

SILVERCREST®



TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA 9 V 1 SHF 1800 B1

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stav informácií · Stand der Informationen:

07/2023 ID: SHF 1800 B1_23_V1.1

SK

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA 9 V 1

Návod na obsluhu

DE

9-IN-1-HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 424938_2301

SK

IAN 424938_2301

SK

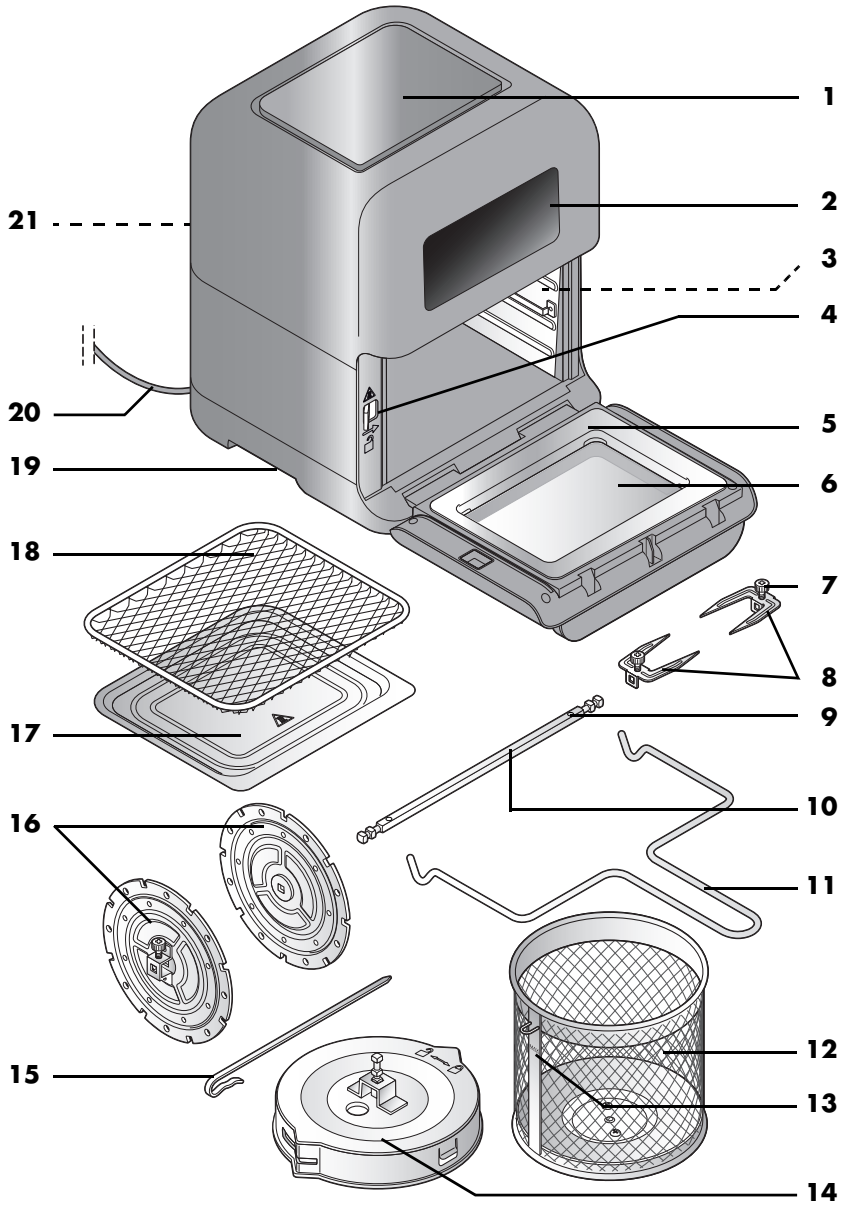


Slovenčina 2

Deutsch..... 26



Prehľad / Übersicht



Obsah

1. Prehľad	3
2. Účel použitia	4
3. Bezpečnostné pokyny	4
4. Rozsah dodávky	7
5. Uvedenie do prevádzky	8
6. Prehľad dotykového displeja	9
7. Prehľad programov	10
8. Použitie dielov príslušenstva	11
9. Typy na prípravu	12
10. Montáž	15
10.1 Otočný kôš	15
10.2 Vloženie otočného koša/otočného ražňa	16
10.3 Otočný ražeň na kura alebo pečienku	17
10.4 Súprava na kebab	18
11. Obsluha	19
11.1 Pred prvým použitím.....	19
11.2 Pripojenie k elektrickému prúdu	19
11.3 Dotykový displej	19
11.4 Zapnutie/vypnutie.....	19
11.5 Zapnutie osvetlenia	20
11.6 Manuálne nastavenia	20
11.7 Zapnutie funkcie otáčania	20
11.8 Používanie programov.....	21
11.9 Prerušenie procesu prípravy	21
11.10Ukončenie procesu prípravy	21
12. Čistenie	22
13. Uskladnenie	22
14. Likvidácia	22
15. Riešenie problémov	23
16. Technické údaje	23
17. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	24

1. Prehľad

- 1 Prístroj/teplovzdušná fritéza
- 2 Dotykový displej
- 3 Vyhrievací prvok (na vnútornej strane vnútorného priestoru)
- 4 Odblokovacie tlačidlo (pre otočný ražeň a otočný kôš)
- 5 Dvierka pecky
- 6 Priehľadné okienko
- 7 Zaisťovacia skrutka (na pridržiavacích kotúčoch a ražňoch na kura) (4 x)
- 8 Ražeň na kura
- 9 Značka (na otočnom ražni)
- 10 Otočný ražeň
- 11 Rukoväť (na vloženie/vybratie otočného ražňa a otočného koša)
- 12 Otočný kôš
- 13 **MAX** Značka pre maximálnu výšku hladiny naplnenia otočného koša
- 14 Veko (otočného koša)
- 15 Ražeň na šašlik (8 x)
- 16 **R/L** Pridržiavacie kotúče (pre ražeň na šašlik)
- 17 Plech/miska na zachytávanie tuku
- 18 Mriežkový plech
- 19 Priehlbina na úchyty
- 20 Pripojovací kábel so zástrčkou
- 21 Vetrací otvor s dištančným držiakom (na zadnej strane)

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k vašej novej teplovzdušnej fritéze 9 v 1.

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

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

Prajeme vám veľa radosti s novou teplovzdušnou fritézou 9 v 1!

Symbole na prístroji



Tento symbol vás varuje pred kontaktom s horúcim povrchom.



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

2. Účel použitia

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

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

Teplovzdušná fritéza nie je vhodná na zahrievanie tekutín.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

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



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

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

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

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

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

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



- ⊙ Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Ne dotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru na zadnej strane alebo priehľadného okienka dvierok piecky.
 - Na vybratie horúceho otočného koša/otočného ražňa použite rukoväť.
 - Používajte rukavicu alebo lapku na chytanie horúcich dielov príslušenstva.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ V prípade nesprávneho použitia môžu nastať poranenia.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 22).



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a úžitkové zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

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



NEBEZPEČENSTVO pre vtáky!

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



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.
- ⊙ Prístroj, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Ak by aj napriek tomu prístroj niekedy spadol do vody, potom okamžite vytiahnite zástrčku a až následne vyberte prístroj von. V takom prípade prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho skontrolovať v odbornom servise.
- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokrymi rukami.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

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



NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

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



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku popálenia!

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.
- ⊙ Dbajte o to, aby sa jedlá nedotýkali horúceho vyhrievacieho prvku na hornej

strane vnútorného priestoru a nenalepili sa tam.

- ⊙ Otočný kôš/otočný ražeň neprepĺňajte. Dodržiavajte orientačné hodnoty v tomto návode.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

4. Rozsah dodávky

- 1 teplovzdušná fritéza **1**
- 1 plech/miska na zachytávanie tuku **17**
- 3 mriežkové plechy **18** (2x hlboký, 1x plochý)
- 1 otočný ražeň **10**
- 2 ražeň na kura **8**
(vrát. 2 zaistovacích skrutiek **7**)
- 2 pridržiavacie kotúče **16**
(vrát. 2 zaistovacích skrutiek **7**)
- 8 ražňov na šašlik **15**
- 1 otočný kôš **12**
- 1 veko (na otočný kôš) **14**
- 1 rukoväť **11**
- 1 úplný návod na obsluhu (na internete)
- 1 krátky návod (je priložený k prístroju)
- 1 receptár

5. Uvedenie do prevádzky



NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

- ⊙ **Bezpodmienečne odstráňte kartón na hornej strane vnútorného priestoru!**

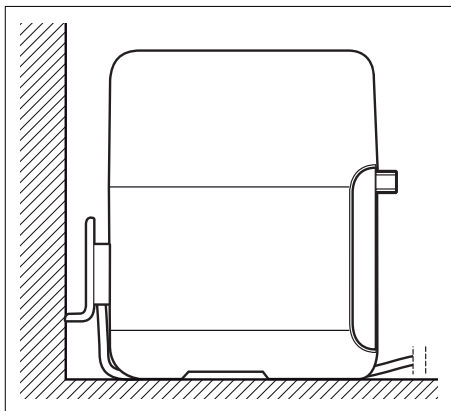
UPOZORNENIE: Pri otváraní a zatváraní dvierok pecky **5** pocítite mierny odpor. Tento zabraňuje neúmyselnému otvoreniu/zatvoreniu dvierok pecky.

- Odstráňte všetok obalový materiál. **Zvlášť vnútorný priestor musí byť úplne zbavený zvyškov obalu, ako napríklad omrvínok styroporu.**
- Opatrne vyberte diely príslušenstva.
- Z prístroja odstráňte lepiacu pásku, avšak neodstraňujte typový štítok na spodnej strane prístroja.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
- Pred prvým použitím prístroj a všetky diely príslušenstva vyčistite.
- Na prepravu je možné použiť úchyty **19**.
- Prístroj **1** postavte na suchú, rovnú, nekľavú, teplovzdornú podložku.



NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

Na zadnej strane prístroja **1** sa nachádza vetrací otvor s dištančným držiakom **21**. Z vetracieho otvoru unika počas prevádzky horúci vzduch.

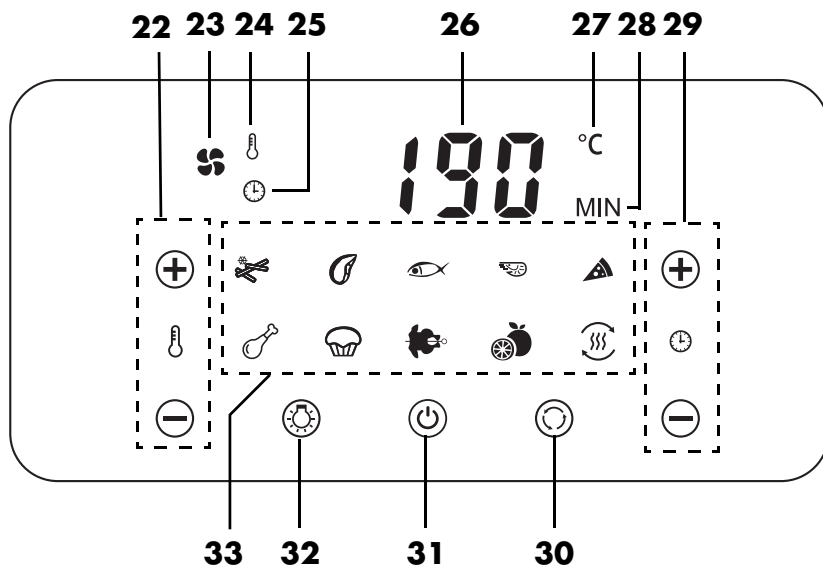


- ⊙ Vetrací otvor **21** nikdy nezakrývajte.
- ⊙ Nikdy neodstraňujte dištančný držiak **21**.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.

- Zástrčku **20** zastrčte do zásuvky až vtedy, keď je prístroj **1** kompletne zmontovaný na príslušný účel použitia.











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

6. Prehľad dotykového displeja



- 22** +/- tlačidlá teploty: nastavenie teploty prípravy
- 23** symbol horúceho vzduchu: bliká, keď je funkcia horúceho vzduchu v prevádzke
- 24** zobrazuje sa teplota
- 25** zobrazuje sa čas prípravy
- 26** zobrazenie číslic (napr. teplota, čas prípravy)
- 27** °C jednotka teploty
- 28** Min jednotka času prípravy
- 29** +/- tlačidlá času: nastavenie času prípravy
- 30** tlačidlo otáčania: zapnutie/vypnutie funkcie otáčania; symbol otáčania: bliká, keď je funkcia otáčania zapnutá
- 31** tlačidlo štart/stop
- 32** tlačidlo osvetlenia: zapnutie/vypnutie osvetlenia vnútorného priestoru; symbol osvetlenia: bliká, keď je osvetlenie vnútorného priestoru zapnuté
- 33** programové tlačidlá (pozri „Prehľad programov“ na strane 10); symboly programov

7. Prehľad programov

Symbol na dotykovom displeji	Program/použitie	Prednastavená teplota (rozsah nastavenia)	Prednastavený čas (rozsah nastavenia)
	Hranolčeky	200 °C (40 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Steaky, kotlety	175 °C (40 – 200 °C)	25 min (1 – 60 min)
	Ryba	165 °C (40 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Krevety	160 °C (40 – 200 °C)	12 min (1 – 60 min)
	Pizza	180 °C (40 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Hydina na časti, napr. stehno	175 °C (40 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Koláče a pečivo	160 °C (40 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Otočný ražeň na pečenie celého kuraťa alebo malého kusa pečeného mäsa	190 °C (40 – 200 °C)	45 min (1 – 60 min)
	Sušenie ovocia a zeleniny, napr. jablkové krúžky	40 °C (40 – 80 °C)	2 h (2 – 24 h)
	Zohrievanie hotových jedál	200 °C (40 – 200 °C)	3 min (1 – 60 min)

8. Použitie dielov príslušenstva

Diel príslušenstva	Funkcia/použitie
Plech/miska na zachytávanie tuku 17	<ul style="list-style-type: none"> Zasuňte na dno, aby sa zachytili nadol kvapkajúce a drobiace sa potraviny. Uľahčuje čistenie. Zasuňte ako zatvorený plech na pečenie na požadovanú kolajničku pre jedlá, ktoré silnejšie kvapkajú a pri ktorých je potrebné teplo hlavne zhora, napr. na zapekanie.
Mriežkové plechy 18	<ul style="list-style-type: none"> Cez otvory v mriežkových plechoch môže dobre cirkulovať horúci vzduch. To podporuje rovnomerné rozdelenie tepla. Môžu sa použiť viaceré mriežkové plechy súčasne. Prípadne ich po polovici času prípravy vymeňte. Na sušenie a pečenie väčších potravín použite plochý mriežkový plech. Predovšetkým na prípravu jedál, ktoré silne nekvapkajú a pri ktorých sa požaduje rovnomerné zahrievanie, napr. časti hydiny, rybie prsty, krevety, hranolčeky, mrazená pizza.
Otočný kôš 12	<ul style="list-style-type: none"> Na hranolčeky, americké zemiaky, hranolčeky zo sladkých zemiakov, na kúsky zeleniny a pod. Na zvlášť rovnomerné zahriatie zo všetkých strán sa otočný kôš 12 počas tepelnej úpravy otáča. Na to musí byť zapnutá funkcia otáčania 30. Otočný kôš 12 naplňte len voľne po značku MAX 13 (maximálne množstvo: 1,5 kg). Na vloženie a vybratie použite rukoväť 11. <p>UPOZORNENIE: Pri surových prísadách zamiešajte asi 1/2 polievkovej lyžice oleja. To zabráni prilepeniu na otočný kôš 12 a zlepšuje chuť. Toto nie je potrebné pri mrazených hranolčkoch alebo podobných produktoch, tieto sú už predfritované.</p>
Ražne na kura 8 + otočný ražeň 10	<ul style="list-style-type: none"> Grilované kura alebo malá pečienka sa môže pomocou ražňov na kura 8 upevniť na otočný ražeň 10. Všimnite si značky označujúce maximálnu veľkosť na otočnom ražni 10. Dodržiavajte maximálne množstvo 1,5 kg. Pri použití programu pre otočný ražeň sa automaticky aktivuje funkcia otáčania 30. Môže sa zapnúť/vypnúť aj stlačením tlačidla otáčania 30. Na vloženie a vybratie použite rukoväť 11.
Súprava na kebab: Ražne na šašlik 15 + pridržiavacie kotúče 16 + otočný ražeň 10	<ul style="list-style-type: none"> Na ražne na mäso/zeleninu. Ražne na šašlik 15 sa zavesia do pridržiavacích kotúčov 16 a môžu sa pomocou funkcie otáčania 30 rovnomerne pripravovať. Všimajte si značky na otočnom ražni 10. Dodržiavajte maximálne množstvo 200 g na jedlo a 1,6 kg celkom. Na vloženie a vybratie zloženého kolesa so ražňom na šašlik použite rukoväť 11.

9. Tipy na prípravu

Teplovzdušná fritéza 9 v 1 spája v jednom prístroji mnohé rozličné funkcie. Môžete na príklad:

- fritovať s horúcim vzduchom
 - grilovať kura alebo pečienku na otočnom ražni
 - piecť pizzu
 - pripravovať množstvo zmrazených hotových jedál (napr. kuracie krídelká, rybie prsty, syrové alebo zeleninové tyčinky)
 - piecť kekсы
 - grilovať ražne na šašlik alebo zeleninu
 - sušiť jablkové krúžky alebo iné ovocie
 - zapekať
- V tejto kapitole nájdete niekoľko tipov a tabuľku prípravy jedál s príkladmi na orientáciu v množstve, čase prípravy a teplote.
 - Údaje v tabuľke prípravy sa môžu odlišovať od prednastavených časov a teplôt. Na základe rozličných vlastností a východiskovej teploty potravín nie je možné presne uviesť časy prípravy. Údaje v tabuľke prípravy predstavujú orientačné hodnoty.
 - Ďalšie príklady, tipy a recepty nájdete v priloženom receptári.

Množstvá

- Naraz pripravujte zásadne len menšie množstvá. Tým získate najlepšie výsledky.
- Otočný kôš **12** naplňte maximálne po značku **MAX 13**. Tak budú hranolčky alebo pod. rovnomerne opečené.
- Mriežkové plechy **18** a plech **17** by sa mali naplniť tak voľne, aby mohol horúci vzduch dobre cirkulovať.
- Pri príprave celého kuraťa alebo pečienky si všimajte značky pre maximálnu veľkosť na otočnom ražni **10**.
- Pri všetkých jedlách dávajte pozor na to, aby sa tieto nedotýkali vyhrievacieho prvku **3**.

- Dodržiavajte nasledujúce maximálne hmotnosti:
 - Otočný kôš **12**: 1,5 kg
 - Otočný ražeň **10** so špízmi na kura **8**: 1,5 kg
 - Otočný ražeň **10** so špízmi na šašlik **15**: 1,6 kg






Teplota a čas prípravy



- Údaje pre teploty a časy prípravy v tabuľke prípravy jedál sú orientačné hodnoty. V závislosti od druhu, veľkosti a množstva potravín, ako aj vašej chuti sa môžu teplota a čas prípravy líšiť.
- Akrylamid môže byť karcinogénny. Aby sa akrylamid tvoril čo najmenej, vyvarujte sa prílišnému pripečeniu (zhnednutiu).
- Pri mrazených potravinách sa orientujte podľa údajov pre teplovzdušné fritézy alebo teplovzdušné rúry.

Rovnomerné zhnednutie

- Funkcia otáčania **30** sa stará o rovnomerné zhnednutie zo všetkých strán.
- Pri príprave v otočnom koši **12** to môžete navyše podporiť tým, že pri surových prísadách najskôr zamiešate cca 1/2 polievkovej lyžice oleja a otočný kôš **12** nepreplníte.
- Pri súčasnej príprave na viacerých mriežkových plechoch **18** ich po uplynutí polovice času prípravy vyberte. Obráťte prísady na plechoch a zmeňte výšku zasunutia plechov.
- Používajte prísady s rovnomernou hrúbkou a veľkosťou.

Tabuľka prípravy jedál

Potraviny	Tipy	Množstvo (cca)	Čas*	Teplota*
Hranolčeka (tenké, mrazené, predfritované)	- Program  - Použite otočný kôš 12 a zapnite funkciu otáčania 30	350 g	15 – 17 min	200 °C
Hranolčeka (hrubé, mrazené, predfritované)	- Tiež možné: Mriežkové plechy 18	350 g	15 – 20 min	200 °C
Hranolčeka (robené doma)	- Program  - Primiešajte 1/2 polievkovej lyžice oleja - Použite otočný kôš 12 a zapnite funkciu otáčania 30 - Tiež možné: Mriežkové plechy 18	400 g	18 – 22 min	200 °C
Kuracie stehná (čerstvé)	- Program  - Použite mriežkové plechy 18	300 g na stehno	30 min	180 °C
Kuracie nugety (mrazené)	- Použite mriežkové plechy 18	200 g	10 – 15 min	200 °C
Rybie prsty (mrazené)	- Použite mriežkové plechy 18	200 g	7 – 10 min	200 °C
Mozzarellové tyčinky (mrazené)	- Použite mriežkové plechy 18	200 g	4 – 6 min	180 °C
Muffiny	- Program  - Na plech uložte formičky na pečenie 17	9 kusov	15 – 20 min	160 °C
Pečené zemiaky (múčna odroda)	- 15 minút predvarte - Zabaľte do hliníkovej fólie	6 kusov po 150 g	40 min	180 °C
Jablkové krúžky (sušenie)	- Program  - Použite mriežkové plechy 18 - Každých 30 minút zmeňte výšku zasunutia mriežkových plechov	500 g	2,5 – 3 h	80 °C

Potraviny	Tipy	Množstvo (cca)	Čas*	Teplota*
Kuracie krídelká (mrazené)	<ul style="list-style-type: none"> - Program  - Použite mriežkové plechy 18 	400 g	15 – 18 min	200 °C
Mäsové/zeleninové ražne	<ul style="list-style-type: none"> - Použite ražne na šašlik 15 (s pridržiavacími kotúčmi 16 + otočný ražeň 10) - Zapnite funkciu otáčania 30 	1 kg	20 min	200 °C
Pečienka	<ul style="list-style-type: none"> - Ražne na kura 8 upevnite na otočný ražeň 10 - Prípadne zviažte niťou, aby ste zabránili vyčnievaniu častí - Zapnite funkciu otáčania 30 	max. 1,5 kg	50 min	180 °C
		Pri kusoch pečeného mäsa závisí doba a teplota prípravy od hmotnosti a od toho, aký kus mäsa použijete. Dobrú orientáciu vám poskytne teplota jadra, ktorú môžete zistiť teplomerom na pečenie. Tabuľky s teplotami jadra pre rozličné druhy mäsa nájdete v kuchárskych knihách alebo na internete.		
Kura (celé)	<ul style="list-style-type: none"> - Ražne na kura 8 upevnite na otočný ražeň 10 - Prípadne zviažte niťou, aby ste zabránili vyčnievaniu častí - Program  	max. 1,5 kg	45 – 55 min	200 °C

* Údaje vytlačené **tučným písmom** sa nastavujú manuálne.

10. Montáž

10.1 Otočný kôš

Potrebné diely

otočný kôš **12**

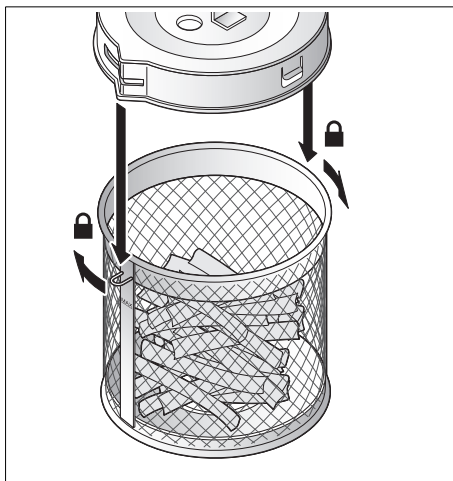
veko (na otočný kôš) **14**

rukoväť **11**

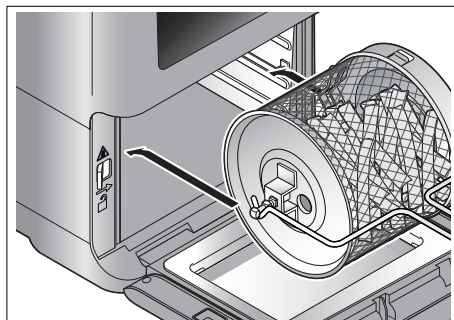
plech/miska na zachytávanie tuku **17**

Postup

1. Posuňte misku na zachytávanie tuku **17** dole na dno vnútorného priestoru.
2. Naplňte hranolčeky (alebo iné prísady) maximálne po značku **MAX 13** do otočného koša **12**.



3. Nasadíte veko **14** na otočný kôš **12**. Zárezy na veku pritom musia sedieť na malých okách na koši (pozri obrázok).
4. Na uzavretie otočte otočný kôš **12** tak, aby jedno oko ukazovalo smerom k symbolu zatvoreného zámku.



5. Zatvorený otočný kôš **12** nasadíte pomocou rukoväte **11** do prístroja **1** (pozri „Vloženie otočného koša/otočného ražňa“ na strane 16).

UPOZORNENIE: Dbajte pritom o to, aby sa veko **14** nachádzalo na pravej strane. Veko sa môže pri rotácii otočiť, keď je otočný kôš **12** namontovaný inak.

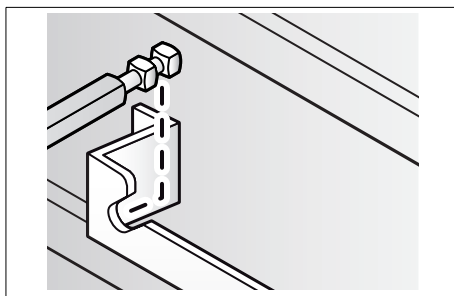
10.2 Vloženie otočného koša/otočného ražňa



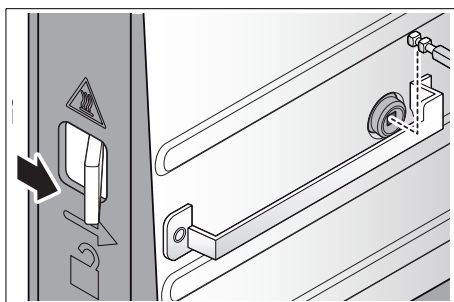
NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Na vloženie otočného koša **12** / otočného ražňa **10** do horúcej piecky (napr. po predhriatí) použijete bezpodmienečne rukoväť **11** a lapku.

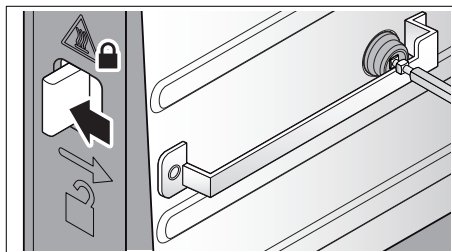
Pre funkciu rotácie sa zmontovaný otočný kôš **12** alebo otočný ražeň **10** s upevneným kuraťom/pečienkou alebo namontovanými ražňami na šašlik **15** zavesí do prístroja:



1. Otočný kôš **12**/otočný ražeň **10** zavesíte najskôr na pravej strane vnútorného priestoru do priehlbiny.



2. Stlačte odblokovacie tlačidlo **4** doprava a zavesíte otočný kôš **12** / otočný ražeň **10** na ľavej strane.



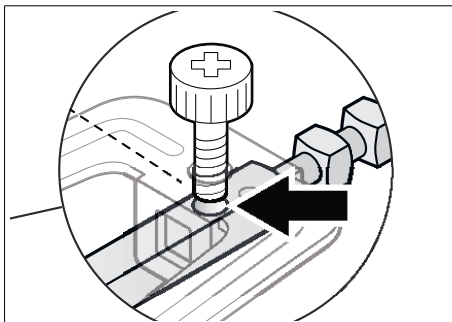
3. Pustíte odblokovacie tlačidlo **4**, aby ste mohli otočný kôš **12** / otočný ražeň **10** zaistiť na ľavej strane. Štvorhran ešte nemusí presne sedieť. Keď sa funkcia otáčania rozbehne, umiestni sa štvorhran automaticky správne.
4. Na vybratie podržte odblokovacie tlačidlo **4** stlačené doprava, zatiaľ čo vyberiete otočný kôš **12**/otočný ražeň **10** s rukoväťou **11**.

10.3 Otočný ražeň na kura alebo pečienku

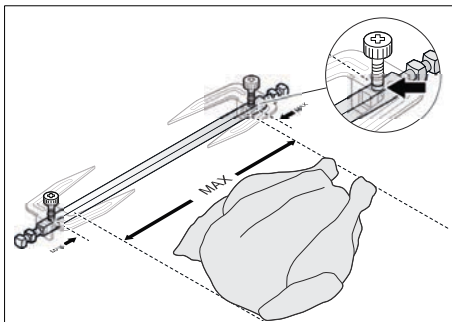
Potrebné diely

- otočný ražeň **10**
- 2 ražne na kura **8**
- rukoväť **11**
- plech/miska na zachytávanie tuku **17**

Správna veľkosť kuraťa/kusa pečeného mäsa



Otočný ražeň **10** má na obidvoch koncoch malú značku **9** (pozri šípku). Nezabudnite: Tieto značky **9** sa nachádzajú len na jednej strane štvorhranu.



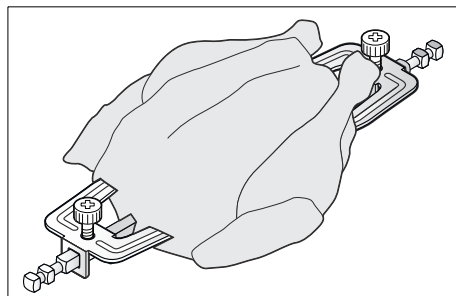
Značky **9** označujú najkrajnejšie pozície, kde sa môžu upevniť zaistovacie skrutky **7**. Maximálna dĺžka kuraťa alebo kusa pečeného mäsa je trochu menšia.

Uistite sa, že sa pečienka nedotýka vyhrievacieho prvku **3** počas prípravy s funkciou otáčania.

- Napichnutá pečienka by mala byť okolo otočného ražňa **10** rovnomerne rozdelená a nie príliš hrubá.
- Voľné alebo prečnievajúce časti pečienky priviažte na pečienku kuchynskou niťou. Počas prípravy sa nesmú žiadne časti uvoľniť.

Postup

1. Posuňte misku na zachytávanie tuku **17** dole na dno vnútorného priestoru.



2. Zastrčte kura alebo kus pečeného mäsa stredom na otočný ražeň **10**.
3. Obidva ražne na kura **8** zasunúte obidvomi štvorhrannými otvormi na konce otočného ražňa **10**.
4. Obidva ražne na kura **8** zasunúte k sebe tak, aby pevne držali kus mäsa. V tejto polohe pevne priskrutkujte zaistovacie skrutky **7**.
5. Otočný ražeň **10** nasadíte pomocou rukoväte **11** do prístroja **1**.

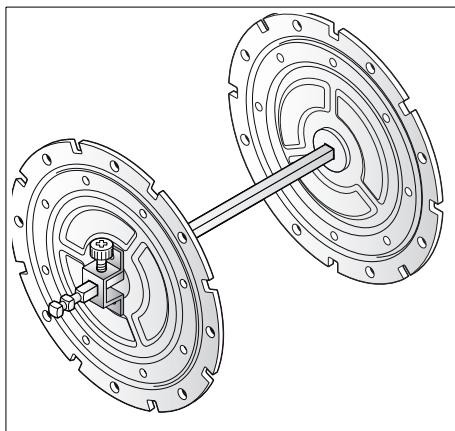
10.4 Súprava na kebab

Potrebné diely

- otočný ražeň **10**
- 2 pridržiavacie kotúče **16**
- 8 ražňov na šašlik **15**
- rukoväť **11**
- plech/miska na zachytávanie tuku **17**

Postup

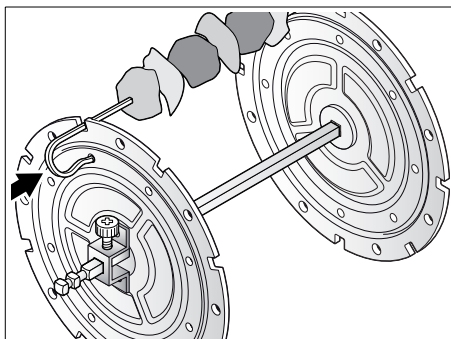
1. Posuňte misku na zachytávanie tuku **17** dole na dno vnútorného priestoru.



2. Obidva pridržiavacie kotúče **16** upevnite na koncoch otočného ražňa **10**. Zaisťovacie skrutky **7** pritom musia byť zaskrutkované presne na značkách **9**.

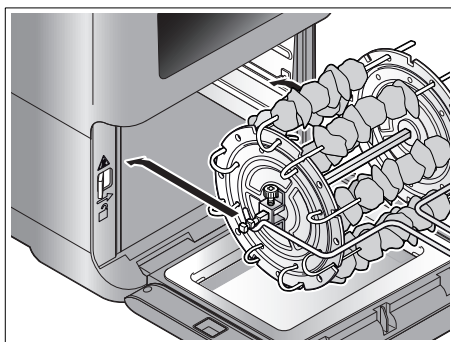
UPOZORNENIE: Pridržiavacie kotúče **16** sú označené písmenom **R** a **L**, pri montáži však musíte dbať len na to, aby boli zaisťovacie skrutky **7** naskrutkované na značkách **9**.

3. Prísady nakrájajte na kúsky s priemerom maximálne 3 cm.
4. Prísady napichnite na ražeň na šašlik **15**. Nechajte pritom hore a dole voľnú dĺžku rukoväte minimálne 2,5 cm.



5. Vložte ražeň na šašlik **15** do pridržiavacích kotúčov **16** podľa obrázka:
 - dolný koniec do okrúhleho otvoru vo vonkajšom prstenci,
 - horný koniec cez ryhu v okraji a okrúhly otvor v spodnom prstenci.Zatlačte horný koniec ražňa na šašlik **15** proti pridržiavaciemu kotúču **16**, kým citeľne nezapadne.
6. Týmto spôsobom upevnite všetkých 8 ražňov na šašlik **15**.

UPOZORNENIE: Môžete tiež použiť len 4 ražeň na šašlik **15**. Potom použite každú druhú ryhu, aby boli ražeň na šašlik rovnomerne rozdelené.



7. Keď sú špízy na šašlik **15** upevnené, vložte koleso so špízom na šašlik pomocou rukoväte **11** do prístroja **1**.

11. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru **21** na zadnej strane alebo priehľadného okienka **6**.
- Na vybratie horúceho otočného koša **12** / otočného ražňa **10** použite rukoväť **11**.
- Používajte rukavicu alebo lapku na chytanie horúcich dielov príslušenstva.
- Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru **21** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- Keď je teplovzdušná fritéza **1** zapnutá, nehybte ňou ani ju neprenášajte.

11.1 Pred prvým použitím

Pred prvým použitím musí ísť prístroj 1 hodiť bez náplne (bez potravín).

1. Prečítajte si návod na použitie a oboznámte sa s obsluhou prístroja.
 2. Prístroj zapnite tlačidlom štart/stop ☺ **31**.
 3. Stlačte programové tlačidlo 🍷 **33** programu pre hranolčeky. Symbol bliká.
 4. Tlačidlami času ⌚ +/- **29** nastavte čas prípravy na 60 minút.
 5. Proces prípravy spustíte tlačidlom štart/stop ☺ **31**.
- Keď sa program dostal až na koniec, zobrazí sa na displeji **2** OFF a zaznie signál. Ventilátor beží ešte asi 20 sekúnd, potom zaznie 5 zvukových signálov a prístroj sa prepne do pohotovostného režimu.

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

11.2 Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je prístroj **1** zmontovaný na požadovaný účel použitia, zastrčte zástrčku **20** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.
 - Krátko sa rozsvietia všetky indikátory na displeji **2**.
 - Zaznie zvukový signál.
 - Potom svieti symbol ☺ tlačidla štart/stop **31**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.

11.3 Dotykový displej

Na dotykovom displeji **2** sú symboly, ktoré zobrazujú len určité funkcie, napr. symbol horúceho vzduchu 🍷 **23**.

Iné symboly predstavujú (aj) ikony, napr. tlačidlo štart/stop ☺ **31**. Ikony sa v tomto návode kvôli lepšej čitateľnosti označujú ako tlačidlá.

11.4 Zapnutie/vypnutie

- Stlačte tlačidlo štart/stop ☺ **31**, čím zapnete prístroj **1** do pohotovostného režimu.
 - Zobrazia sa symboly na displeji **2**.
 - Striedavo sa zobrazuje teplota a čas prípravy.
- Znovu stlačte tlačidlo štart/stop ☺ **31**, aby ste spustili prístroj **1** so zvolenými nastaveniami, resp. zvoleným programom.
 - Bliká symbol horúceho vzduchu 🍷 **23**.
 - Striedavo sa zobrazuje nastavená teplota a čas prípravy.
 - Čas prípravy sa odpočítava nadol.
 - Resp. sa zobrazuje symbol programu **33**.

- Počas chodu prístroja **1** stlačte tlačidlo štart/stop ☺ **31**, aby ste proces zastavili.
 - Na displeji **2** sa zobrazí *OFF*.
 - Ventilátor ešte beží ďalej a bliká symbol horúceho vzduchu ☼ **23**.
 - Po cca 20 sekundách sa ventilátor zastaví a zaznie 5 zvukových signálov. Prístroj **1** sa nachádza v pohotovostnom režime. Na displeji **2** je viditeľný len symbol ☺ **31**.

Funkcia rýchleho štartu

Prístroj môžete spustiť s prednastavenou teplotou a časom prípravy bez voľby programu.

1. Prístroj **1** zapnite z pohotovostného režimu tlačidlom štart/stop ☺ **31**.
2. Opätovným stlačením tlačidla štart/stop ☺ môžete spustiť prípravu s prednastavenou teplotou 190 °C a prednastaveným časom prípravy 15 min.

11.5 Zapnutie osvetlenia

Keď je na displeji **2** viditeľný symbol osvetlenia ☺ **32**, môžete zapnúť a vypnúť osvetlenie vnútorného priestoru.

- Stlačte tlačidlo osvetlenia ☺ **32**, aby ste osvetlenie zapli alebo znovu vypli.
- Symbol osvetlenia ☺ **32** bliká, kým je osvetlenie zapnuté.
- Osvetlenie sa asi po 2 minútach automaticky vypne.

11.6 Manuálne nastavenia

Kým je prístroj **1** zapnutý, sú viditeľné tlačidlá teploty ⚡ +/- **22** a tlačidlá času ☺ +/- **29**. Tak môžete kedykoľvek zmeniť nastavenia teploty a času prípravy, napr. aj vtedy, keď už program beží.

- Tlačidlami teploty ⚡ +/- **22** nastavte teplotu v rozsahu 40 °C až 200 °C:
 - Krátkymi stlačeniami sa teplota mení po 5 °C.

- Dlhým podržaním sa teplota mení rýchlo dopredu/dozadu.
- Tlačidlami času ☺ +/- **29** nastavte čas prípravy v rozsahu 1 až 60 minút:
 - Krátkymi stlačeniami sa čas mení po 1 minúte.
 - Dlhým stlačením sa čas mení po 5 minútach.

UPOZORNENIE: Keď je nastavený program sušenia ☼, dá sa teplota nastaviť na maximálne 80 °C. Čas prípravy sa môže nastaviť v rozsahu 2 (02:00) a 24 (24:00) hodín v krokoch po 30 minút.

11.7 Zapnutie funkcie otáčania

Keď je na displeji **2** viditeľný symbol otáčania ☺ **30**, môžete manuálne zapnúť a vypnúť funkciu otáčania.



- Stlačte tlačidlo otáčania ☺ **30**, aby ste funkciu otáčania zapli alebo znovu vypli.
- Symbol otáčania ☺ **30** bliká, kým je funkcia otáčania zapnutá.

UPOZORNENIA:

- Keď je nastavený program otočného ražňa ☼, zapne sa funkcia otáčania automaticky.
 - Keď používate otočný ražeň **10** alebo otočný kôš **12** s iným programom, zapnite funkciu otáčania manuálne.
-

11.8 Používanie programov

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

- teplota
 - čas prípravy
 - zapnutie/vypnutie funkcie otáčania
1. Pripravte potraviny a dajte ich do prístroja s vhodným dielom príslušenstva (pozri „Použitie dielov príslušenstva“ na strane 11).
 2. Stlačte požadované programové tlačidlo **33**. Bliká príslušný symbol a prístroj sa po niekoľkých sekundách spustí.
 3. Vykonajte prípadné manuálne nastavenia teploty a času prípravy.
 4. Proces prípravy spustíte tlačidlom štart/stop  **31**.
 - Symbol programu sa trvalo zobrazuje. Všetky ostatné sú vypnuté.
 - Bliká symbol horúceho vzduchu  **23**.

11.9 Prerušenie procesu prípravy

Proces prípravy môžete kedykoľvek prerušiť, napr. aby ste mohli skontrolovať stupeň zhnednutia alebo pri viacerých mriežkových plechoch **18** zmeniť ich polohy.

- Otvorte dvierka pecky **5** počas procesu prípravy. Osvetlenie sa zapne, vypnú sa ventilátor a funkcia otáčania.
- Na pokračovanie v procese prípravy znovu zatvorte dvierka pecky **5**.

11.10 Ukončenie procesu prípravy

- Keď sa program dostal až na koniec, zobrazí sa na displeji **2 OFF** a zaznie signál. Ventilátor beží ešte asi 20 sekúnd, potom zaznie 5 zvukových signálov a prístroj sa prepne do pohotovostného režimu.
- Potrebujete teplovzdušnú podložku a tanier alebo misu (môže byť predhriata).
- Pomocou rukavíc alebo lapiiek vyberte príslušenstvo s hotovými jedlami z pecky.
- Podržte odblokovacie tlačidlo **4** stlačené doprava, zatiaľ čo vyberiete otočný kôš **12** / otočný ražeň **10** s rukoväťou **11**.
- Postavte príslušenstvo na teplovzdušnú podložku a dajte jedlá na pripravený tanier/pripravenú misu.
- Pred čistením prístroja a príslušenstva ho nechajte vychladnúť.

12. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Prístroj **1** nechajte vychladnúť, skôr ako ho premiestnite alebo ho budete čistiť.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Vytiahnite zástrčku **20** zo zásuvky, skôr ako budete teplovzdušnú fritézu **1** čistiť.
- ⊙ Teplovzdušná fritéza **1** sa nesmie ponoriť do vody.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Všetky povrchy s ochrannou vrstvou čistite po každom použití.

Diely príslušenstva

- Odstráňte hrubé zvyšky potravín.
- Rozložte diely príslušenstva na jednotlivé súčasti.
- Dávajte pozor na malé zaisťovacie skrutky **7**.
- Všetky diely príslušenstva (okrem prístroja **1** dvierok pecky **5** a pripojovacieho vedenia **20**) sa môžu umývať v umývačke.

UPOZORNENIA:

- Tieto diely môžete umyť aj ručne teplou vodou a prostriedkom na umývanie. Potom ich dôkladne opláchnite čistou vodou.
- Dvierka pecky **5** môžete na ľahšie čistenie odobrať. Otvorte ich do polovice a vytiahnite dvierka pecky nahor.
- Pripečené zvyšky jedál predtým namočte.
- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

Konstruktívna prístoja

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

Vnútorý priestor

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

13. Uskladnenie

- Skôr ako teplovzdušnú fritézu **1** odložíte,
 - musí sa vytiahnuť zástrčka **20**;
 - prístroj musí byť vychladnutý a
 - všetky diely musia byť úplne suché.

14. Likvidácia

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

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



Obal

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

15. Riešenie problémov

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



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Žiadne Funkcia	<ul style="list-style-type: none">• Je zabezpečené napájanie prúdom?• Skontrolujte pripojenie.
Po odporúčanom čase fritovania ešte jedlá nie sú hotové	<ul style="list-style-type: none">• Nebolo množstvo príliš veľké alebo kúsky príliš hrubé?• Nebola teplota alebo čas prípravy nastavené príliš nízko?
Hranolčky alebo pod. sa lepia na steny otočného koša 12 .	<ul style="list-style-type: none">• Pred pečením zamiešajte do hranolčiek trochu jedlého oleja.
Jedlá na mriežkových plechoch 18 hnednú rozlične rýchlo.	<ul style="list-style-type: none">• Vyhrievací prvok 3 sa nachádza na hornej strane. Preto jedlá v hornej časti hnednú rýchlejšie. Po uplynutí polovice času plechy vymeňte, pri dlhších časoch prípravy aj častejšie.• Potraviny medzitým obráťte.







Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Otočný ražeň 10 / otočný kôš 12 sa nerovnomerne otáča.	<ul style="list-style-type: none">• Zastavte funkciu otáčania a skontrolujte, či nie sú potraviny nerovnomerne rozdelené alebo či nemajú príliš vysokú hmotnosť.

16. Technické údaje

Model:	SHF 1800 B1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1800 W

UPOZORNENIE: Zo strany používateľa nie je potrebná žiadna akcia, aby sa produkt nastavil v rozsahu 50 a 60 Hz. Produkt sa prispôbi tak na 50, ako aj na 60 Hz.

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz-ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.

Technické zmeny vyhradené.

17. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

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

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

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

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

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

Postup pri reklamácií

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 424938_2301** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

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



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

424938_2301 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 424938_2301



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NEMECKO

Inhalt

1. Übersicht	27
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	28
3. Sicherheitshinweise	28
4. Lieferumfang	31
5. Inbetriebnahme	32
6. Das Touchdisplay im Überblick	33
7. Die Programme im Überblick	34
8. Verwendung der Zubehörteile	35
9. Zubereitungstipps	36
10. Montage	39
10.1 Drehkorb	39
10.2 Drehkorb/Drehspieß einsetzen	40
10.3 Drehspieß für Hähnchen oder Braten	41
10.4 Kebap-Set	42
11. Bedienen	43
11.1 Vor dem ersten Gebrauch	43
11.2 Stromanschluss	43
11.3 Das Touchdisplay	43
11.4 Ein-/Ausschalten	44
11.5 Beleuchtung einschalten	44
11.6 Manuelle Einstellungen	44
11.7 Rotationsfunktion einschalten	45
11.8 Programme verwenden	45
11.9 Garprozess unterbrechen	45
11.10 Ende des Garprozesses	45
12. Reinigen	46
13. Aufbewahren	46
14. Entsorgen	46
15. Problemlösung	47
16. Technische Daten	48
17. Garantie der HOYER Handel GmbH	49

1. Übersicht

- 1 Gerät/Heißluftfritteuse
- 2 Touchdisplay
- 3 Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
- 4 Entriegelungstaste (für Drehspieß und Drehkorb)
- 5 Ofentür
- 6 Sichtfenster
- 7 Feststellschraube (an Haltescheiben und Hähnchenspießen) (4x)
- 8 Hähnchenspieße
- 9 Markierung (am Drehspieß)
- 10 Drehspieß
- 11 Griff (zum Einsetzen/Herausnehmen von Drehspieß und Drehkorb)
- 12 Drehkorb
- 13 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Drehkorbes
- 14 Deckel (des Drehkorbes)
- 15 Kebapspieß (8x)
- 16 **R/L** Haltescheiben (für die Kebapspieße)
- 17 Blech/Fettauffangschale
- 18 Gitterblech
- 19 Griffmulde
- 20 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 21 Abluftöffnung mit Abstandhalter (auf der Rückseite)

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluft-fritteuse 9-in-1.

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 9-in-1!

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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



- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräte-teile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite oder das Sichtfenster der Ofentür.
 - Verwenden Sie den Griff zum Herausheben des heißen Drehkorbes/Drehspießes.
 - Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der heißen Zubehörteile.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 46).



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ 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.
- ⊙ Gerät niemals abdecken oder auf weichen Gegenständen (wie z. B. Handtüchern) abstellen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- ⊙ Entfernen Sie auf keinen Fall den Abstandhalter auf der Rückseite des Gerätes.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Betreiben Sie die Heißluftfritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass sie umkippt oder wegrutscht.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse **1**
- 1 Blech/Fettauffangschale **17**
- 3 Gitterbleche **18** (2x tief, 1x flach)
- 1 Drehspieß **10**
- 2 Hähnchenspieße **8**
(inkl. 2 Feststellschrauben **7**)
- 2 Haltescheiben **16**
(inkl. 2 Feststellschrauben **7**)
- 8 Kebapspieße **15**
- 1 Drehkorb **12**
- 1 Deckel (für den Drehkorb) **14**
- 1 Griff **11**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)
- 1 Rezeptheft

5. Inbetriebnahme



GEFAHR - Brandgefahr!

- ⊙ **Entfernen Sie unbedingt die Pappe an der Oberseite des Innenraumes!**

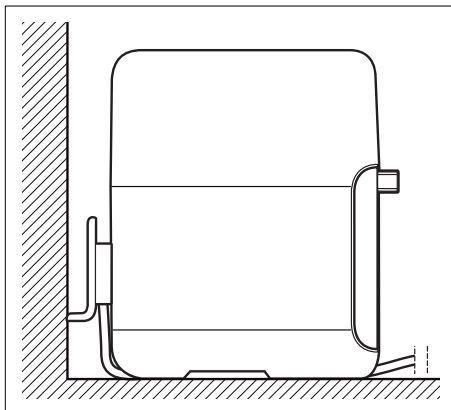
HINWEIS: Beim Öffnen und Schließen der Ofentür **5** spüren Sie einen Widerstand. Dieser verhindert ein unbeabsichtigtes Aufspringen/Zuklappen der Ofentür.

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. **Insbesondere der Innenraum muss vollständig frei von Verpackungsresten, wie zum Beispiel Styroporkrümel, sein.**
- Entnehmen Sie vorsichtig die Zubehörteile.
- Ziehen Sie die 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.
- Zum Transportieren können Sie die Griffmulden **19** verwenden.
- Stellen Sie das Gerät **1** auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.



GEFAHR - Brandgefahr!

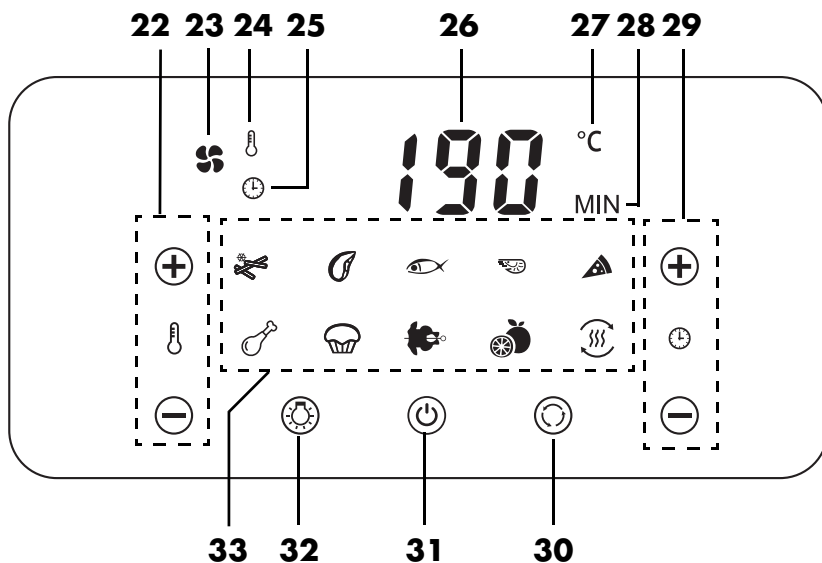
Auf der Rückseite des Gerätes **1** befindet sich die Abluftöffnung mit Abstandhalter **21**. Aus der Abluftöffnung entweicht während des Betriebes heiße Luft.



- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **21**.
 - ⊙ Entfernen Sie niemals den Abstandhalter **21**.
 - ⊙ 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.
-
- Stecken Sie den Netzstecker **20** erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät **1** für den gewünschten Verwendungszweck montiert ist.










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

6. Das Touchdisplay im Überblick




- 22** +/- Temperatur-Tasten: Gartemperatur einstellen
- 23** Heißluft-Symbol: blinkt, wenn die Heißluftfunktion in Betrieb ist
- 24** Temperatur wird angezeigt
- 25** Garzeit wird angezeigt
- 26** Anzeige von Ziffern (z. B. Temperatur, Garzeit)
- 27** °C Einheit der Temperatur
- 28** Min Einheit der Garzeit
- 29** +/- Zeit-Tasten: Garzeit einstellen
- 30** Rotationstaste: Rotationsfunktion ein-/ausschalten;
Rotationssymbol: blinkt, wenn Rotationsfunktion eingeschaltet ist
- 31** Start-/Stopp-Taste
- 32** Beleuchtungstaste: Innenraumbeleuchtung ein-/ausschalten;
Beleuchtungssymbol: blinkt, wenn die Innenraumbeleuchtung eingeschaltet ist
- 33** Programmtasten (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 34);
Programmsymbole

7. Die Programme im Überblick

Symbol im Touch-display	Programm/Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
	Pommes frites	200 °C (40 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Steaks, Kotelettes	175 °C (40 – 200 °C)	25 Min. (1 – 60 Min.)
	Fisch	165 °C (40 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Shrimps	160 °C (40 – 200 °C)	12 Min. (1 – 60 Min.)
	Pizza	180 °C (40 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Geflügel in Teilen, z. B. Keulen	175 °C (40 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
	Kuchen und Backwaren	160 °C (40 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
	Drehspieß zum Braten eines ganzen Hähnchens oder eines kleinen Bratenstücks	190 °C (40 – 200 °C)	45 Min. (1 – 60 Min.)
	Dörren von Obst und Gemüse, z. B. Apfelringe	40 °C (40 – 80 °C)	2 Std. (2 – 24 Std.)
	Erwärmen von fertig gegarten Speisen	200 °C (40 – 200 °C)	3 Min. (1 – 60 Min.)

8. Verwendung der Zubehörteile

Zubehörteil	Funktion/Verwendung
Blech/ Fettauffang- schale 17	<ul style="list-style-type: none"> • Auf dem Boden einschieben, um heruntertropfende und krümelnde Lebensmittel aufzufangen. Erleichtert die Reinigung. • Als geschlossenes Backblech auf der gewünschten Schiene einschieben für Speisen, die stärker tropfen und bei denen die Hitze vor allem von oben erforderlich ist, z. B. zum Gratinieren.
Gitter- bleche 18	<ul style="list-style-type: none"> • Durch die Löcher in den Gitterblechen kann die heiße Luft gut zirkulieren. Das fördert eine gleichmäßige Verteilung der Wärme. • Es können mehrere Gitterbleche gleichzeitig verwendet werden. Gegebenenfalls nach der Hälfte der Garzeit austauschen. • Zum Dörren und Backen größerer Lebensmittel verwenden Sie ggf. das flache Gitterblech. • Für die Zubereitung von allen Speisen, die nicht stark tropfen und bei denen eine gleichmäßige Erwärmung erwünscht ist, z. B. Geflügelteile, Fischstäbchen, Shrimps, Pommes frites, Tiefkühl-Pizza.
Drehkorb 12	<ul style="list-style-type: none"> • Für Pommes frites, Wedges, Süßkartoffel-Pommes, Gemüse in Stücken u. Ä. • Für besonders gleichmäßiges Erhitzen von allen Seiten dreht sich der Drehkorb 12 während des Garvorganges. Dafür muss die Rotationsfunktion 30 eingeschaltet werden. • Den Drehkorb 12 nur locker bis zur Markierung MAX 13 füllen (maximale Menge: 1,5 kg). • Verwenden Sie den Griff 11 zum Einsetzen und Herausheben. <p>HINWEIS: Mischen Sie bei rohen Zutaten ca. 1/2 Esslöffel ÖL unter. Dies verhindert das Festkleben am Drehkorb 12 und verbessert den Geschmack. Dies ist bei Tiefkühl-Pommes frites und ähnlichen Produkten nicht notwendig, diese sind schon vorfrittiert.</p>
Hähnchen- spieße 8 + Drehspieß 10	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Grillhähnchen oder ein kleiner Braten kann mit Hilfe der Hähnchenspieße 8 am Drehspieß 10 befestigt werden. • Beachten Sie die Markierungen für die maximale Größe am Drehspieß 10. • Beachten Sie die maximale Menge von 1,5 kg.  <ul style="list-style-type: none"> • Beim Verwenden des Programmes für den Drehspieß wird die Rotationsfunktion 30 automatisch aktiviert. Sie kann auch durch Drücken der Rotationstaste 30 ein-/ausgeschaltet werden. • Verwenden Sie den Griff 11 zum Einsetzen und Herausheben.
Kebapset: Kebapspie- ße 15 + Halte- scheiben 16 + Drehspieß 10	<ul style="list-style-type: none"> • Für Fleisch-/Gemüsespieße. • Die Kebapspieße 15 werden in die Haltescheiben 16 eingehängt und können mit Hilfe der Rotationsfunktion 30 gleichmäßig gegart werden. Beachten Sie die Markierungen am Drehspieß 10. • Beachten Sie die maximale Menge von 200 g je Spieß und 1,6 kg insgesamt. • Verwenden Sie den Griff 11 zum Einsetzen und Herausheben des zusammengesetzten Kebapspießrades.

9. Zubereitungstipps

Die Heißluftfritteuse 9-in-1 vereint viele verschiedene Funktionen in einem Gerät. Sie können zum Beispiel:

- mit Heißluft frittieren
 - ein Hähnchen oder Braten am Drehspieß grillen
 - Pizza backen
 - viele Tiefkühl-Fertiggerichte zubereiten (z. B. Chicken Wings, Fischstäbchen, Käse- oder Gemüsesticks)
 - Kekse oder Muffins backen
 - Kebap- oder Gemüsespieße grillen
 - Apfelringe oder anderes Obst dörren
 - gratinieren
- In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps und eine Gartabelle mit Beispielen zur Orientierung für Menge, Garzeit und Temperatur.
 - Die Angaben in der Gartabelle können von den voreingestellten Zeiten und Temperaturen abweichen. Durch die unterschiedliche Beschaffenheit und Ausgangstemperatur der Lebensmittel kann keine exakte Angabe zu Garzeiten gemacht werden. Die Angaben in der Gartabelle stellen Richtwerte dar.
 - Weitere Beispiele, Tipps und Rezepte finden Sie im beiliegenden Rezeptheft.

Mengen

- Bereiten Sie grundsätzlich nur kleine Mengen auf einmal zu. So erhalten Sie die besten Ergebnisse.
- Füllen Sie den Drehkorb **12** maximal bis zur Markierung **MAX 13**. So werden die Pommes frites o. Ä. gleichmäßig gebräunt.
- Die Gitterbleche **18** und das Blech **17** sollten so locker gefüllt werden, dass die heiße Luft gut zirkulieren kann.
- Beachten Sie beim Zubereiten von ganzen Hähnchen oder Braten die Markierungen für die maximale Größe am Drehspieß **10**.

- Achten Sie bei allen Speisen darauf, dass diese das Heizelement **3** nicht berühren.
- Beachten Sie die folgenden maximalen Gewichte:
 - Drehkorb **12**: 1,5 kg
 - Drehspieß **10** mit Hähnchenspießen **8**: 1,5 kg
 - Drehspieß **10** mit Kebapspießen **15**: 1,6 kg






Temperatur und Garzeit



- Die Angaben für Temperaturen und Garzeiten in der Gartabelle sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack können Temperatur und Garzeit abweichen.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.
- Bei Tiefkühlware orientieren Sie sich an den Angaben für Heißluftfriteusen oder Umluftherde.

Gleichmäßige Bräunung

- Die Rotationsfunktion **30** sorgt für eine gleichmäßige Bräunung von allen Seiten.
- Beim Garen im Drehkorb **12** können Sie dies zusätzlich unterstützen, indem Sie bei rohen Zutaten vorher ca. 1/2 Esslöffel Öl untermischen und den Drehkorb **12** nicht überfüllen.
- Beim gleichzeitigen Garen auf mehreren Gitterblechen **18** nehmen Sie diese nach der Hälfte der Garzeit heraus. Wenden Sie die Zutaten auf den Blechen und tauschen die Einschubhöhe der Bleche aus.
- Verwenden Sie Zutaten von gleichmäßiger Dicke oder Größe.

Gartabelle

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit*	Temperatur*
Pommes frites (dünn, Tiefkühlware, vorfrittiert)	- Programm  - Drehkorb 12 verwenden und Rotationsfunktion 30 einschalten.	350 g	15 - 17 Min.	200 °C
Pommes frites (dick, Tiefkühlware, vorfrittiert)	- auch möglich: Gitterbleche 18	350 g	15 - 20 Min.	200 °C
Pommes frites (hausgemacht)	- Programm  - 1/2 Esslöffel Öl untermischen - Drehkorb 12 verwenden und Rotationsfunktion 30 einschalten. - auch möglich: Gitterbleche 18	400 g	18 - 22 Min.	200 °C
Hähnchenkeulen (frisch)	- Programm  - Gitterbleche 18 verwenden.	300 g pro Keule	30 Min.	180 °C
Chicken-Nuggets (Tiefkühlware)	- Gitterbleche 18 verwenden.	200 g	10 - 15 Min.	200 °C
Fischstäbchen (Tiefkühlware)	- Gitterbleche 18 verwenden.	200 g	7 - 10 Min.	200 °C
Mozzarellasticks (Tiefkühlware)	- Gitterbleche 18 verwenden.	200 g	4 - 6 Min.	180 °C
Muffins	- Programm  - Backformen auf das Blech 17 stellen	9 Stück	15 - 20 Min.	160 °C
Ofenkartoffeln (mehlig kochend)	- 15 Minuten vorgaren. - In Alufolie wickeln.	6 Stück à 150 g	40 Min.	180 °C
Apfelringe (dörren)	- Programm  - Gitterbleche 18 verwenden - Alle 30 Minuten die Einschubhöhe der Gitterbleche durchtauschen.	500 g	2,5 - 3 Std.	80 °C

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit*	Temperatur*
Chicken-Wings (Tiefkühlware)	<ul style="list-style-type: none"> - Programm  - Gitterbleche 18 verwenden. 	400 g	15 - 18 Min.	200 °C
Fleisch-/Gemüsespieße	<ul style="list-style-type: none"> - Kebapspieße 15 verwenden (mit Haltescheiben 16 + Drehspieß 10). - Rotationsfunktion 30 einschalten. 	1 kg	20 Min.	200 °C
Braten	<ul style="list-style-type: none"> - Mit Hähnchenspießen 8 auf dem Drehspieß 10 befestigen. - Ggf. mit Küchengarn zusammenbinden, um überstehende Teile zu vermeiden. - Rotationsfunktion 30 einschalten. 	max. 1,5 kg	50 Min.	180 °C
Hähnchen (ganz)	<ul style="list-style-type: none"> - Mit Hähnchenspießen 8 auf dem Drehspieß 10 befestigen. - Ggf. mit Küchengarn zusammenbinden, um überstehende Teile zu vermeiden. - Programm  	max. 1,5 kg	45 - 55 Min.	200 °C

* **Fett** gesetzte Angaben werden manuell eingestellt.

10. Montage

10.1 Drehkorb

Benötigte Teile

Drehkorb **12**

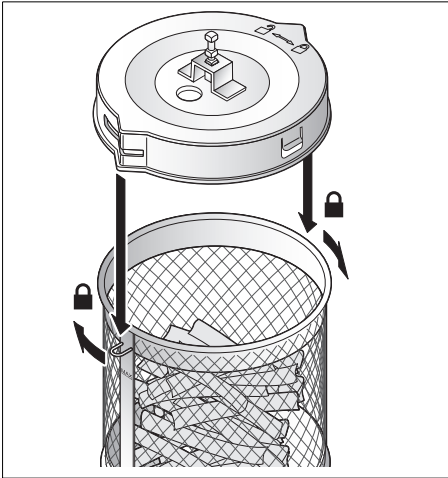
Deckel (für den Drehkorb) **14**

Griff **11**

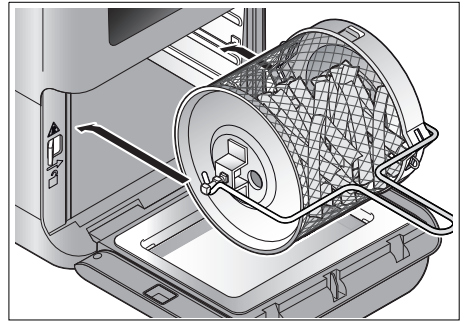
Blech/Fettauffangschale **17**

Vorgehen

1. Schieben Sie die Fettauffangschale **17** unten auf den Boden des Innenraumes.
2. Füllen Sie die Pommes frites (oder andere Zutaten) bis maximal zur Markierung **MAX 13** in den Drehkorb **12**.



3. Setzen Sie den Deckel **14** auf den Drehkorb **12**. Die Ausbuchtungen am Deckel müssen dabei über die kleinen Ösen am Korb gesetzt werden (siehe Abbildung).
4. Zum Verschließen drehen Sie den Drehkorb **12** so, dass eine Öse in Richtung geschlossenes Schlosssymbol zeigt.



5. Den verschlossenen Drehkorb **12** setzen Sie mit Hilfe des Griffes **11** in das Gerät **1** ein (siehe "Drehkorb/Drehspieß einsetzen" auf Seite 40).

HINWEIS: Achten Sie dabei darauf, dass sich der Deckel **14** auf der rechten Seite befindet. Der Deckel kann sich durch die Rotation öffnen, wenn der Drehkorb **12** andersherum montiert wird.

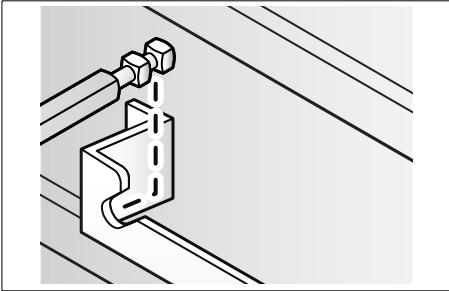
10.2 Drehkorb/Drehspieß einsetzen



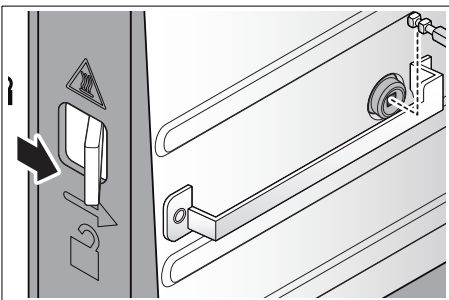
GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Verwenden Sie zum Einsetzen des Drehkorbes **12** / Drehspießes **10** in den heißen Ofen (z. B. nach dem Vorheizen) unbedingt den Griff **11** und Ofenhandschuhe.

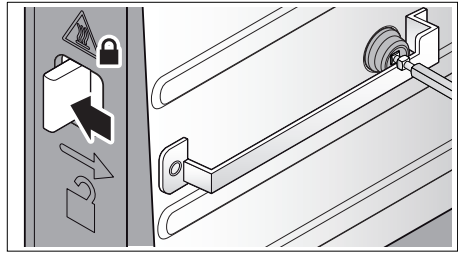
Für die Rotationsfunktion wird der fertig montierte Drehkorb **12** oder der Drehspieß **10** mit befestigtem Hähnchen/Braten oder montierten Kebapspießen **15** in das Gerät eingehängt:



1. Hängen Sie den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** zuerst auf der rechten Seite des Innenraumes in die Vertiefung.



2. Drücken Sie die Entriegelungstaste **4** nach rechts und hängen den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** auf der linken Seite ein.



3. Lassen Sie die Entriegelungstaste **4** los, um den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** auf der linken Seite zu verriegeln. Der Vierkant muss noch nicht genau passen. Wenn die Rotationsfunktion anläuft, positioniert der Vierkant sich automatisch richtig.
4. Zum Herausnehmen halten Sie die Entriegelungstaste **4** nach rechts gedrückt, während Sie den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** mit dem Griff **11** herausheben.

10.3 Drehspeiß für Hähnchen oder Braten

Benötigte Teile

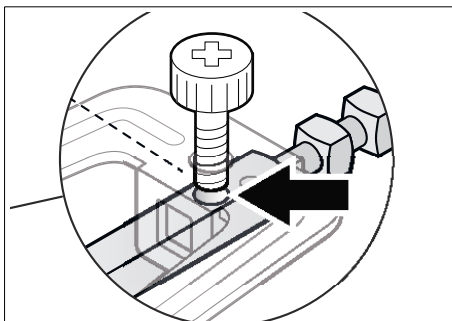
Drehspeiß **10**

2 Hähnchenspieße **8**

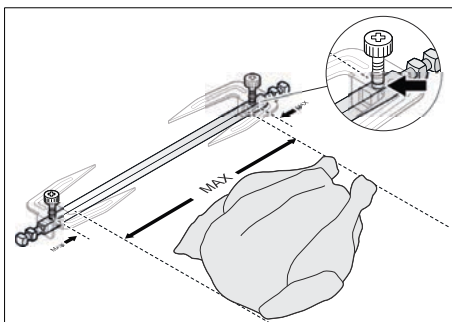
Griff **11**

Blech/Fettauffangschale **17**

Die richtige Größe des Hähnchens/Bratenstückes



Der Drehspeiß **10** hat an beiden Enden eine kleine Markierung **9** (siehe Pfeil). Beachten Sie: Diese Markierungen **9** befinden sich nur auf einer Seite des Vierkants.



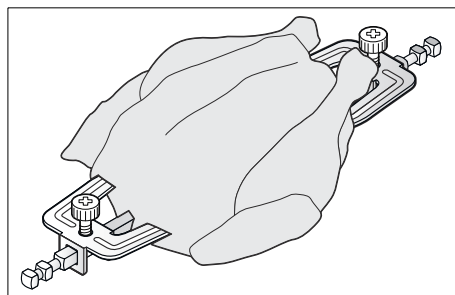
Die Markierungen **9** kennzeichnen die äußersten Positionen, wo die Feststellschrauben **7** befestigt werden dürfen. Die maximale Länge des Hähnchens oder Bratenstückes ist etwas kleiner.

Stellen Sie sicher, dass der Braten das Heizelement **3** während des Garens mit der Rotationsfunktion nicht berührt:

- Der aufgespießte Braten soll rund um den Drehspeiß **10** gleichmäßig verteilt und nicht zu dick sein.
- Binden Sie lose oder überstehende Teile des Bratens mit Küchengarn am Braten fest. Es dürfen sich keine Teile während des Garens lösen.

Vorgehen

1. Schieben Sie die Fettauffangschale **17** unten auf den Boden des Innenraumes.



2. Stecken Sie das Hähnchen oder Bratenstück mittig auf den Drehspeiß **10**.
3. Stecken Sie die beiden Hähnchenspieße **8** jeweils mit beiden Vierkantlöchern auf die Enden des Drehspeißes **10**.
4. Schieben Sie die Hähnchenspieße **8** so weit zusammen, dass das Fleischstück fest gehalten wird. Schrauben Sie die Feststellschrauben **7** in dieser Position fest.
5. Setzen Sie den Drehspeiß **10** mit Hilfe des Griffes **11** in das Gerät **1** ein.

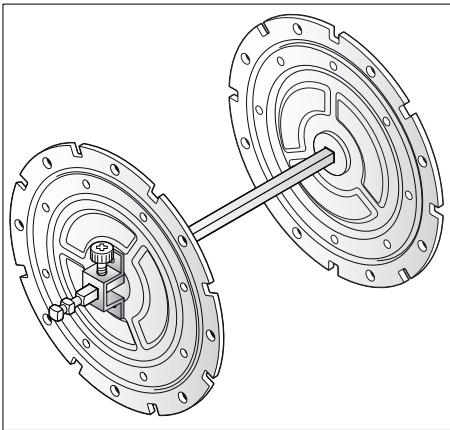
10.4 Kebap-Set

Benötigte Teile

- Drehspieß **10**
- 2 Haltescheiben **16**
- 8 Kebapspieße **15**
- Griff **11**
- Blech/Fettauffangschale **17**

Vorgehen

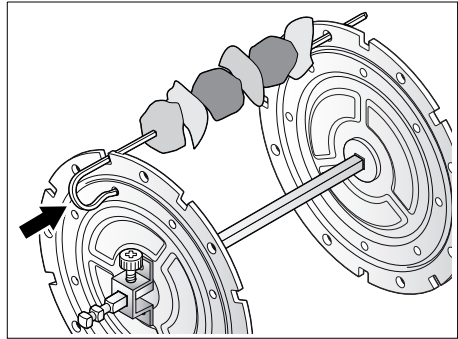
1. Schieben Sie die Fettauffangschale **17** unten auf den Boden des Innenraumes.



2. Befestigen Sie die beiden Haltescheiben **16** an den Enden des Drehspießes **10**. Die Feststellschrauben **7** müssen dabei genau auf die Markierungen **9** geschraubt werden.

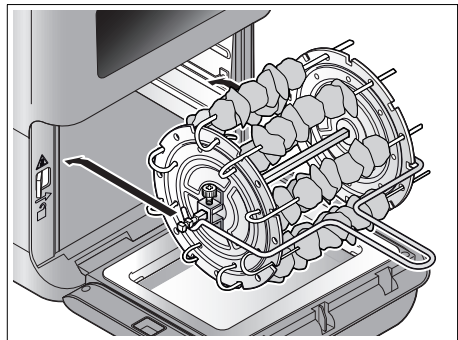
HINWEIS: Die Haltescheiben **16** sind mit einem **R** und **L** gekennzeichnet, jedoch ist bei der Montage lediglich zu beachten, dass die Feststellschrauben **7** auf die Markierungen **9** geschraubt werden.

3. Schneiden Sie die Zutaten in Stücke von maximal 3 cm Durchmesser.
4. Spießen Sie die Zutaten auf die Kebapspieße **15** auf. Lassen Sie dabei oben die Länge des Griffes und unten mindestens 2,5 cm frei.



5. Setzen Sie die Kebapspieße **15** in die Haltescheiben **16** ein wie abgebildet:
 - das untere Ende in ein rundes Loch im äußeren Ring,
 - das obere Ende durch eine Kerbe im Rand und ein rundes Loch im inneren Ring.Drücken Sie das obere Ende des Kebapspießes **15** gegen die Haltescheibe **16**, bis es spürbar einrastet.
6. Auf diese Weise befestigen Sie alle 8 Kebapspieße **15**.

HINWEIS: Sie können auch nur 4 Kebapspieße **15** verwenden. Benutzen Sie dann jede zweite Kerbe, sodass die Kebapspieße gleichmäßig verteilt sind.



7. Wenn alle Kebapspieße **15** befestigt sind, setzen Sie das Kebapspießrad mit Hilfe des Griffes **11** in das Gerät **1** ein.

11. 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 **21** auf der Rückseite oder das Sichtfenster **6**.
 - Verwenden Sie den Griff **11** zum Herausheben des heißen Drehkorbes **12**/Drehspießes **10**.
 - Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der heißen Zubehörteile.
 - Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **21** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
 - Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse **1** nicht, während diese eingeschaltet ist.
-

11.1 Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch muss das Gerät 1 Stunde in unbefülltem Zustand (ohne Lebensmittel) betrieben werden.

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung und machen sich mit dem Bedienen des Gerätes vertraut.
 2. Schalten Sie das Gerät mit der Start-/Stopp-Taste ☺ **31** ein.
 3. Drücken Sie die Programmtaste 🍌 **33** für das Programm Pommes frites. Das Symbol blinkt.
 4. Mit den Zeit-Tasten ⌚ +/- **29** stellen Sie die Garzeit auf 60 Minuten.
 5. Starten Sie den Garprozess mit der Start-/Stopp-Taste ☺ **31**.
- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, erscheint im Display **2** OFF und ein Signal ertönt. Der Ventilator läuft noch ca. 20 Sekunden

weiter, bevor 5 Signaltöne ertönen und sich das Gerät in Standby schaltet.

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

11.2 Stromanschluss

- Wenn das Gerät **1** für den gewünschten Verwendungszweck montiert ist, stecken Sie den Netzstecker **20** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
 - Alle Anzeigen im Display **2** leuchten kurz auf.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Danach leuchtet das Symbol ☺ der Start-/Stopp-Taste **31**. Das Gerät befindet sich in Standby.

11.3 Das Touchdisplay

Auf dem Touchdisplay **2** gibt es Symbole, die nur bestimmte Funktionen anzeigen, z. B. das Heißluftsymbol 🍌 **23**. Andere Symbole stellen (auch) eine Schaltfläche dar, z. B. die Start-/Stopp-Taste ☺ **31**. Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

11.4 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste ☺ **31**, um das Gerät **1** aus dem Standby einzuschalten.
 - Die Symbole im Display **2** werden angezeigt.
 - Eingestellte Temperatur und Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste ☺ **31** erneut, um das Gerät **1** mit den gewählten Einstellungen bzw. dem gewählten Programm zu starten.
 - Das Heißluftsymbol ☼ **23** blinkt.
 - Die eingestellte Temperatur und die Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Die Garzeit wird heruntergezählt.
 - Ggf. wird das Programmsymbol **33** angezeigt.
- Während das Gerät **1** läuft, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste ☺ **31**, um den Vorgang zu stoppen.
 - Im Display **2** erscheint *OFF*.
 - Der Ventilator läuft noch weiter und das Heißluftsymbol ☼ **23** blinkt.
 - Nach ca. 20 Sekunden stoppt der Ventilator und 5 Signaltöne ertönen. Das Gerät **1** befindet sich in Standby. Im Display **2** ist nur das Symbol ☺ **31** zu sehen.

Schnellstartfunktion

Sie können das Gerät mit voreingestellter Temperatur und Garzeit starten, ohne ein Programm auszuwählen.

1. Schalten Sie das Gerät **1** aus dem Standby mit der Start-/Stopp-Taste ☺ **31** ein.
2. Durch erneutes Drücken der Taste Start-/Stopp-Taste ☺ können Sie den Garvorgang mit der voreingestellten Temperatur **190 °C** und der voreingestellten Garzeit **15 min** starten.

11.5 Beleuchtung einschalten

Wenn das Beleuchtungssymbol ☼ **32** im Display **2** sichtbar ist, können Sie die Innenraumbeleuchtung ein- und ausschalten:

- Drücken Sie die Beleuchtungstaste ☼ **32**, um die Beleuchtung ein- oder wieder auszuschalten.
- Das Beleuchtungssymbol ☼ **32** blinkt, während die Beleuchtung eingeschaltet ist.
- Die Beleuchtung schaltet sich nach ca. 2 Minuten automatisch aus.

11.6 Manuelle Einstellungen

Während das Gerät **1** eingeschaltet ist, sind die Temperatur-Tasten ⚡ **+/- 22** und die Zeit-Tasten ⌚ **+/- 29** sichtbar. Sie können damit jederzeit die Einstellungen für die Temperatur und die Garzeit verändern, z. B. auch dann, wenn ein Programm bereits läuft.

- Mit den Temperatur-Tasten ⚡ **+/- 22** stellen Sie die Temperatur zwischen **40 °C** und **200 °C** ein:
 - Kurz drücken für 5-°C-Schritte.
 - Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
- Mit den Zeit-Tasten ⌚ **+/- 29** stellen Sie die Garzeit zwischen **1** und **60** Minuten ein:
 - Kurz drücken für 1-Minuten-Schritte.
 - Gedrückt halten für 5-Minuten-Schritte.

HINWEIS: Wenn das Programm Dörren ☼ eingestellt ist, kann die Temperatur nur bis maximal **80 °C** eingestellt werden. Die Garzeit kann zwischen **2 (02:00)** und **24 (24:00)** Stunden in **30-Minuten-Schritten** eingestellt werden.

11.7 Rotationsfunktion einschalten

Wenn das Rotationssymbol ☉ **30** im Display **2** sichtbar ist, können Sie die Rotationsfunktion manuell ein- und ausschalten:

- Drücken Sie die Rotationstaste ☉ **30**, um die Rotationsfunktion ein- oder wieder auszuschalten.
- Das Rotationssymbol ☉ **30** blinkt, während die Rotationsfunktion eingeschaltet ist.

HINWEISE:

- Wenn das Programm Drehspieß 🍖 eingestellt ist, wird die Rotationsfunktion automatisch eingeschaltet.
- Wenn Sie den Drehspieß **10** oder den Drehkorb **12** mit einem anderen Programm verwenden, schalten Sie die Rotationsfunktion manuell ein.

11.8 Programme verwenden

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

- Temperatur
 - Garzeit
 - Rotationsfunktion ein-/ausschalten
1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese mit dem passenden Zubehörteil in das Gerät (siehe "Verwendung der Zubehörteile" auf Seite 35).
 2. Drücken Sie auf die gewünschte Programmtaste **33**. Das entsprechende Symbol blinkt und das Gerät startet nach einigen Sekunden.
 3. Nehmen Sie ggf. manuelle Einstellungen der Temperatur und der Garzeit vor.

4. Starten Sie den Garprozess mit der Start-/Stopp-Taste ☉ **31**.
 - Das Programmsymbol wird dauerhaft angezeigt. Die anderen werden ausgeblendet.
 - Das Heißluftsymbol 🌬️ **23** blinkt.

11.9 Garprozess unterbrechen

Sie können den Garprozess jederzeit unterbrechen, z. B. um den Bräunungsgrad zu überprüfen oder bei mehreren Gitterblechen **18** die Positionen zu tauschen.

- Öffnen Sie während des Garprozesses die Ofentür **5**. Die Beleuchtung wird eingeschaltet, der Ventilator und die Rotationsfunktion stoppen.
- Zum Fortsetzen des Garprozesses schließen Sie die Ofentür **5** wieder.

11.10 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, erscheint im Display **2** **OFF** und ein Signal ertönt. Der Ventilator läuft noch ca. 20 Sekunden weiter, bevor 5 Signaltöne ertönen und sich das Gerät in Standby schaltet.
- Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage und einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
- Nehmen Sie mit Ofenhandschuhen oder Topflappen das Zubehör mit den fertigen Speisen aus dem Ofen.
- Halten Sie die Entriegelungstaste **4** nach rechts gedrückt, während Sie den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** mit dem Griff **11** herausheben.
- Stellen Sie das Zubehör auf die hitzebeständige Unterlage und geben die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
- Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

12. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie das Gerät **1** abkühlen, bevor Sie dieses bewegen oder reinigen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **20** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse **1** reinigen.
- ⊙ Die Heißluftfritteuse **1** darf nicht in Wasser getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
 - ⊙ Reinigen Sie alle beschichteten Oberflächen nach jedem Gebrauch.
-

Zubehörteile

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
 - Zerlegen Sie die Zubehörteile in ihre einzelnen Bestandteile.
 - Achten Sie auf die kleinen Feststellschrauben **7**.
 - Alle Zubehörteile (außer dem Gerät **1**, der Ofentür **5** und der Anschlussleitung **20**) können in der Spülmaschine gereinigt werden.
-

HINWEISE:

- Sie können diese Teile auch von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
 - Die Ofentür **5** können Sie zur leichteren Reinigung abnehmen. Öffnen Sie diese halb und ziehen Sie die Ofentür nach oben ab.
-
- Eingebrannte Speisereste weichen Sie vorher ein.

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Gehäuse

- Wischen Sie das Gerät **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.

13. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse **1** wegräumen,
 - muss der Netzstecker **20** gezogen werden,
 - das Gerät abgekühlt sein und
 - müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.

14. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol



der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das

Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten.



Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, 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.

15. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Stromversorgung sichergestellt? Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Frische Pommes frites o. Ä. kleben an den Wänden des Drehkorbes 12 .	<ul style="list-style-type: none"> Mischen Sie vor dem Garen ein wenig Speiseöl unter die Pommes frites.
Die Speisen auf den Gitterblechen 18 bräunen unterschiedlich schnell.	<ul style="list-style-type: none"> Das Heizelement 3 befindet sich an der Oberseite. Deshalb bräunen die Speisen auf dem oberen Blech schneller. Tauschen Sie die Bleche nach der halben Zeit aus, bei längeren Garzeiten auch öfter. Wenden Sie die Lebensmittel zwischendurch.







Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Der Drehspeiß 10 / der Drehkorb 12 dreht ungleichmäßig.	<ul style="list-style-type: none"> • Stoppen Sie die Rotationsfunktion und prüfen Sie, ob die Lebensmittel ungleichmäßig verteilt sind oder das Gewicht zu hoch ist.

16. Technische Daten

Modell:	SHF 1800 B1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1800 W

HINWEIS: Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

17. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 424938_2301** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **424938_2301** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 424938_2301



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