientus. Maišydami žiūrėkite, kad gruzdintos bulvytės būtų gerai išmaišytos ir vidinės, neparuoštos bulvytės patektų į išorę. Ištraukiant indą **9**, vėdinimas išsijungs automatiškai. Ekranas **3** mirksi.
2. Vėl įdėkite indą **9** ir gruzdinimo krepšeljį **5** į prietaisą. Nutrauktas procesas automatiškai paleidžiamas iš naujo.

### **Kepimas**

Tešlos **jokiu būdu** negalima dėti tiesiai į gruzdinimo krepšeljį **5**. Paruoštą tešlą sudėkite į kepimo formą arba kitą karščiui atsparią formą (pvz., keksiukų formeles). Tada formas su tešla dėkite į gruzdinimo krepšeljį **5**.

### **Pakuotės informacija**

Jei ant šaldytų produktų pakuotės nenurodytas gamtinio karšto oro gruzdintuvėje laikas, orientuokitės į laiką konvekciniams krosnelėms.

## 8. Valdymas

---



### PAVOJUS nusideginti!

- ⊙ Naudojimo metu prietaiso paviršiai gali įkaisti. Nelieskite įkaitusių prietaiso dalių, pvz., galinėje pusėje esančios oro išleidimo angos **12**.
- ⊙ Norėdami paimti indą **9** ir gruzdinimo krepšelį **5**, naudokite orkaitės pirštines ar puodkėles.
- ⊙ Gruzdinimo metu iš oro išleidimo angos **12** sklinda karšti garai. Nelieskite garų.
- ⊙ Karšto oro gruzdintuvės nejudinkite ir neneškite, kol ji įjungta.

### ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Prietaiso jokių būdu negalima naudoti be gruzdinimo krepšelio **5**!
- 

### 8.1 Maitinimo jungtis

- Kai prietaisas yra pastatytas, kištuką **10** įkiškite į kištukinį lizdą su įžeminimo kontaktu, atitinkantį specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti lengva pasiekti ir prietaisą įjungus.
  - Pasigirsta trumpas signalo signalas.

### 8.2 Įjungimas / išjungimas

- Norėdami įjungti budėjimo režime esantį prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **13**.
  - Pasigirsta trumpas signalo signalas.
  - Visi programos šviesos diodai trumpam sužybsi.
  - Iš anksto nustatyta temperatūra **180 °C** rodoma ekrane **3**.
- Prietaisą bet kuriuo metu galima perjungti į budėjimo režimą dar kartą paspaudus **13** mygtuką. Tai veikia ir paleidžiant programas.

### 8.3 Veikimo pagrindai

Taikomi šie punktai: Prietaisas įjungtas.

#### Programos iškvietimas

- Spauskite žemyn sukamąjį reguliatorių **21**. Užsidega už **REHEAT** esantis šviesos diodas.
- Sukite sukamąjį reguliatorių, kol užsidegs norimos programos šviesos diodas - tada ji bus pasirinkta.

#### Temperatūros pakeitimas

Temperatūrą galima nustatyti 5 laipsnių intervalais nuo 60 iki 200 °C.

- Paspauskite mygtuką **TEMP 14**. Ekране **3** pradeda mirksėti temperatūra.
- Sukite sukamąjį reguliatorių, kol bus rodoma norima temperatūra. Praėjus maždaug 5 sekundėms po nustatymo, mirksėjimas sustoja. Patvirtinta nauja temperatūra.

#### Laiko keitimas

Gaminimo laiką galima nustatyti 1 minutės žingsniu nuo 1 iki 60 minučių. (Programoje **DEHYDRATE** nuo 60 minučių iki 24 valandų.)

- Paspauskite mygtuką **TIME 17**. Ekrane pradeda mirksėti laikas.
- Sukite sukamąjį reguliatorių, kol bus rodomas norimas laikas. Praėjus maždaug 5 sekundėms po nustatymo, mirksėjimas sustoja. Patvirtintas naujas laikas.

## 8.4 Programos naudojimas

### PASTABOS:

- Įsitikinkite, kad maistas nesiliečia ir nepilipo prie kaitinimo elemento **2**, esančio vidinės dalies viršuje.
- **GREITOS PRADŽIOS FUNKCIJA**  
Įjunkite prietaisą iš budėjimo režimo naudodami **⏻ 13** mygtuką. Paspauskite mygtuką **⏻ 18**, kad pradėtumėte gaminti maistą esant iš anksto nustatytai temperatūrai **180 °C** ir nustatytai gaminimo trukmei **15 min.**

Prietaise yra iš anksto nustatytos kai kurių maisto produktų ir paruošimo būdų programos. Kai renkatės programą, papildomai bet kuriuo metu galite pasirinkti šiuos nustatymus:

- Temperatūra (ne **DEHYDRATE** programoje)
  - Gaminimo laikas
1. Iš anksto paruoškite maisto produktus ir įdėkite į gruzdinimo krepšelį **5**.
  2. Gruzdinimo krepšelį **5** įdėkite į indą **9**.
  3. Įstatykite indą **9** į korpusą **1**.
  4. Nustatymui paspauskite mygtuką **⏻ 13**.
  5. Vieną kartą pasukite sukamąjį reguliatorių **21**. Užsideda už **REHEAT** esantis šviesos diodas.
  6. Sukite sukamąjį reguliatorių, kol užsideds norimos programos šviesos diodas. Ekране rodomas pasirinktos programos laikas.

**PASTABA:** Norėdami pakeisti temperatūrą, paspauskite **TEMP**, norėdami pakeisti laiką, paspauskite **TIME**. Kol ekrane mirksi atitinkama vertė, galite ją keisti sukdami sukamąjį reguliatorių. Po pasukimo palaukite maždaug 5 sekundes. Rodmuo nustoja mirksėti ir naujoji vertė priimama.

7. Gaminimo procesą pradėkite paspausdami mygtuką **⏻ 18**. Programa paleidžiama.
  - Ekране rodomas likęs veikimo laikas.
  - Temperatūrą likusį veikimo laiką taip pat galima keisti, kai programa veikia.

## 8.5 Maisto ruošimo proceso nutraukimas

### PASTABOS:

- Praėjus 20 minučių nuo gaminimo proceso nutraukimo, prietaisas persijungia į išjungimo režimą.
- Per ilgą sustojimą gali turėti labai neigiamos įtakos gaminimo rezultatui.
- Veikiant programai **AIRFRY** kas 5 minutes pasigirsta signalas, primenantis, kad reikia papurtyti arba apversiti bulvytes.

Maisto ruošimo procesą galite bet kada nutraukti, pvz., norėdami patikrinti apskrudimo laipsnį.

1. Indą **9** už rankenos **8** ištraukite iš korpuso **1**. Ištraukiant indą **9**, prietaisas išsijungs automatiškai.
  - Programos simbolis ir ekranas mirksi.
  - Rodomas gaminimo laikas.
  - Ventilatorius sustoja, kol indas **9** vėl įstatomas.
2. Indą vėl įdėkite į prietaisą. Kol nepasibaigė gaminimo laikas, prietaisas vėl įsijungia automatiškai.

### arba

1. Trumpai paspauskite **⏻ 18** mygtuką, norėdami nutraukti gaminimo procesą.
  - Ekranas mirksi.
  - Rodomas gaminimo laikas.
2. Norėdami tęsti gaminimo procesą, vėl paspauskite paleidimo/pristabdymo mygtuką **⏻ 18**.

## 8.6 Gaminimo proceso pabaiga

- Pasibaigus programai, pasigirsta garsinis signalas ir ekrane pasirodo *End*.
  - Jums prireiks karščiui atsparaus padėklo indui **9** ir gruzdinimo krepšeliui **5**, taip pat lėkštės ar dubenėlio (jei reikia, iš anksto pašildyto).
  - Norėdami prietaisą atjungti nuo elektros tinklo, jį panaudoję ištraukite kištuką **10**.
1. Indą **9** už rankenos **8** ištraukite iš korpuso **1**. Padėkite indą **9** ant karščiui atsparaus paviršiaus.
  2. **A pav.:** Pastumkite atpalaidavimo mygtuko apsauginį įtaisą **6** rodyklės kryptimi.

3. Paspauskite gruzdinimo krepšeliui atpalaiduoti skirtą mygtuką **7** ir iškelkite gruzdinimo krepšelį **5** iš indo **9**.
4. Padėkite gruzdinimo krepšelį **5** ant karščiui atsparaus paviršiaus. Padėkite patiekalus ant paruoštos lėkštės / dubens.
5. Prieš valydami prietaisą ir priedus, leiskite jiems atvėsti.

---

**PASTABA:** Jei, pavyzdžiui, apskrudimo laipsnis dar nėra toks kaip pageidaujate, gaminimo procesą galite pakeisti rankiniu būdu. Įstumkite indą **9** su užpildytu gruzdinimo krepšeliu **5** atgal į korpusą **1** ir vėl pradėkite gaminimo procesą. Po kelių minučių patikrinkite apskrudimo laipsnį. Tiesiog laikydami už rankenos **8** ištraukite indą **9** iš korpuso **1** ir vėl jį įdėkite.

---

## 8.7 Programų apžvalga

- Toliau pateiktoje lentelėje nurodytos pagrindinės nustatymo rekomendacijos nurodytiems maisto produktams.

Programa	Naudojimas	iš anksto nustatyta temperatūra (reguliuojamas diapazonas)	iš anksto nustatyta trukmė (reguliuojamas diapazonas)
„REHEAT“	pašildymas	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
„ROAST“	Kepsniai, kotletai	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min)
„BAKE“	Keksiukai, pyragai ir kepiniai	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min)
„DEHYDRATE“	Dehidratuotas ir (arba) sausas maistas (slyvos / obuolių skiltelės)	60 °C (fiksuoja temperatūra)	2 valandos. (nuo 60 min. iki 24 val.)
„PREHEAT“	išankstinis pakaitinimas	200 °C (60 – 200 °C)	5 min. (1 – 60 min)
„AIRFRY“	Šaldytos bulvytės <sup>1</sup>	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min)

## 8.8 Maisto ruošimo lentelė

- Maisto ruošimo lentelėje pateikiamos temperatūros ir laiko vertės yra orientacinės. Atsižvelgiant į maisto produktų savybes, dydį, kiekį ir jūsų skonį, temperatūra ir laikas gali skirtis.

Maisto produktas	°C	Minutės(-ių)	optimalus kiekis	maksimalus kiekis
Bulvytės <sup>1</sup>	190	30 – 40	500 g	1400 g
Vištos šlaunelės <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Daržovės <sup>2</sup>	180	15 – 30	400 g	1400 g
Paruoštos bandelės <sup>2</sup>	180	8	4 vnt.	6 vnt.
Keksiukai	150	18	4 vnt.	9 vnt.
Lašišos filė	200	16	100 g	500 g
Kepsnys <sup>2</sup>	200	5 – 20	100 g	500 g

Išnašos <sup>1,2</sup> reiškia:

- <sup>1</sup>: kas 5 minutes pakratykite arba apverskite. Veikiant programai **AIRFRY** kas 5 minutes kaip priminimas pasigirsta signalas.  
<sup>2</sup>: praėjus pusei maisto ruošimo laiko, pamaišykite arba apverskite.

## 9. Valdymas naudojant programėlę

Karšto oro gruzdintuvę taip pat galima valdyti per programėlę. Tam turite instaliuoti „LIDL Home“ programėlę.

Naudodami programėlę galite patogiai nustatyti gaminimo temperatūrą ir laiką. Programėlė taip pat informuoja apie esamą gaminimo proceso būseną.

### 9.1 Reikalavimai programėlei

Jums reikia:

- mobiliojo įrenginio (prijungto prie maršruto parinktuvo, 2,4 GHz dažnių juostos) „Android“: 6.0 arba naujesnės versijos „iOS“: 12.0 arba naujesnės versijos
- Nustatyto 2,4 GHz WiFi su prieiga prie interneto
- Prieigos prie WiFi duomenų
- „Lidl Home“ programėlės paskyros (taip pat galima sukurti per programėlę ją įdiegus)

---

**PASTABA:** Jei reikia, naudodami maršruto parinktuvo programinę įrangą įsitikinkite, kad mobilusis įrenginys prijungtas prie 2,4 GHz dažnių juostos.

---

### 9.2 Programėlės įdiegimas

#### „Lidl Home“ programėlės atsiuntimas iš „App Store“

Įsitikinę, kad jūsų mobiliajame įrenginyje veikia interneto ryšys, galite atsisiųsti „Lidl Home“ programėlę.

- Mobiliajame įrenginyje atidarykite „App Store“ („Android“: „Google Play App Store“, „Apple“: „iOS App Store“).
- Į paieškos eilutę įveskite „Lidl Home“.
- Bakstelėkite mygtuką *Įkelti* ir atsisiųskite programėlę į mobilųjį įrenginį.
- Įdiegę atidarykite programėlę ir vykdykite nurodymus.

## „Lidl Home“ programėlės atsiuntimas naudojant QR kodą

1. Nuskaitykite vieną iš šių QR kodų mobiliuoju įrenginiu (priklausomai nuo operacinės sistemos).




„Android“





„iOS“

2. Instaliuokite „Lidl Home“.
3. Įdiegę atidarykite programėlę ir vykdykite nurodymus.

### 9.3 Įrenginio ryšio užmezgimas

1. Savo išmaniajame telefone įjunkite „Bluetooth“ ir WLAN.
2. Įjunkite karšto oro gruzdintuvę.
3. Trumpai spustelėkite mygtuką **WIFI 23**. LED šviesos diodas **22** mirksi greitai. Siunčiamas radijo signalas.
4. Atidarykite „Lidl Home“ programėlę savo mobiliajame įrenginyje.
5. Norėdami pridėti, bakstelėkite mygtuką po simboliu .
6. Naujame lange rodoma karšto oro gruzdintuvė.
7. Bakstelėkite mygtuką apačioje, kad pridėtumėte karšto oro gruzdintuvę. Pabaigus procesą karšto oro gruzdintuvė rodoma prietaiso apžvalgoje.
8. Viršuje dešinėje bakstelėkite simbolį **+**, esantį apskritime.
9. Įveskite prieigos prie „Wi-Fi“ duomenis. Ekrane rodoma ryšio eiga. Po trumpo laiko karšto oro gruzdintuvė užregistruojama. Užbaikite registraciją bakstelėdami šriftą viršutiniame dešiniajame kampe.

### PASTABOS:

- Jei jūsų prietaisas nerodomas automatiškai, pasirinkite jį iš galimų pridėti prietaisų sąrašo.
- Jei prietaisas nerodomas pridėtinių prietaisų sąrašo, maždaug 3 sekundes paspauskite mygtuką **WIFI 23**. LED šviesos diodas **22** mirksi greitai. Siunčiamas radijo signalas.
- Pirmą kartą prisijungus prie programėlės, iškart atidaromas puslapis su nuoroda į privatumo politiką. Jei norite peržiūrėti privatumo politiką, bakstelėkite ant jums taikomos šalies. Jei norite peržiūrėti privatumo politiką vėliau, ... naudokite atitinkamos programų parduotuvės nuorodą arba ... bakstelėkite programėlės apačioje simbolį  ir tada bakstelėkite . Pasirinkite savo kalbą.
- Neturint interneto ryšio, programėlės funkcijos yra ribotos. Prieiga prie maisto produktų duomenų bazės ir naudotojo nustatymų keitimas neprisijungus prie interneto negalimi.


### 9.4 „Wi-Fi“ įjungimas / išjungimas

„Wi-Fi“ ryšį galite įjungti ir išjungti.

- Norėdami įjungti **trumpai** spustelėkite mygtuką **WIFI 23**. Prisijungus prie „Wi-Fi“ šviečia LED šviesos diodas **22**.
- Norėdami išjungti, **trumpai** spustelėkite mygtuką **WIFI 23**. LED lemputė **22** užgesta.

## 9.5 Karšto oro gruzdintuvės programėlės funkcijos

Programėlėje „Lidl Home“ galite nustatyti ir įjungti įvairias funkcijas.


1. Atidarykite programėlę „Lidl Home“.
2. Bakstelėkite simbolį  programėlės apačioje.
3. Pasirinkite karšto oro gruzdintuvę ir ją bakstelėkite.

Programėlėje rasite, pavyzdžiui:


- receptus,
- trukmės ir temperatūros nustatymus,
- gaminimo paleidimo ir sustabdymo mygtuką.


## 9.6 Radijo ryšio nutraukimas

Programėlėje „Lidl Home“ nutraukite belaidį ryšį tarp karšto oro gruzdintuvės ir mobiliojo įrenginio.

1. Atidarykite programėlę „Lidl Home“.
2. Bakstelėkite simbolį  programėlės apačioje.
3. Pasirinkite karšto oro gruzdintuvę ir ją bakstelėkite.
4. Bakstelėkite 3 taškus ekrano viršutiniam dešiniajame kampe.
5. Pasirinkite prietaiso valdymą.
6. Pasirinkite karšto oro gruzdintuvę ir ją bakstelėkite.
7. Bakstelėkite apačioje dešinėje esantį šiukšliadėžės simbolį, kad pašalintumėte prietaisą.
8. Bakstelėkite mygtuką, kad patvirtintumėte.

### Kiti būdai

1. Atidarykite programėlę „Lidl Home“.
2. Bakstelėkite simbolį  programėlės apačioje.

3. Pasirinkite karšto oro gruzdintuvę ir ją bakstelėkite.
4. Bakstelėkite viršuje dešinėje esantį simbolį , kad redaguotumėte.
5. Bakstelėkite mygtuką apačioje, kad pašalintumėte prietaisą.
6. Bakstelėkite mygtuką, kad atjungtumėte prietaisą.

### arba

Bakstelėkite mygtuką, kad atjungtumėte prietaisą ir ištrintumėte duomenis.

7. Bakstelėkite mygtuką, kad patvirtintumėte.

Taip pat galite nutraukti belaidį ryšį karšto oro gruzdintuvėje.

- Spauskite mygtuką **WIFI 23** maždaug 3 sekundes. Pasigirsta signalas, po mygtuku mirksi LED šviesos diodas, ryšys nutrauktas ir galima užmegzti naują ryšį.

---

**PASTABA:** Nutraukus prietaiso radijo ryšį, duomenys neištrinami. Norėdami ištrinti ir duomenis, naudokite programėlę.

---

## 9.7 Standartinės „Lidl Home“ programėlės funkcijos

---

**PASTABA:** Programėlė nuolat tobulinama. Gali būti, kad ateityje bus įtraukta ir kitų funkcijų, kurios čia dar nebuvo aprašytos.

---

Programėlėje „Lidl Home“ taip pat galite atlikti pakeitimus po įdiegimo. Pvz., suasmeninkite programėlę pridėdami profilio nuotrauką ir pasirinkdami naudotojo vardą.

Programėlės apačioje esančioje juostoje galima rasti šiuos simbolius:



Čia rasite susietų prietaisų ir jų būsenos apžvalgą („Off-/Online“: neprijungta / prijungta). Bakstelėkite įrenginio simbolį, kad pasiektumėte konkrečias įrenginio funkcijas.



Valdykite prietaisą, pvz., lemputes, vienu paspaudimu ir automatizuokite jų funkcijas.



Šioje srityje galite suasmeninti programėlę ir pasiekti informaciją apie programėlę ir išmanųjį įrenginį:

Simbolis	Funkcija
	- Profilio nuotrauka - Naudotojo vardas - Laiko juosta
	- Tvarkyti įrenginio vietas (jei palaiko įrenginiai)
	- Įjungti / išjungti / nustatyti pranešimus - Jei yra pranešimų, jie bus pažymėti tašku už simbolio pavadinimo.
	- Pagalbos centras
	- Aiškinamųjų vaizdo įrašų peržiūra
	- Valdyti prietaisą naudojant „Google Assistant“ (jei „Google Home“ ir prietaisas palaiko šią funkciją).

Simbolis	Funkcija
	- Įvairūs nustatymai - Keisti prieigą prie paskyros arba ištrinti paskyrą - Nustatyti „push“ pranešimus - Temperatūros vienetai - Kalbos keitimas - Išvalyti talpyklą - Seanso pabaiga
	- Privatumo politika
	- Privatumo apsaugos ir pranešimų nustatymai
	- Kontaktiniai ir registracijos duomenys
	- Duomenų informacijos užklausa
	- Atsisiųsti naudotojo vadovą - Kreipkitės į „Lidl“ klientų aptarnavimo skyrių

## 10. Receptai

### 10.1 Gruzdintos bulvytės su prieskoninių žolelių majonezu

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

#### Majonezo sudedamosios dalys

- |                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| 1                      | kiaušinio trynys                |
| 1 arbatinis šaukštelis | garstyčių                       |
| 125 ml                 | saulėgrąžų aliejaus             |
| 1 arbatinis šaukštelis | smulkiai supjaustyti petražolių |
| 1 arbatinis šaukštelis | smulkinto daržinio bulio        |
| 1 arbatinis šaukštelis | citrinų sulčių                  |
|                        | Druskos, pipirų                 |

#### Gruzdintų bulvyčių sudedamosios dalys

- |                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| 250 g                 | batatų              |
| 250 g                 | kietai virtų bulvių |
| 2 valgomieji šaukštai | saulėgrąžų aliejaus |

#### Paruošimas

1. Majonezui su prieskoninėmis žolelėmis paruošti įdėkite kiaušinio trynį ir garstyčias į aukštą indą ir rankiniu maišytuvu išmaišykite.
2. Pilkite aliejų plona srovele ir maišykite iki kreminės vienalytės masės.
3. Suberkite žoleles, pagardinkite druska, pipirais ir citrinų sultimis.
4. Nulupkite, nuplaukite ir nusausinkite bulves bei batatus.
5. Supjaustykite bulves ir batatas maždaug 1 cm storio lazdelėmis ir dubenyje sumaišykite jas su aliejumi.
6. Gruzdintas bulvytes sudėkite į gruzdinimo krepšį. Laikykites didžiausio užpildymo aukščio. Gali būti reikalingi du gruzdinimo ciklai.
7. Nustatykite 25 min. laiko ir 200 °C temperatūros vertes.

8. Po 15 min. temperatūrą sumažinkite iki 180 °C ir gruzdintas bulvytes pamaišykite.
9. Gruzdintas bulvytes pasūdykite ir patieki-  
te su prieskoninių žolelių majonezu.

### 10.2 Dešrelės tešloje

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

#### Sudedamosios dalys

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| 8                        | dešrelės (pvz., Frankfurto arba Vienos dešrelės) |
| 1 pakelis                | sluoksniuotos tešlos druskos ir pipirų           |
| 2 valgomieji šaukšteliai | garstyčių  |
| 2                        | kiaušiniai                                       |

#### Paruošimas

1. Iškočiokite sluoksniuotą tešlą ant miltais pabarstyto darbinio paviršiaus.
2. Supjaustykite dešreles 4 cm ilgio gabalėliais.
3. Iškočiotą sluoksniuotą tešlą ištepkite garstyčiomis ir pabarstykite druska bei pipirais.
4. Supjaustykite tešlą 3 cm pločio juostelėmis.
5. Suvyniokite dešreles į sluoksniuotą tešlą taip, kad jos šiek tiek išsikištų šonuose.
6. Išplakite kiaušinius ir jais aptepkite sluoksniuotą tešlą.
7. Tvirtai suspauskite sluoksniuotos tešlos galus.
8. Įdėkite dešreles į gruzdinimo krepšį. Laikykites didžiausio užpildymo aukščio. Gali būti reikalingi du gruzdinimo ciklai.
9. Kepkite 200 °C temperatūroje apie 12–15 min., priklausomai nuo skonio ir apskrudimo laipsnio.

### 10.3 Keptas „Camembert“ sūris su spanguolėmis

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

**PASTABA:** Pačioje pradžioje patikrinkite, ar į gruzdinimo krepšį galite sudėti 4 sveikus „Camembert“ sūrius vieną šalia kito. Jei ne, apdorokite „Camembert“ sūrį per 2 kepimo ciklus.

#### Sudedamosios dalys

4	„Camembert“ sūriai (iki 150 g)
2	kiaušiniai
2	valgomieji šaukšteliai grietinės
6	valgomieji šaukštai džiovėsėlių
4	valgomieji šaukštai spanguolių uogienės
	Druskos ir pipirų pagal skonį

#### Paruošimas

1. Suplakite kiaušinius su grietine ir pagardinkite druska bei pipirais.
2. Į gilią lėkštę suberkite džiovėsėlius.
3. Atšaldytą „Camembert“ sūrį (visą arba ketvirčiais) pamirkykite į kiaušinių plakinį ir apvoliokite džiovėsėliuose.
4. Kepkite „Camembert“ sūrio gabaliukus 200 °C temperatūroje maždaug 5–10 min., kol apskrus.
5. Patiekite „Camembert“ sūrį su spanguolėmis.

### 10.4 Įdaryti pomidorai

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

**PASTABA:** Priklausomai nuo pomidorų dydžio, į gruzdinimo krepšį gali netilpti visi iš karto. Tokiu atveju pomidorų likučius apdorokite antrą kartą.

#### Sudedamosios dalys

12	valgomųjų šaukštų	alyvuogių aliejaus
12		vidutinio dydžio pomidorų
4		česnako skiltelės
2	ryšulėliai	petražolių
4	riekeles	skrudintos duonos (įprasto dydžio)
1	arbatinis šaukštelis	druskos
4	žiupsneliai	pipirų
80	g	šviežiai tarkuoto parmezano sūrio

#### Paruošimas

1. Nuplaukite pomidorus, pašalinkite kotelius ir nupjaukite pomidorų viršų.
2. Atsargiai šaukštu išskobkite pomidorus ir nuvarvinkite juos į sietelį.
3. Nulupkite česnaką.
4. Nuplaukite ir nusausinkite petražoles.
5. Dabar suplėšykite skrudintą duoną ir sudėkite ją į trintuvą su likusiu aliejumi, česnakais, petražolėmis, druska, pipirais ir parmezano sūriu.
6. Susmulkinkite visas sudedamąsias dalis.
7. Sudėkite įdarą į pomidorus.
8. Sudėkite pomidorus į gruzdinimo krepšį.
9. Pirmiausia kepkite 180 °C temperatūroje maždaug 10 minučių, paskui dar 5 minutes 140 °C temperatūroje.

**Patarimas:** jei pomidorus kepsite neuždengę, įdaras viršuje taps rudas ir traškus. Jei kepimo metu pomidorus uždengsite, kepimo laikas pailgės maždaug 3 minutėmis, o įdaras išliks minkštas.

## 10.5 Falafeliai iš avinžirnių miltų

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

**PASTABA:** atkreipkite dėmesį į maks. pri-pildymo aukštį. Gali būti reikalingi 2 gruzdi-nimo ciklai.

### Sudedamosios dalys

240 g	avinžirnių miltų
240 ml	vandens
8 valgomieji šaukštai	alyvuogių aliejaus
4	česnako skiltelės
2	askaloniniai česnakai
2 ryšulėliai	petražolių
1 arbatinis šaukštelis	druskos
3 arbatiniai šaukšteliai	kmynų sėklų
1 arbatinis šaukštelis	kepimo miltelių
	šiek tiek citrinos sulčių

### Paruošimas

1. Nuplaukite ir nusauskite petražoles, nuskabykite lapus ir labai smulkiai supjaustykite.
2. Nulupkite ir kubeliais supjaustykite askaloninį česnaką ir česnako skilteles.
3. Sumaišykite petražoles, askaloninius česnakus, česnaką, avinžirnių miltus, kmynus, kepimo miltelius ir druską.
4. Užvirinkite vandenį ir palaipsniui supil- kite į miltų mišinį. Viską išminkykite iki vientisos ir santykinai kietos tešlos.
5. Palikite tešlą 15 minučių pastovėti.
6. 1 valgomieji šaukštai alyvuogių alie- jaus
7. Sudrėkintomis rankomis iš tešlos sufor- muokite maždaug graikinio riešuto dy- džio rutuliukus ir sudėkite juos vieną šalia kito ant gruzdinimo krepšio.
8. Pirmiausia falafelius kepkite 180 °C temperatūroje maždaug 6 minutes. Tada dar 4 minutes kepkite 200 °C temperatūroje.
9. Dabar į dubenį įpilkite 7 valgomuosius šaukštus alyvuogių aliejaus ir atsargiai apvoliokite jame falafelius.

10. Falafelius vėl sudėkite ant padėklo ir kepkite gruzdintuvėje 200 °C tempera- tūroje apie 6 minutes, kol jie apskrus.

## 10.6 Lašišos pakelyje

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

### Sudedamosios dalys

250 g	kietai virtų bulvių
100 g	šviežių špinatų
1	askaloninis česnakas
1	skiltelė česnako
1 valgomasis šaukštas	alyvuogių aliejaus
300 g	lašišos filė (be odos)
1	petražolių šakelė
1	baziliko šakelė
1 valgomasis šaukštas	kaparėlių
2 valgomieji šaukštai	minkšto sviesto
1	nenulupta žalioji citri- na
	Druskos, pipirų

### Paruošimas

1. Nulupkite ir nuplaukite bulves, išvirkite verdančiame pasūdytame vandenyje, nusauskite ir supjaustykite plonais griežinėliais.
2. Tuo tarpu nuvalykite ir nuplaukite špina- tus ir gerai nusauskite.
3. Nulupkite askaloninį česnaką ir česna- ką, supjaustykite mažais kubeliais, su- dėkite į keptuvę su aliejumi ir pakepinkite, kol apskrus.
4. Sudėkite špinatus ir trumpai pakepinkite, kol suminkštės. Tada nukelkite keptu- vę nuo ugnies ir padėkite į šalį.
5. Nuplaukite lašišą, nusauskite ir su- pjaustykite į dvi dalis.
6. Nuplaukite petražoles ir bazilikus, nu- sauskite ir smulkiai supjaustykite lape- lius.
7. Nusauskite ir stambiai supjaustykite kaparėlius.
8. Į sviestą įmaišykite kaparėlius ir smul- kintas žoleles.

9. Nuplaukite žaliąją citriną karštu vandeniu, nusauskite ir supjaustykite griežinėliais.
10. Paruoškite du didelius kepimo popieriaus lapus.
11. Į vidurį sudėkite bulvių griežinėlius ir pagardinkite druska bei pipirais. Ant viršaus sudėkite špinatus ir lašišą.
12. Ant lašišos užtepkite kaparėlių sviesto ir ant viršaus uždėkite žaliosios citrinos griežinėlių.
13. Užlenkite popierių ant sudedamųjų dalių, gerai užspauskite šonus ir sudėkite pakelius vieną šalia kito į kepimo krepšelį.
14. Kepkite 200 °C temperatūroje maždaug 20 minučių.
15. Tada nuimkite popierių ir iš karto patiekite.

## 10.7 Cukinių ir baklažanų iešmeliai

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

**PASTABA:** atkreipkite dėmesį į maks. pripildymo aukštį. Gali būti reikalingi 2 gruzdinimo ciklai.

### Sudedamosios dalys

½ arbatinio šaukštelio	pipirų
½ arbatinio šaukštelio	šviežių prieskonių
½ arbatinio šaukštelio	kalendros
½ arbatinio šaukštelio	džiovintų kmynų
½ arbatinio šaukštelio	džiovintų raudonėlių
1 arbatinis šaukštelis	druskos
50 ml	alyvuogių aliejaus
2	baklažanai
2	cukinijos
2	svogūnai
	Mediniai iešmeliai

### Paruošimas

1. Dubenyje sumaišykite žoleles, prieskonius ir aliejų.
2. Supjaustykite cukinijas ir baklažanus 2 cm storio griežinėliais, o svogūnus – į keturias dalis.
3. Sudėkite daržoves į prieskonių ir aliejaus mišinį.
4. Suverkite daržoves ant iešmelių pakaitomis.
5. Kepkite iešmelius 200 °C temperatūroje maždaug 15 minučių. Įpusėjus kepimo laikui apverskite iešmelius.

## 10.8 Mini pica su kumpiu ir rukola

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

### Sudedamosios dalys

1 pakelis	picos tešlos
1 skardinė	pomidorų tyrės
200 g	„Mozzarella“ sūrio
1 ryšulėlis	gražgarsčių
100 g	„Serrano“ kumpio
	alyvuogių aliejaus
	druskos, pipirų ir raudonėlio

### Paruošimas

1. Iškočiokite picos tešlą ant miltais pabarstyto paviršiaus ir išpjaukite stačiakampius, kurie būtų 1 cm mažesni už gruzdinimo krepšio paviršių.
2. Tešlą lengvai pabadykite šakute.
3. Supjaustykite „Mozzarella“ sūrį plonais griežinėliais.
4. Ant tešlos paskirstykite nusauskintus pomidorus, pagardinkite druska, pipirais ir raudonėliais, ant viršaus uždėkite „Mozzarella“ griežinėlius.
5. Picos gabalėlius kepkite partijomis 180 °C temperatūroje apie 7 minutes.
6. Ant gabalėlių paskleiskite „Serrano“ kumpį ir kepkite dar 3–5 minutes.

7. Kai picos kraštai šiek tiek apskrus, išimkite gabalėlius ir pabarstykite nuplautomis gražgarstėmis.
8. Apšlakstykite picas trupučiu alyvuogių aliejaus ir patiekite.

**Patarimas:** priklausomai nuo tešlos storio, pica gali būti kepama 1–2 minutėmis ilgiau arba trumpiau.

## 10.9 Marinuoti vištienos sparneliai

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

### Sudedamosios dalys

Maždaug 8 vištienos sparneliai

### Marinato sudedamosios dalys

6 valgomieji šaukštai	saulėgrąžų arba rapsų aliejaus
6 valgomieji šaukštai	„Sweet'n Hot Chili“ padažo
4 valgomieji šaukštai	pomidorų kečupo
4 valgomieji šaukštai	acto
1–2 arbatiniai šaukšteliai	druskos
1–2 arbatiniai šaukšteliai	paprikos
1–2 arbatiniai šaukšteliai	aitriųjų paprikų dribsnių

### Paruošimas

1. Dideliame dubenyje sumaišykite visas marinato sudedamąsias dalis.
2. Sudėkite vištienos sparnelius į dubenį ir sumaišykite juos su marinatu.
3. Palikite vištienos gabalėlius marinate marinuoti maždaug 1 valandai.
4. Sudėkite vištienos sparnelius vieną šalia kito į gruzdinimo krepšį ir 15 minučių įkaitinkite jį iki 190 °C temperatūros.
5. Apverskite vištienos sparnelius įpusėjus gaminimo laikui.
6. Kepimo pabaigoje patikrinkite vištienos sparnelius ir ištraukite juos, kai bus tinkami.

**Patarimas:** jei norite, kad vištienos sparneliai būtų traškesni, galite juos 200 °C temperatūroje dar pakepti 5 minutes.

## 10.10 Šokoladiniai pyragėliai su skystu idaru

Sudedamosios dalys 8 pyragėliams

**PASTABA:** Vienu metu galite paruošti 4 pyragėlius.

### Sudedamosios dalys

75 g	tamsaus šokolado
3	kiaušiniai
75 g	sviesto
75 g	cukraus
50 g	miltų

### Paruošimas

1. Susmulkinkite šokoladą ir ištirpinkite jį vandens vonelėje.
2. Sudėkite sviestą ir ištirpinkite jį taip pat.
3. Kiaušinius ir cukrų išplakite iki putų.
4. Persijokite miltus ir išmaišykite iki vientisos masės.
5. Supilkite šokolado ir sviesto mišinį.
6. Supilkite tešlą į keksiukų formeles ir įdėkite jas į gruzdinimo krepšelį. Įdėkite jį į įkaitintą prietaisą.
7. Nustatykite 180 °C temperatūrą ir 5–6 minučių gaminimo laiką.
8. Iškepkite šokoladinius pyragaičius ir ragaukite juos šiltus.

# 11. Valymas



## Nudegimų PAVOJUS!

- ⊙ Palaukite, kol prietaisas atvės ir tik tuomet galima jį perkelti ar valyti.



## PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Prieš valydami karšto oro gruzdintuvę, iš kištukinio lizdo ištraukite kištuką **10**.
- ⊙ Karšto oro gruzdintuvę draudžiama naudoti į vandenį.

## ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.

**PASTABA:** atkreipkite dėmesį į tai, kad nusausinus ertmėse vis dar gali būti likę vandens lašelių. Palaukite, kol visos dalys visiškai išdžius.

## Priedai

- Pašalinkite rupius maisto likučius.
- Gruzdinimo krepšį **5** galima plauti indaplovėje.

**PASTABA:** Šias dalis taip pat galite plauti rankomis šiltu vandeniu ir plovikliu. Tada kruopščiai išskalaukite švari vandeniu.

- Prieš tai išmirkykite pridegusius maisto likučius.
- Indą **9** valykite rankomis šiltu vandeniu ir plovikliu. Tada kruopščiai išskalaukite švari vandeniu.
- Palikite visas dalis visiškai išdžiūti, prieš padėdami jas į dėžutę arba prieš vėl naudodami.

## Korpusas

- Nuvalykite korpusą **1** iš išorės drėgna šluoste, naudodami šiek tiek švelnaus valiklio.
- Nusausinkite virtuviniu rankšluosčiu.

## Vidus

1. Vidų išvalykite minkšta kempine, trupučiu vandens ir švelniu plovikliu.
2. Kelis kartus nušluostykite sudrėkinta mikropluošto šluoste, ją reguliariai išplaudami ir išgręždami.
3. Nusausinkite virtuviniu rankšluosčiu.

## 12. Laikymas

- Prieš padedant karšto oro gruzdintuvę...  
... reikia ištraukti elektros kištuką **10**,  
... prietaisas turi būti atvėsęs, ir  
... visos dalys turi būti visiškai sausas.
- Užvyniokite elektros laidą **10** ant įtaiso laidui apvynioti **11**.

## 13. Šalinimas

Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/ES. Perbraukto atliekų konteinerio simbolis reiškia, kad Europos Sąjungoje gaminį reikia šalinti rūšiuojant atliekas. Tai taikoma gaminiui ir visoms šiuo simboliu pažymėtoms priedų dalims. Pažymėtų gaminių negalima šalinti kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis – juos reikia atiduoti į punktus, kuriuose renkami perdirbti skirti elektros ir elektroniniai prietaisai.

Šis perdirbimo simbolis žymi, pavyzdžiui, elementą ar medžiagos dalį, kurios yra naudingos perdirbti. Perdirbant mažinamas žaliavų naudojimas ir tausojama aplinka.



## Pakuotė

Jei norite išmesti pakuotę, laikykitės atitinkamų Jūsų šalyje galiojančių aplinkos apsaugos nuostatų.

## Pastabos dėl duomenų apsaugos

Duomenų apsaugos politiką rasite:

- **programėlėje:** programėlės meniu punkte *Duomenų apsaugos politika*.
- **interneto tinklalapyje:** apačioje pagrindinio puslapio punkte *Privatumo politika*.

## 14. Problemų sprendimas

Jei prietaisas neveikia taip, kaip norėtumėte, pirmiausia patikrinkite pagal kontrolinį sąrašą. Galbūt problema nedidelė, kurią galėsite pašalinti patys.



### PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Jokiu būdu nebandykite patys remontuoti prietaiso.

Klaida	Galimos priežastys / priemonės
E1, E2 arba E3 rodmuo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prietaisas nebeįkaista arba yra nepakankamai karštas. Ištraukite kištuką keletai minučių. Jei klaida vis dar rodoma, prietaisą reikia remontuoti profesionaliai.</li></ul>

Klaida	Galimos priežastys / priemonės
Nėra neveikia	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ar įjungtas elektros tiekimas?</li><li>• Patikrinkite jungtį.</li></ul>
Patiekalas po rekomenduojamo laiko dar neparuoštas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ar kiekis buvo per didelis, gabaliukai buvo per stori?</li><li>• Ar temperatūra ir kepinimo laikas buvo nustatyti per žemi?</li></ul>
Susidaro daug dūmų, stiprus kvapas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ar ant kaitinimo elemento <b>2</b> yra maisto likučių, kurie kaitinant dega? Gruzdinimo krepšelio <b>5</b> negalima pripildyti daugiau nei iki žymos <b>MAX 4</b>.</li></ul>

## 15. Techniniai duomenys








Modelis:	SHFS 2150 B1
Tinklo įtampa:	220–240 V, ~ 50 Hz
Apsaugos klasė:	I
Galia:	2150 W
Energijos suvartojimas išjungties režimu:	≤ 0,5 W
automatinis perjungimas į išjungties režimą:	≤ 20 Min
Energijos suvartojimas susietuoju išjungties režimu:	≤ 2,0 W
WiFi:	
Dažnių diapazonas:	2.412 MHz - 2.472 MHz
Perdavimo galia:	18,2 dBm
„Bluetooth“:	
Dažnių diapazonas:	2402–2480 MHz
Perdavimo galia:	8,5 dBm
Diapazonas:	iki 10 m

### **Pastabos dėl ES atitikties deklaracijos**

Šiuo dokumentu HOYER Handel GmbH pareiškia, kad šis gaminys atitinka pagrindinius RED 2014/53/ES ir ROHS direktyvos 2011/65/ES bei 2015/863/ES reikalavimus. Visą ES atitikties deklaraciją galite rasti internete adresu:

<https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/>

## Naudojami simboliai

	Apsauginis įžeminimas
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (patikrintas saugumas): prietaisai turi atitikti viešai pripažintas technikos taisykles ir suderinti su gaminių saugumo įstatymu (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Gaminį pažymėdamas „CE“ ženklus „HOYER Handel GmbH“ patvirtina, kad jis atitinka ES reikalavimus.
	Šis ženklas primena pakuotę pašalinti aplinką tausojančiu būdu.
	Perdirbimo simboliu (3 rodyklės) žymimos perdirbamos medžiagos. Medžiaga gali būti nurodyta pateikiant perdirbimo kodą viduryje (čia – 21) ir (arba) trumpinį (čia – PAP).
	Kintamoji įtampa
	Simbolis žymi dalis, kurios gali būti plaunamos indaplovėje.

Pasilikame teisę atlikti techninius pakeitimus.

## 16. HOYER Handel GmbH garantija

Gerb. kliente,  
šiam prietaisui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Jei šis gaminys turėtų trūkumų, pardavėjo atžvilgiu galite naudotis įstatymuose nustatytais teisėmis. Šių įstatymuose nustatytų teisių toliau nurodyta mūsų garantija neapriboja.

### Garantijos sąlygos

Garantijos terminas prasideda nuo pirkimo datos. Gerai saugokite originalų pirkimo kvitą. Šio dokumento reikia kaip pirkimo įrodymo. Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos paaiškėtų medžiagų arba gamybos trūkumų, šį gaminį – savo nuožiūra – nemokamai sutaisytime, pakeisime arba grąžinsime už jį sumokėtus pinigus. Ši garantija suteikiama per trejų metų laikotarpį pateikus trūkumų turintį prietaisą ir pirkimo kvitą (kasos kvitą), taip pat trumpai aprašius trūkumą ir, kada jis atsirado.

Jei garantija trūkumui taikoma, Jums grąžinsime sutaisytą arba atsiųsime naują gaminį. Sutaisius arba pakeitus gaminį, naujas garantinis laikotarpis neprasideda.

### Garantijos laikas ir įstatymuose nustatytos teisės reikalauti pašalinti trūkumus

Suteikus garantiją, garantijos laikas nepratešiamas. Tai taip pat taikoma pakeistoms ir sutaisytoms dalims. Apie galimus jau perkant buvusius pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti iš karto, kai tik išpakuojamas gaminys. Pasibaigus garantijos laikui, už remontą reikia mokėti.

### Garantijos apimtis

Prietaisas buvo pagamintas laikantis griežtų kokybės reikalavimų, o, prieš jį pristatant, jis buvo atidžiai patikrintas. Garantija taikoma medžiagų arba gamybos trūkumams.

## **Garantija netaikoma dylančioms, įprastai besidėvinioms dalims ir pažeistoms trapioms dalims, pvz., jungikliams, lemputėms ar kitoms iš stiklo pagamintiems dalims.**

Ši garantija nustoja galioti, jei prietaisas buvo sugadintas, naudojamas ne pagal paskirtį arba buvo netinkamai atlikta jo techninė priežiūra. Norint naudoti gaminį pagal paskirtį, reikia tiksliai laikytis visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Būtina vengti tų prietaiso naudojimo būdų ir veiksmų, kurių patariama vengti arba dėl kurių įspėjama naudojimo instrukcijoje. Prietaisas skirtas naudoti ne komercinėms, bet privačioms reikmėms. Garantija nustoja galioti dėl netinkamo naudojimo arba naudojimo ne pagal paskirtį ir dėl veiksmų, kuriuos atliko ne mūsų įgaliotas aptarnavimo centras.

### ***Naudojimasis garantija***

Kad galėtumėme pasčiai išnagrinėti Jūsų klausimą, laikykitės šių nurodymų:

- kreipdamiesi visais klausimais būkite pasirengę nurodyti gaminio numerį **IAN: 484399\_2501**, o kaip įrodymą pateikti kasos kvitą.
- Gaminio numerį rasite yra ant firmos lentelės, išgraviruotą, Jūsų naudojimo instrukcijos tituliniame puslapyje (apačioje kairėje) arba ant lipduko prietaiso galinėje ar apatinėje pusėje.
- Jei atsirastų funkcijų gedimų arba kitų trūkumų, pirmiausia susisieki su toliau nurodytu aptarnavimo centru **telefonu** arba **el. paštu**.
- Tada gaminį, kuris, kaip manote, turi trūkumų, pridėję pirkimo įrodymą (kasos kvitą), taip pat nurodę trūkumą ir, kada jis atsirado, galite nemokamai išsiųsti Jums nurodytu aptarnavimo skyriaus adresu.

Iš svetainės [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) galite atsisiųsti šį ir daug kitų vadovų, vaizdo įrašų apie gaminius ir programines įrangas.



Nuskenavę šį QR kodą, pateksite tiesiai į „Lidl“ paslaugų portalą ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kuriame pateikę prekės nr. (IAN) **484399\_2501**, galėsite atsisiųsti reikiamą naudojimo instrukciją.



### ***Aptarnavimo centras***



Aptarnavimo centras Lietuvoje  
Tel. 08 00 33144  
El. paštas: [hoyer@lidl.lt](mailto:hoyer@lidl.lt)

**IAN: 484399\_2501**



### ***Tiekėjas***

Atkreipkite dėmesį į tai, kad toliau nurodytas adresas **nėra aptarnavimo centro adresas**. Pirmiausia susisieki su pirmiau nurodytu aptarnavimo centru.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
VOKIETIJA

# Inhalt

<b>1. Übersicht</b>	<b>57</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>58</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b>	<b>58</b>
<b>4. Lieferumfang</b>	<b>61</b>
<b>5. Inbetriebnahme</b>	<b>62</b>
<b>6. Bedienfeld und Display im Überblick</b>	<b>63</b>
<b>7. Kleines 1x1 des Frittierens</b>	<b>64</b>
<b>8. Bedienen</b>	<b>65</b>
8.1 Stromanschluss	65
8.2 Ein-/Ausschalten	65
8.3 Grundbedienung	65
8.4 Programme verwenden	66
8.5 Garprozess unterbrechen	66
8.6 Ende des Garprozesses	67
8.7 Die Programme im Überblick	67
8.8 Gartabelle	68
<b>9. Steuerung per App</b>	<b>68</b>
9.1 Voraussetzungen für die App	68
9.2 App installieren	68
9.3 Geräteverbindung herstellen	69
9.4 WLAN ein-/ausschalten	70
9.5 App-Funktionen für die Heißluftfritteuse	70
9.6 Funkverbindung beenden	70
9.7 Standardfunktionen der App Lidl Home	71
<b>10. Rezepte</b>	<b>72</b>
10.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	72
10.2 Würstchen im Schlafrock	72
10.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	73
10.4 Gefüllte Tomaten	73
10.5 Falafel aus Kichererbsenmehl	74
10.6 Lachs im Päckchen	74
10.7 Zucchini-Auberginen-Spieße	75
10.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola	75
10.9 Marinierte Chickenwings	76
10.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	76
<b>11. Reinigen</b>	<b>77</b>
<b>12. Aufbewahren</b>	<b>77</b>
<b>13. Entsorgen</b>	<b>77</b>
<b>14. Problemlösung</b>	<b>78</b>
<b>15. Technische Daten</b>	<b>79</b>
<b>16. Garantie der HOYER Handel GmbH</b>	<b>80</b>

# 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!

### Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

### Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.



Die Bluetooth® Wortmarke und das Bluetooth-Logo® sind eingetragene Warenzeichen der Bluetooth SIG Inc. (Special Interest Group), jegliche Verwendung der Warenzeichen durch die Hoyer Handel GmbH erfolgt im Rahmen einer Lizenz. Alle weiteren Namen und Warenzeichen sind Eigentum ihrer jeweiligen Besitzer.

## 3. Sicherheitshinweise

### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

## **Anweisungen für den sicheren Betrieb**

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



- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem 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 77).



### **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)

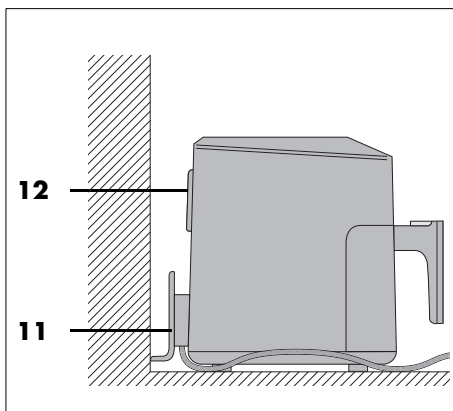
## 5. Inbetriebnahme

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

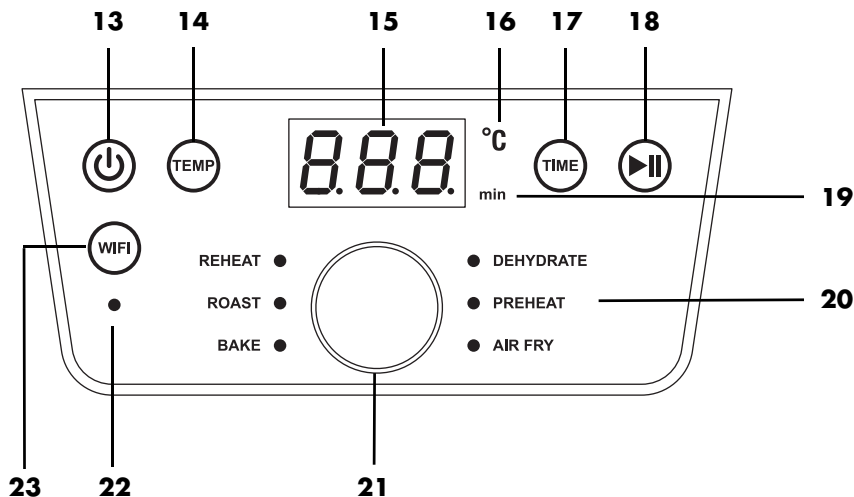
### Bild A:

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 77).
- 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 67)
- 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.
- 22** LED blinkt, wenn eine Verbindung zur App aufgebaut werden kann. Während des Blinkens besteht noch keine Verbindung.
- 23** **WIFI** Kurz drücken: die LED leuchtet, wenn das Gerät von Offline auf Online umgestellt wurde.  
ca. 3 Sekunden drücken: Ein Signalton ist zu hören und die LED blinkt, eine Verbindung zur App kann aufgebaut werden.

## 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 <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup>: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden.

<sup>2</sup>: 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 Stand-by-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 Gehäuse **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 verän-

dern. 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 schützen 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 Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne **9** automatisch ab.
  - Das Programmsymbol und das Display blinken.
  - 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)
<b>REHEAT</b>	Aufwärmen	200 °C (60 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
<b>ROAST</b>	Steaks, Kotelettes	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
<b>BAKE</b>	Muffins, Kuchen und Backwaren	150 °C (60 – 200 °C)	18 Min. (1 – 60 Min.)
<b>DEHYDRATE</b>	Lebensmittel dehydrieren / trocknen (Pflaumen, Apfelspalten)	60 °C (feste Temperatur)	2 Stunden. (60 Min. – 24 Std.)
<b>PREHEAT</b>	Vorheizen	200 °C (60 – 200 °C)	5 Min. (1 – 60 Min.)
<b>AIRFRY</b>	Gefrorene Pommes frites <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	190	30 – 40	500 g	1400 g
Hähnchenkeulen <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Gemüse <sup>2</sup>	180	15 – 30	400 g	1400 g
Aufbackbrötchen <sup>2</sup>	180	8	4 Stück	6 Stück
Muffins	150	18	4 Stück	9 Stück
Lachsfilet	200	16	100 g	500 g
Steak <sup>2</sup>	200	5 – 20	100 g	500 g

Die hochgestellten Ziffern <sup>1,2</sup> bedeuten:

- <sup>1</sup>: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden. Beim Programm **AIRFRY** ertönt zur Erinnerung alle 5 Minuten ein Signalton.
- <sup>2</sup>: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

## 9. Steuerung per App

Die Heißluftfritteuse lässt sich auch per App steuern. Dafür müssen Sie die App *Lidl Home* installieren.

Mit der App können Sie bequem die Einstellungen für Gartemperatur und Garzeit vornehmen. Die App informiert Sie auch über den aktuellen Status des Garprozesses.

- *Lidl Home* App-Account (kann auch nach der Installation der App mithilfe der App angelegt werden)

---

**HINWEIS:** Verwenden Sie ggf. die Router-Software, um sicherzustellen, dass Ihr mobiles Endgerät auf dem 2,4 GHz-Frequenzband angemeldet ist.

---

### 9.1 Voraussetzungen für die App

Sie benötigen:

- Mobiles Endgerät (im 2,4 GHz-Frequenzband am Router angemeldet)  
Android: 6.0 oder höher  
iOS: 12.0 oder höher
- Eingerichtetes WLAN 2,4 GHz mit Zugang zum Internet
- Zugangsdaten zum WLAN

### 9.2 App installieren

#### Herunterladen der App *Lidl Home* via App Store

Wenn sichergestellt ist, dass Sie eine aktive Internetverbindung auf Ihrem mobilen Endgerät haben, können Sie die *Lidl Home* App herunterladen.

- Öffnen Sie auf Ihrem Mobilgerät den App Store (Android: Google Play App Store, Apple: iOS App Store).
- Geben Sie in die Suchzeile *Lidl Home* ein.
- Durch Tippen auf den Button *Laden*, laden Sie sich die App auf Ihr mobiles Endgerät herunter.
- Nach dem Installieren öffnen Sie die App und folgen den Anweisungen.

### Herunterladen der *Lidl Home* App via QR-Code

1. Scannen Sie mit Ihrem mobilen Endgerät (je nach Betriebssystem) einen der folgenden QR-Codes.




Android



iOS

2. Installieren Sie *Lidl Home*.
3. Nach dem Installieren öffnen Sie die App und folgen den Anweisungen.


### 9.3 Geräteverbindung herstellen

1. Bluetooth und WLAN auf Ihrem Smartphone aktivieren.
2. Schalten Sie die Heißluftfritteuse ein.
3. Drücken Sie kurz die Taste **WIFI 23**. Die LED **22** blinkt schnell. Ein Funk-signal wird gesendet.
4. Öffnen Sie die App *Lidl Home* auf Ihrem mobilen Endgerät.
5. Tippen Sie unter dem Symbol  auf die Schaltfläche zum Hinzufügen.
6. In einem neuen Fenster wird die Heißluftfritteuse angezeigt.
7. Tippen Sie unten auf die Schaltfläche, um die Heißluftfritteuse hinzuzufügen.

Wenn der Vorgang beendet ist, wird die Heißluftfritteuse in der Geräteübersicht angezeigt.

8. Tippen Sie oben rechts auf das Zeichen **+** im Kreis.
9. Geben Sie die Zugangsdaten zum WLAN ein. Der Verbindungsfortschritt wird im Display angezeigt. Nach kurzer Zeit ist die Heißluftfritteuse angemeldet. Beenden Sie die Anmeldung, indem Sie oben rechts auf die Schrift tippen.

#### HINWEISE:

- Wenn Ihr Gerät nicht automatisch angezeigt wird, wählen Sie es in der Liste der hinzufügbaren Geräte aus.
- Erscheint das Gerät nicht in der Liste der hinzufügbaren Geräte, drücken Sie für ca. 3 Sekunden die Taste **WIFI 23**. Die LED **22** blinkt schnell. Ein Funk-signal wird gesendet.
- Direkt nach dem ersten Anmelden in der App öffnet sich eine Seite mit der Verlinkung zur Datenschutzrichtlinie. Zum Einsehen der Datenschutzrichtlinie tippen Sie auf das für Sie zutreffende Land. Für die spätere Einsicht in die Datenschutzrichtlinie ...  
... verwenden Sie den Link im jeweiligen App Store oder  
... tippen Sie in der App unten auf das Symbol  und danach auf . Wählen Sie Ihre Sprache.
- Ohne Internetverbindung sind die Funktionen der App eingeschränkt. Der Zugriff auf die Nahrungsmittel-Datenbank sowie das Ändern der Benutzereinstellungen sind Offline nicht möglich.


## 9.4 WLAN ein-/ausschalten

Sie können die WLAN-Verbindung ein- und ausschalten.

- Zum Einschalten drücken Sie **kurz** die Taste **WIFI 23**. Bei bestehender WLAN-Verbindung leuchtet die LED **22**.
- Zum Ausschalten drücken Sie **kurz** die Taste **WIFI 23**. Die LED **22** erlischt.

## 9.5 App-Funktionen für die Heißluftfritteuse

Über die App *Lidl Home* können Sie verschiedene Funktionen einstellen und aktivieren.


1. Öffnen Sie die App *Lidl Home*.
2. Tippen Sie in der App unten auf das Symbol .
3. Wählen Sie die Heißluftfritteuse durch Antippen aus.

In der App finden Sie z. B.:

- Rezepte
- Einstellungen für Zeit und Temperatur
- Taste zum Starten und Stoppen des Kochvorgangs



## 9.6 Funkverbindung beenden

Beenden Sie die Funkverbindung zwischen der Heißluftfritteuse und Ihrem mobilen Endgerät in der App *Lidl Home*.

1. Öffnen Sie die App *Lidl Home*.
2. Tippen Sie in der App unten auf das Symbol .
3. Wählen Sie die Heißluftfritteuse durch Antippen aus.
4. Tippen Sie oben rechts im Display auf die 3 Punkte.
5. Wählen Sie die Geräteverwaltung aus.
6. Wählen Sie die Heißluftfritteuse durch Antippen aus.

7. Tippen Sie unten rechts auf das Mülltonnen-Symbol zum Entfernen des Geräts.
8. Tippen Sie auf die Schaltfläche zum Bestätigen.

### Alternative Möglichkeit

1. Öffnen Sie die App *Lidl Home*.
2. Tippen Sie in der App unten auf das Symbol .
3. Wählen Sie die Heißluftfritteuse durch Antippen aus.
4. Tippen Sie oben rechts auf das Symbol zum Bearbeiten .
5. Tippen Sie unten auf die Schaltfläche zum Entfernen des Geräts.
6. Tippen Sie auf die Schaltfläche zum Trennen.  
**oder**  
Tippen Sie auf die Schaltfläche zum Trennen und Daten löschen.
7. Tippen Sie auf die Schaltfläche zum Bestätigen.

Sie können die Funkverbindung auch an der Heißluftfritteuse beenden.

- Drücken Sie ca. 3 Sekunden die Taste **WIFI 23**. Ein Signalton ist zu hören, die LED unter der Taste blinkt, die Verbindung ist beendet - eine neue kann aufgebaut werden.

---

**HINWEIS:** Wenn Sie die Funkverbindung am Gerät beenden, werden die Daten nicht gelöscht. Um auch die Daten zu löschen, verwenden Sie die App.

---

## 9.7 Standardfunktionen der App Lidl Home

**HINWEIS:** Die App wird ständig verbessert. Es ist möglich, dass in Zukunft weitere Funktionen aufgenommen werden, die hier noch nicht beschrieben sind.

In der App *Lidl Home* können Sie auch nach dem Installieren Änderungen vornehmen. Personalisieren Sie z. B. die App, indem Sie Ihr Profilfoto hinzufügen und einen Benutzernamen wählen.

Folgende Symbole finden Sie in einer Leiste am unteren Bildrand der App:





Hier finden Sie den Überblick über die gekoppelten Geräte und deren Status (Off-/Online). Tippen Sie auf das Symbol des Gerätes, um Zugriff auf die gerätespezifischen Funktionen zu erlangen.













Steuern Sie Geräte, z. B. Lampen, mit einem Klick und automatisieren Sie deren Funktionen.



In diesem Bereich personalisieren Sie die App und haben Zugriff auf Informationen zur App und Ihrem smarten Gerät:

Symbol	Funktion
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Profilfoto</li> <li>- Benutzername</li> <li>- Zeitzone</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Standorte der Geräte verwalten (falls von Geräten unterstützt)</li> </ul>

Symbol	Funktion
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Benachrichtigungen aktivieren/deaktivieren/einstellen</li> <li>- Liegen Nachrichten vor, wird dies mit einem Punkt hinter dem Symbolnamen gekennzeichnet.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hilfe-Center</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erklärvideos ansehen</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerät mit Google Assistant steuern (falls von Google Home und dem Gerät unterstützt)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- diverse Einstellungen</li> <li>- Kontozugang ändern oder Konto löschen</li> <li>- Push-Nachrichten einrichten</li> <li>- Temperatureinheit</li> <li>- Sprache ändern</li> <li>- Cache löschen</li> <li>- Abmelden</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Datenschutzbestimmungen</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Einstellungen für Datenschutz und Benachrichtigungen</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Impressum</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Datenauskunft anfordern</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bedienungsanleitung herunterladen</li> <li>- Kontakt zum Kundenservice Lidl</li> </ul>

## 10. Rezepte

### 10.1 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.

### 10.2 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.

## 10.3 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.

## 10.4 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	Olivenöl
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.

## 10.5 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.

## 10.6 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.

## 10.7 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.

## 10.8 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.

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

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

## 10.9 *Marinierte Chickenwings*

Zutaten für 2 Personen

### **Zutaten**

Ca. 8 Hähnchenflügel

### **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 Salz
- 1 - 2 Teelöffel Paprika
- 1 - 2 Teelöffel Chiliflocken

### **Zubereitung**

1. Vermengen Sie alle Zutaten der Marinade in einer großen Schüssel.
2. Geben Sie die Hähnchenflügel in die Schüssel und vermengen Sie sie mit der Marinade.
3. Lassen Sie die Hähnchenteile ca. 1 Stunde in der Marinade ziehen.
4. Legen Sie die Hähnchenflügel nebeneinander in den Frittierkorb und stellen ihn auf 190 °C und 15 Minuten ein.
5. Wenden Sie die Hähnchenflügel nach der Hälfte der Garzeit.
6. 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.

## 10.10 *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**

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

# 11. 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.

---

- Eingebraunte 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 zwischendurch auswaschen und auswringen.
3. Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

# 12. 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**.

# 13. Entsorgen

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



schen 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.

### Hinweise zum Datenschutz

Die Datenschutzhinweise finden Sie:

- **in der App:** Im Menü der App unter *Datenschutzhinweise*.
- **auf der Website:** unten auf der Startseite unter *Datenschutzbestimmungen*.

## 14. 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"> <li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li> </ul>
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick?</li> <li>• War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?</li> </ul>
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement <b>2</b>, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittierkorb <b>5</b> darf nicht mehr als bis zur Markierung <b>MAX 4</b> gefüllt werden.</li> </ul>
Anzeige von E1, E2 oder E3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## 15. Technische Daten

Modell:	SHFS 2150 B1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2150 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: $\leq 0,5$ W	
automatischer Wechsel zum Aus-Zustand: $\leq 20$ Min	
Leistungsaufnahme im vernetzten Aus-Zustand: $\leq 2,0$ W	
WIFI:	
Frequenzbereich:	2.412 MHz - 2.472 MHz
Sendeleistung:	18,2 dBm
Bluetooth:	
Frequenzbereich:	2.402 MHz - 2.480 MHz
Sendeleistung:	8,5 dBm
Reichweite:	bis zu 10 m

### **Hinweise zur EU-Konformitätserklärung**

Hiermit erklärt die HOYER Handel GmbH, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen der RED 2014/53/EU, sowie der ROHS-Richtlinie 2011/65/EU + 2015/863/EU entspricht. Eine vollständige EU-Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter: <https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/>

## Verwendete Symbole

	Schutzerdung
	<b>G</b> eprüfte <b>S</b> 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.

## 16. 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: 484399\_2501** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

Auf [www.lidl-service.com](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **484399\_2501** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## **Service-Center**

**DE** Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: [hoyer@lidl.de](mailto:hoyer@lidl.de)

**AT** Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: [hoyer@lidl.at](mailto:hoyer@lidl.at)

**CH** Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN: 484399\_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