



## DUAL BASKET AIR FRYER SHFDD 2600 B2

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANY

Az információ kelte · Stav informácií · Stand der Informationen:  
12/2025 ID: SHFDD 2600 B2\_25\_V1.3

**(HU)**

### DUPLA ZÓNÁS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Kezelési útmutató

**(SK)**

### DVOJZÓNOVÁ TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod na obsluhu

**(DE AT CH)**

### DOPPELZONEN-HEIßLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 484420\_2501

**(HU)** **(SK)**

IAN 484420\_2501

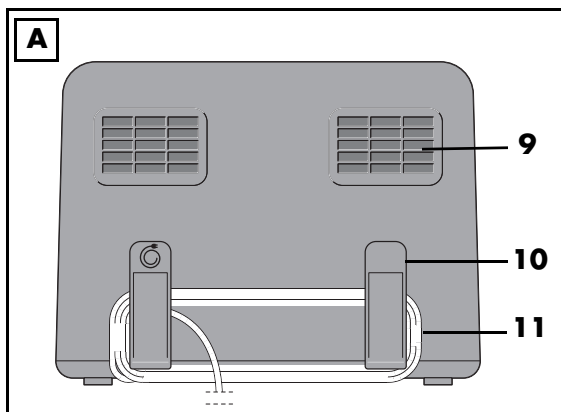
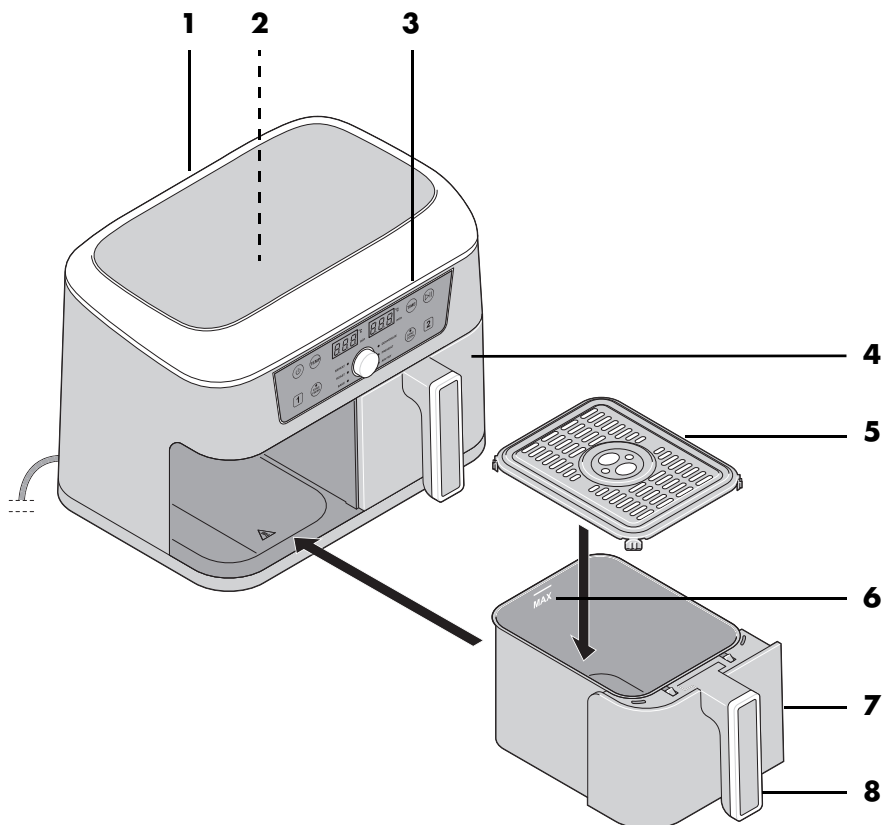
**(HU)** **(SK)**



<b>Magyar.....</b>	<b>2</b>
<b>Slovenčina .....</b>	<b>28</b>
<b>Deutsch.....</b>	<b>52</b>





# Áttekintés / Prehľad / Übersicht



# Tartalom

<b>1. Áttekintés</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>4</b>
<b>3. Biztonsági tudnivalók</b> .....	<b>4</b>
<b>4. A csomag tartalma</b> .....	<b>7</b>
<b>5. Üzembe helyezés</b> .....	<b>8</b>
<b>6. A kezelőfelület és a kijelző áttekintése</b> .....	<b>9</b>
<b>7. Rövid útmutató a fritőz használatához</b> .....	<b>10</b>
<b>8. Kezelés</b> .....	<b>11</b>
8.1 Áramcsatlakozás .....	11
8.2 Be-/kikapcsolás .....	11
8.3 A sütőkosár kiválasztása .....	11
8.4 Alapvető kezelés.....	12
8.5 Programok használata .....	12
8.6 A sütési folyamat megszakítása .....	13
8.7 A SYNC COOK funkció .....	13
8.8 A SYNC FINISH funkció .....	14
8.9 A programok áttekintése .....	15
8.10 Sütési táblázat.....	15
8.11 A sütési folyamat vége.....	16
<b>9. Receptek</b> .....	<b>16</b>
9.1 Vegyes sült burgonya fűszeres majonézzel.....	16
9.2 Bundázott virsli .....	17
9.3 Sült camembert áfonyával .....	17
9.4 Töltött paradicsom.....	18
9.5 Csicseriborsó lisztből készült falafel.....	18
9.6 Lazac batyuban .....	19
9.7 Cukkini és padlizsán nyárs.....	19
9.8 Mini pizza sonkával és rukkolával .....	20
9.9 Pácolt csirkeszárny fagyasztott hasáburgonyával .....	20
9.10 Folyékony közepű csokoládétortácska .....	21
<b>10. Tisztítás</b> .....	<b>21</b>
<b>11. Tárolás</b> .....	<b>22</b>
<b>12. Eltávolítás</b> .....	<b>22</b>
<b>13. Problémamegoldás</b> .....	<b>23</b>
<b>14. Műszaki adatok</b> .....	<b>23</b>
<b>15. Garancia</b> .....	<b>24</b>

## 1. **Áttekintés**

- 1 Ház
- 2 Fűtőelem (a belső tér felső részén)
- 3 Kijelző kijelzőgombokkal
- 4 Sütőkosár 
- 5 Betét
- 6 **MAX** A sütőkosár maximális töltési szintjének jelölése (a maximális töltési szint 4,35 liter)
- 7 Sütőkosár 
- 8 A sütőkosár fogantyúja
- 9 Levegőkivezető nyílások
- 10 Távtartó kábeltekerccsel
- 11 Csatlakozóvezeték
- 12 Hálózati csatlakozódugó (ábra nélkül)

## Köszönjük a bizalmát!

Gratulálunk az új forrólevegős fritőzéhez.

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

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

Sok örömet kívánunk az új forrólevegős fritőz használatához!

### Szimbólumok a készüléken



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



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

## 2. Rendeltetészerű használat

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

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

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

### Előre látható helytelen használat

A forrólevegős fritőz nem alkalmas folyadékok melegítésére.

## 3. Biztonsági tudnivalók

### Figyelmeztető jelzések

A használati útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



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

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

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

**MEGJEGYZÉS:** A készülék használata során szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

## **Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez**

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



- ⊙ Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyílásokhoz. A sütőkosarakat csak a fogantyúnál fogva szabad megfogni.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyílásokon keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni.
- ⊙ A fűtőelemeket nem szabad nedves kendővel letörölni.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A készüléket háztartási, illetve ehhez hasonló alkalmazási célokra terveztük, például a következőkhöz...
  - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban, az egységekben dolgozó munkatársak számára;
  - ... mezőgazdasági létesítményekben;
  - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
  - ... reggelizető panziókban való használatra.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 21).



### **VESZÉLY a gyermekekre nézve!**

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



### **VESZÉLY a házi- és haszonállatokra nézve!**

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



### **VESZÉLY a madarakra nézve!**

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



### **Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!**

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

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



### **Áramütés VESZÉLYE!**

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

zódugót fogja meg, soha ne a vezetékét.

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



### **VESZÉLY – Tűzveszély!**

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



### **SÉRÜLÉSVESZÉLY égési sérülések miatt!**

- ⊙ Ne érjen a készülék és a belső tér forró felületeihez. Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát.
- ⊙ Várja meg, míg a készülék teljesen lehűlt, és csak ezután tisztítsa meg és tegye el.

- ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forró levegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.

### **FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!**

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

## **4. A csomag tartalma**

- 1 forró levegős fritőz
- 2 sütőkosár **7/4** betétekkel **5**
- 1 teljes kezelési útmutató (az interneten)
- 1 rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

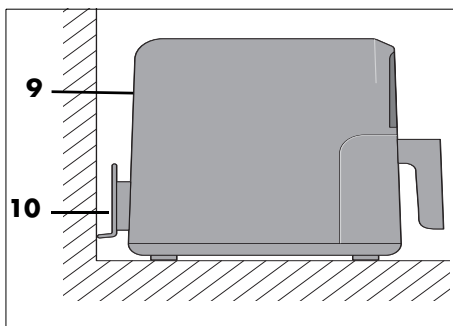
## 5. Üzembe helyezés

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



### VESZÉLY – Tűzveszély!

A készülék hátoldalán található a levegőkivezető nyílás **9** és a távtartó **10**. Használat közben a levegőkivezető nyílásokból forró gőz távozik.

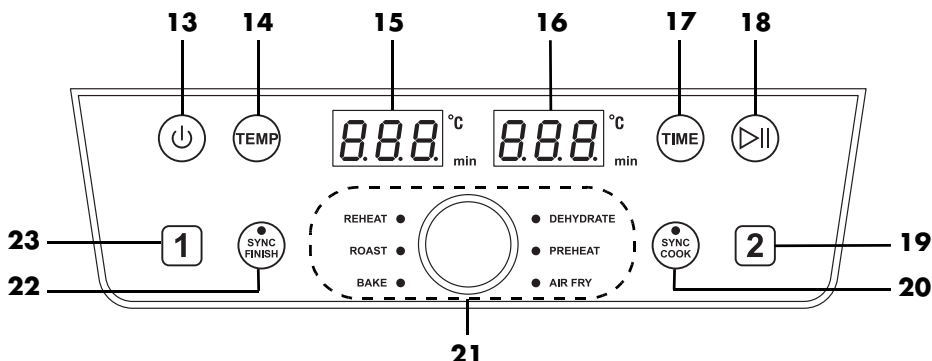








- ⊙ Soha ne takarja el a levegőkivezető nyílásokat **9**.
- ⊙ Ne használja a forrólevegős fritózt közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötte is.

**MEGJEGYZÉS:** Az első használat során enyhe füst és kellemetlen szag keletkezhet. Ez a fűtőelem **2** szerelési anyagai miatt történik és nem termékhiba. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

- Távolítsa el a készülékről a védőfóliákat és a ragasztócsíkokat, de ne szedje le a készülék alján lévő típustáblát.
- Ellenőrizze, hogy megvan minden tartozék, és sértetlenek.
- Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat az első használat előtt.
- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes, csúszásmentes és hőálló felületre.
- A hálózati csatlakozódugót **12** olyan csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

## 6. A kezelőfelület és a kijelző áttekintése



- 13**  Gomb: Be/Ki
- 14**  Gomb: Hőmérséklet
- 15** A sütőkosár számjegyeinek kijelzése (pl. hőmérséklet, sütési idő) **1**
- 16** A sütőkosár számjegyeinek kijelzése (pl. hőmérséklet, sütési idő) **2**
- 17**  Gomb: Idő
- 18**  Gomb: Start/Szünet
- 19** **2** Gomb: A sütőkosár kiválasztása **2**
- 20**  **SYNC COOK** gomb: Mindkét sütőkosár azonos értékekkel működik
- 21** Forgószabályozó: Hőmérséklet és sütési idő beállítása, programválasztás  
**DEHYDRATE** (aszalás)  
**PREHEAT** (előmelegítés)  
**AIR FRY** (sütés)  
**BAKE** (sütemény sütés)  
**ROAST** (pirítás)  
**REHEAT** (melegítés)
- 22**  **SYNC FINISH** gomb: A két sütőkosár elkészítése szinkronizálva
- 23** **1** Gomb: A sütőkosár kiválasztása **1**

## 7. Rövid útmutató a fritőz használatához

### Az élelmiszerek előkészítése

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

### Sütési idő és hőmérséklet

- Ha finom és egészséges ételt szeretne főzni, akkor a sütési idő és hőmérséklet tekintetében pontosan tartsa be a csomagoláson feltüntetett utasításokat.
- Egyszerre csak kis mennyiségű élelmiszert süssön.
- A sütőkosarakat **7/4** csak a **MAX 6** jelzésig szabad tölteni.
- Elképzelhető, hogy az akrilamid rákkeltő. Kerülje a túlsütött élelmiszereket, hogy lehetőleg kevés akrilamid képződjön.

### Az egyenletes barnulás elérése<sup>1 2</sup>

<sup>1</sup>: A sütési idő minden egyes ¼ részének eltelte után rázza vagy fordítsa meg, a sütési idő alatt tehát 3 alkalommal.

<sup>2</sup>: A sütési idő fele után rázza vagy fordítsa meg.

Ha az élelmiszerek (pl. hasábburgonya vagy csirkefalatok) egyenletesen barnára kell sülnie, akkor a sütési folyamat közben 1–3 alkalommal meg kell rázni.

1. A sütőkosarakat **7/4** a fogantyúnál **8** foga húzza ki a házból **1**, és rázza meg a hozzávalókat. Ügyeljen arra, hogy pl. a hasábburgonyák jól összekeveredjenek, és a belül lévő, nyers darabok kívülre kerüljenek. A készülék automatikusan kikapcsol, ha kiveszi a sütőkosarakat **7/4**.
2. Helyezze vissza a sütőkosarakat **7/4** a készülékbe. A készülék automatikusan újra bekapcsol a sütési idő lejártáig.

### Sütés (sütemény)

Nyers tésztát **semmi esetre sem** szabad közvetlenül a sütőkosarakba **7/4** helyezni. Az előkészítés után tegye a tésztát egy sütőformába vagy egyéb hőálló formába (pl. muffin forma). Ezt a formát aztán a benne lévő tésztával együtt helyezze a sütőkosarakba **7/4**.

### Információk a csomagoláson

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

## 8. Kezelés

---



### ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK veszélye!

- ⊙ Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak. Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyílásokhoz **9**.
- ⊙ Használjon sütőkésztyűt vagy edényfogó konyharuhát a sütőkosarak **7/4** megfogásához.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyílásokon **9** keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forrólevegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.



### FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A készüléket semmi esetre sem szabad a sütőkosarak **7/4** nélkül működtetni!
- 


### 8.1 Áramcsatlakozás

- Ha elhelyezte a készüléket, csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **12** egy védőérintkezős csatlakozóaljzathoz, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

### 8.2 Be-/kikapcsolás

- Nyomja meg a Be/Ki gombot  **13**, hogy bekapcsolja a készenléti üzemmódban lévő készüléket.
  - Egy rövid hangjelzés hallatszik.
  - Valamennyi program-LED világítani kezd.
  - A beállított 180 °C-os hőmérséklet megjelenik a kijelzőn **3**.
- A Be/Ki gomb  **13** ismételt megnyomásával a készüléket bármikor készenléti üzemmódba kapcsolhatja. Ez futó program esetén is működik. A ventilátor még legfeljebb egy percig működik.

### 8.3 A sütőkosár kiválasztása

1. A fritőz bekapcsolásához nyomja meg a Be-/Ki gombot  **13**.
2. A **1** vagy **2** gomb megnyomásával válassza ki a kívánt sütőkosarat **7/4**. A kiválasztott sütőkosár szimbóluma villog.

---

**MEGJEGYZÉS:** Ha 15 másodpercen belül nem nyomja meg egyik gombot sem, a kiválasztott sütőkosár szimbóluma abbahagyja a villogást. Ebben az esetben nyomja meg ismét a **1** vagy a **2** gombot a beállítások folytatásához.

---

## 8.4 Alapvető kezelés

A következő pontok esetén:

- A készülék be van kapcsolva.
- A **1** vagy **2** gomb megnyomásával ki választotta a sütőkosarat **7/4**.

### A programok megnyitása

- Fordítsa el a forgószabályozót **21** addig, ameddig a kívánt program LED-je kezd világítani - ekkor ki van választva.

### Hőmérséklet módosítása

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

- Nyomja meg a **TEMP** **14** gombot. A kijelzőn **3** villog a hőmérséklet.
- Forgassa a forgószabályozót **21**, ameddig meg nem jelenik a kívánt hőmérséklet. A villogás a beállítás után kb. 15 másodperccel leáll. Az új hőmérséklet átvétele sikerült.

### Idő módosítása

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

- Nyomja meg a **TIME** **17** gombot. A kijelzőn villog az idő.
- Forgassa a forgószabályozót **21**, ameddig meg nem jelenik a kívánt idő. A villogás a beállítás után kb. 15 másodperccel leáll. Az új idő átvétele sikerült.

**MEGJEGYZÉS:** Kezelés hiányában 5 perc elteltével a készülék automatikusan készenléti üzembe kapcsol.

## 8.5 Programok használata

### MEGJEGYZÉSEK:



- Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a belső tér felső részén lévő forró fűtőelemhez **2**, és ne ragadjanak oda.
- A **SYNC FINISH** program kivételével bármikor módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési időt.
- A hőveszteség elkerülése érdekében a sütési folyamatot csak akkor szabad elindítani, ha mindkét sütőkosár **7/4** teljesen be van helyezve.
- Programváltáskor először mindig kapcsolja készenléti üzemmódba a készüléket a Be/Ki gomb **13** megnyomásával.
- **GYORSINDÍTÁS FUNKCIÓ**  
Kapcsolja be a készüléket készenléti üzemmódból a Be/Ki gombbal **13**. A Start/Szünet gomb **18** megnyomásával mindkét sütőkosár esetében elindul a sütés az előre beállított **180°C**-os hőmérsékleten és az előre beállított **15 perc** sütési idővel. Ha csak egy sütőkosarat kíván használni, akkor nyomja meg a **1** vagy **2** gombot.

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




- Hőmérséklet (nem a **DEHYDRATE** esetén)
  - Sütési idő
  - A **SYNC FINISH** programban nem lehet változtatni a hőmérsékleten és a sütési időn.
1. Készítse elő az élelmiszereket, és helyezze őket a sütőkosarakba **7/4**.
  2. A sütőkosarat tolja be a házba **1**.
  3. Nyomja meg a Be/Ki gombot **13**.
  4. A **1** vagy **2** gomb megnyomásával válassza ki a kívánt sütőkosarat.

5. Nyomja meg és fordítsa el a forgószabályozót **21** addig, ameddig a kívánt program LED-je világítani nem kezd. A kijelzőn **3** megjelenik a hőmérséklet a kiválasztott programhoz.

---

**MEGJEGYZÉS:** A hőmérséklet módosításához nyomja meg a  **14** gombot, az idő módosításához pedig a  **17** gombot. Ameddig a megfelelő érték villog a kijelzőn **3**, addig a forgószabályozó forgatásával el tudja végezni a módosítást. Az elforgatás után várjon kb. 15 másodpercet. A kijelző villogása leáll, az új érték pedig át vételre került.

---

6. Indítsa el a sütési folyamatot a Start/Szünet gomb  **18** megnyomásával. A program elindul.
  - A kijelzőm megjelenik a hátralévő sütési idő. Mindkét értéket módosíthatja a program futása közben is a  **14** vagy  **17** gomb megnyomásával.

## 8.6 A sütési folyamat megszakítása

---



**MEGJEGYZÉS:** A túl hosszú szünet negatív hatással lehet a sütési eredményre.

---

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





1. A fogantyúval **8** húzza ki a sütőkosarat **7/4** a házból **1**. A készülék automatikusan kikapcsol, ha kiveszi a sütőkosarat.
  - Megjelenik a hátralévő sütési idő.
  - A ventilátor leáll, amíg a sütőkosarat **7/4** vissza nem tolják.
2. Helyezze vissza a sütőkosarat a készülékbe. A készülék automatikusan visszakapcsol a sütési idő lejártáig.

## vagy

1. A sütési folyamat megszakításához röviden nyomja meg a Start/Szünet gombot  **18**.
  - Megjelenik a hátralévő sütési idő.
  - A ventilátor kb. 1 percig még folytatja működését.
  - A sütési folyamat folytatásához nyomja meg újra a Start/Szünet gombot  **18**.
2. Helyezze vissza a sütőkosarat a készülékbe. A készülék automatikusan visszakapcsol a sütési idő lejártáig.


## 8.7 A SYNC COOK funkció

Ez a funkció lehetővé teszi nagyobb mennyiségek sütését azonos sütési idővel és hőmérséklettel mindkét sütőkosárban egyszerre. Az előre beállított hőmérséklet és sütési idő mindkét sütőkosárnál 180°C és 15 perc. Módosíthatja a beállított értékeket, vagy kiválaszthat egy programot.


1. A fritőz bekapcsolásához nyomja meg a Be-/Ki gombot .
2. Nyomja meg a **SYNC COOK**  **20** gombot.
3. A hőmérsékletet állítsa be a  **14** gomb megnyomásával, az időt pedig a  **17** gomb megnyomásával.

## vagy

A forgószabályozó megnyomásával és elfordításával válasszon ki egy programot.

4. A Start/Szünet gomb  **18** megnyomásával indítsa el a sütési folyamatot.

A beállított értékek mindkét sütőkosárra vonatkoznak.



- A **SYNC COOK**  **20** gomb villog.
- Adott esetben a kiválasztott program villog.
- A hátralévő idő megjelenik a kijelzőn.

---

**MEGJEGYZÉS:** A sütési folyamat során bármikor módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési időt.






---

A sütési folyamat során válthat másik programra is.

1. A sütési folyamat közben nyomja meg a Start/Szünet gombot  **18**.
2. A forgószabályozó megnyomásával és elforgatásával válassza ki a kívánt programot.
3. Nyomja meg újra a Start/Szünet gombot  **18**.

Mindkét sütőkosár tovább működik a kiválasztott programmal.








A **SYNC COOK** funkciót bármikor kikapcsolhatja.

1. A sütési folyamat közben nyomja meg ismét a **SYNC COOK**  **20** gombot.
  - A  **20** gomb kialszik.
  - Amelyik program nem fejeződött be a  **20** gomb megnyomása előtt, mindkét sütőkosárnál folytatódik.
2. Ha szükséges, válasszon ki egy sütőkosarat a  vagy a  gomb megnyomásával.
3. Most adja meg a sütőkosár kívánt új értékeit.

Mindkét sütőkosár külön-külön működik tovább a beállított értékekkel.

## 8.8 A SYNC FINISH funkció

A sütőkosarakat **7/4** szinkronizálhatja is.

1. A fritőz bekapcsolásához nyomja meg a Be-/Ki gombot  **13**.
  2. Nyomja meg a  gombot a sütőkosár **7** kiválasztásához.
  3. Állítsa be a sütési időt, a hőmérsékletet vagy egy programot a forgószabályozó megnyomásával és elforgatásával.
  4. Nyomja meg a  gombot a sütőkosár **4** kiválasztásához.
  5. Állítsa be a sütési időt, a hőmérsékletet vagy egy programot.
  6. Nyomja meg a **SYNC FINISH**  **22** gombot.
  7. Indítsa el a sütési folyamatot a Start/Szünet gomb  **18** megnyomásával.
    - A **SYNC FINISH**  **22** gomb világit.
    - A működő sütőkosár kijelzőjén megjelenik a hátralévő sütési idő.
    - A még nem működő sütőkosár kijelzőjén  jelenik meg.
- A sütési folyamat mindkét sütőkosárnál elindul a megfelelő beállításokkal.
  - Az idő és a hőmérséklet már nem állítható be.
  - A rövidebb sütési idejű sütőkosár körülbelül 15 másodperccel a hosszabb sütési idővel rendelkező sütőkosár előtt végez.
  - Ha mindkét sütőkosárnak azonos a sütési ideje, akkor az első kosár 15 másodperccel a második kosár előtt kezdi el a sütést.
  - Minden egyes sütőkosár sütési idejének végén 3 hangjelzés hallható. Ha mindkét sütőkosár sütési ideje lejárt, akkor a kijelzőn *End* jelenik meg.

## 8.9 A programok áttekintése

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

Program	Használat	előre beállított hőmérséklet (beállítható terület)	előre beállított idő (beállítható terület)
<b>REHEAT</b>	Felmelegítés	200 °C (60 – 200 °C)	15 perc (1 – 60 perc)
<b>ROAST</b>	Steak, karaj	150° C (60 – 200 °C)	18 perc (1 – 60 perc)
<b>BAKE</b>	Muffin, sütemény és pékáru	180 °C (60 – 200 °C)	15 perc (1 – 60 perc)
<b>DEHYDRATE</b>	Élelmiszer aszálása/ szárítása (szilva / almaszeletek)	60 °C (fix hőmérséklet)	2 óra (1 perc – 24 óra)
<b>PREHEAT</b>	Előmelegítés	200 °C (60 – 200 °C)	5 perc (1 – 60 perc)
<b>AIR FRY</b>	Fagyasztott hasábburgonya <sup>1</sup>	190 °C (60 – 200 °C)	30 perc (1 – 60 perc)

## 8.10 Sütési táblázat

- A hőmérséklet és az időadatok sütési táblázatban megadott értékei irányadó jellegűek. Az élelmiszer jellegétől, méretétől és mennyiségétől, illetve íztől függően a hőmérséklet és az idő eltérő lehet.

Elkészítendő élelmiszer	°C	Perc	optimális mennyiség kosaranként	maximális mennyiség kosaranként
Hasábburgonya <sup>1</sup>	190	25 – 30	500 g	640 g
Csirkecombok <sup>2</sup>	200	30	450 g	750 g
Zöldség <sup>2</sup>	180	15 – 30	400 g	750 g
Elősütött zsemle <sup>2</sup>	180	8	2 darab	3 darab
Muffin	150	18	2 darab	4 darab
Lazacfilé	200	15	100 g	300 g
Steak <sup>2</sup>	200	10 – 20	150 g	450 g

A felső indexbe tett számok <sup>1,2</sup> jelentése:

<sup>1</sup>: 5 percenként rázza vagy fordítsa meg.

<sup>2</sup>: A sütési idő fele után rázza vagy fordítsa meg.

## 8.11 A sütési folyamat vége

- Ha a program ideje lejár, megszólal egy hangjelzés. A ventilátor kb. 1 perccig még folytatja működését.
  - Szükség van egy hőálló alátételre a sütőkosárhoz **7/4** és egy tányérra vagy egy tálra (adott esetben előmelegítve).
  - A készülék hálózatról történő leválasztásához használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót **12**.
1. A fogantyúval **8** húzza ki a sütőkosarat **7/4** a házból **1**. Helyezze azt a hőálló alátételre.
  2. Helyezze az ételt az előkészített tányérra/tálba.
  3. Hagyja kihűlni a készüléket és a tartozékokat, mielőtt megtisztítaná.

**MEGJEGYZÉS:** Ha az étel barnasága még nem megfelelő, manuálisan módosíthatja a sütési folyamatot. Tolja vissza a megtöltött sütőkosarat **7/4** a házba **1**, és kezdje újra a sütési folyamatot. Néhány perc múlva ellenőrizze az étel barnaságát. Ehhez egyszerűen a fogantyúval **8** húzza ki a sütőkosarat **7/4** a házból **1**.

## 9. Receptek

A receptekben a következő rövidítéseket használjuk:

TK = teáskanál

EK = evőkanál

### 9.1 Vegyes sült burgonya fűszeres majonézsal

Hozzávalók 4 adaghoz


#### A majonéz hozzávalói

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

#### A sült burgonya hozzávalói

250 g	édesburgonya
250 g	kemény fajtájú burgonya
2 EK	napraforgóolaj

#### Elkészítés

1. A fűszeres majonézhez tegye a tojássárgát és a mustárt egy magas bögrébe, és keverje össze botmixerrel.
2. Keverés közben vékony sugárban öntse hozzá az olajat, amíg krémes, homogén masszát nem kap.
3. Adja hozzá a fűszernövényeket, ízesítse sóval, borssal és citromlével.
4. A burgonyát és az édesburgonyát hámozza és mossa meg, itassa fel róla a nedvességet.
5. A burgonyát és az édesburgonyát vágja kb. 1 cm vastag hasábokra, és egy táliban keverje össze az olajjal.
6. A sült krumplit ossza el egyenletesen a két sütőkosár között.
7. Nyomja meg a  **20** gombot, és állítsa az értékeket 25 percre és 200°C-ra.

8. 15 perc elteltével csökkentse a hőmérsékletet 180 °C-ra, és rázza meg a krumplit.
9. Sózza meg a burgonyát, és tálalja a fűszeres majonézzel.

## 9.2 Bundázott virsli

Hozzávalók 4 adaghoz

### Hozzávalók

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

### Elkészítés

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

## 9.3 Sült camembert áfonyával

Hozzávalók 4 adaghoz

### Hozzávalók

4	camembert (egyenként max. 150 g)
2	tojás
2 EK	tejszín
6 EK	zsemlemorzsa
4 EK	áfonyabefőtt
	Só, bors

### Elkészítés

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

## 9.4 Töltött paradicsom

Hozzávalók 4 adaghoz

### Hozzávalók

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

### Elkészítés

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

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

## 9.5 Csicseriborsó lisztből készűlt falafel

Hozzávalók 4 adaghoz

### Hozzávalók

240 g	csicseriborsó liszt
240 ml	víz
8 EK	olívaolaj
4	gerezd fokhagyma
2	mogyoróhagyma
2 csokor	petrezselyem
1 TK	só
3 TK	római kömény
1 TK	sűtőpor
	Egy kis citromlé

### Elkészítés

1. Mossa és szárítsa meg a petrezselymet, a leveleit szedje le, és vágja nagyon apróra.
2. Hámozza meg és kockázza fel a mogyoróhagymát és a fokhagymagerezdeket.
3. Keverje össze a petrezselymet, a mogyoróhagymát, a fokhagymát, a csicseriborsó lisztet, a római köményt, a sűtőport és a sót.
4. Forralja fel a vizet, és fokozatosan adja hozzá a lisztes keverékhez. Dolgozza az egészet egyenletes és viszonylag kemény tésztává.
5. Pihentesse a tésztát 15 percig.
6. Ezután gyűrjön bele 1 evőkanál olívaolajat és egy kevés citromlevet.
7. Vizes kézzel formázzon diónyi golyókat a tésztából, és helyezze őket egymás mellé a sűtőkosarak betéteire.
8. Először süssse a falafelt 180 °C-on kb. 6 percig. Ezután süssse 200°C-on további 4 percig.
9. Most tegyen 7 evőkanál olívaolajat egy tálba, és óvatosan dobja bele a falafelt.
10. Tegye vissza a falafelt a betétekre és süssse 200 °C-on kb. 6 percig, amíg aranybarna nem lesz.

## 9.6 Lazac batyuban

Hozzávalók 2 adaghoz

### Hozzávalók

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

### Elkészítés

1. A burgonyát hámozza meg, mossa meg, és főzze meg forrásban lévő sós vízben, majd szűrje le és vágja vékony szeletekre.
2. Közben tisztítsa meg a spenótot, mossa meg, majd jól csepegtesse le.
3. Hámozza meg a mogyoróhagymát és a fokhagymát, vágja apró kockákra, tegye egy lábasba az olajjal, és párolja áttetszővé.
4. Adja hozzá a spenótot, és párolja rövid ideig, amíg a levelek megfonnyadnak. Ezután vegye le az edényt a tűzről, és tegye félre.
5. A lazacot mossa meg, törölje szárazra és vágja két részre.
6. A petrezselymet és a bazsalikomot mossa meg, rázza szárazra, és a leveleit vágja apróra.
7. A kapribogyót csepegtesse le, és vágja durvára.
8. A kapribogyót és az apróra vágott fűszernövényeket gyúrja össze a vajjal.
9. Mossa meg a lime-ot forró vízzel, törölje szárazra és vágja szeletekre.
10. Rakjon ki két nagy darab sütőpapírt.

11. Mindegyik közepére helyezze a burgonyaszleteket, és sózza, borsozza. A tetejére rakja a spenótot és a lazacot.
12. A kapribogyós vajat pelyhekben tegye a lazacra, a tetejére tegyen lime szeleteket.
13. Hajtsa rá a papírt a hozzávalókra, szorosán zárja le az oldalát, és tegye egymás mellé a csomagokat a sütőkosárba.
14. Süsse 200°C-on kb. 20 percig.
15. Ezután távolítsa el a papírt, és azonnal tálalja az ételt.

## 9.7 Cukkini és padlizsán nyárs

Hozzávalók 4 adaghoz

### Hozzávalók

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

### Elkészítés

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

## 9.8 Mini pizza sonkával és rukkolával

Hozzávalók 2 adaghoz

### Hozzávalók

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

### Elkészítés

1. Lisztezett munkalapon nyújtsa ki a pizzatésztát, és vágjon ki belőle 1 cm-rel kisebb téglalapokat, mint a sütőkosár felülete.
2. A tésztát villával enyhén szurkálja meg.
3. A mozzarellát vágja vékony szeletekre.
4. A tésztát kenje meg a paradicsompürével, ízesítse sóval, borssal és oregánóval, majd tegye a tetejére a mozzarella szeleteket.
5. A pizzadarabokat süssse 180 °C-on kb. 7 percig részletekben.
6. A Serrano sonkát ossza szét a darabokon, és süssse további 3-5 percig.
7. Amikor a pizza széle enyhén barnulni kezd, vegye ki a darabokat, és ossza el rajtuk a megmosott rukkolát.
8. Csepegtessen kevés olajat a mini pizzákra, és tálalja őket.

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

## 9.9 Pácolt csirkeszárny fagyasztott hasáburgonyával

Hozzávalók 2 személy részére


### Hozzávalók

Kb. 8	csirkeszárny
250 g	fagyasztott hasáburgonya

### Hozzávalók a páchoz

6 EK	napraforgó- vagy repceolaj
6 EK	Sweet'n Hot chiliszósz
4 EK	ketchup
4 EK	ecet
1 - 2 TK	só
1 - 2 TK	paprika
1 - 2 TK	chilipehely

### Elkészítés

1. Keverje össze a pác összes összetevőjét egy nagy tálban.
2. Helyezze a csirkeszárnyakat a tálba, és keverje össze a páclével.
3. Hagyja a csirkedarabokat kb. 1 órán keresztül a pácban állni.
4. Helyezze egymás mellé a csirkeszárnyakat a két sütőkosár egyikébe, és állítsa a sütőkosarat 190°C-ra és 15 percre.
5. A sütés felénél fordítsa meg a csirkeszárnyakat.
6. Tegyen 250 g fagyasztott hasáburgonyát a második sütőkosárba, és állítsa 200°C-ra 20 percre.
7. Nyomja meg a  **22** gombot, hogy a két kosár egyszerre végezzen.
8. A sütési idő felénél egyszer rázza fel a burgonyát.

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

## 9.10 Folyékony közepű csokoládétortácska

Hozzávalók 8 tortácskához

### Hozzávalók

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

### Elkészítés

1. Darabolja fel a csokoládét és olvassza fel vízfürdőben.
2. Adja hozzá a vajat, és hagyja azt is felolvadni.
3. A tojást és a cukrot verje habosra.
4. A lisztet szitálja a keverékre, és keverje sima tésztává.
5. Keverje bele a csokis-vajas keveréket.
6. Öntse a masszát muffinformákba, és helyezze a sütőkosárba. Helyezze ezt az előmelegített készülékbe.
7. Állítsa a hőmérsékletet 180°C-ra, és a sütési időt 10 percre.
8. Süssse meg a csokitortácskákat, és melegen fogyassza.

## 10. Tisztítás



### Égési sérülések VESZÉLYE!

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



### ÁRAMÜTÉS veszélye!

- ⊙ A forrólevegős fritőz tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót **12** az aljzatból.
- ⊙ A forrólevegős fritőzt nem szabad vízbe meríteni.

### FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.

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

### Tartozékok

- Távolítsa el a nagy ételmaradványokat.
- A sütőkosár **7/4** és a betét **5** mosogatógépben mosogatható. Felfelé távolítsa el a betétet **5** a sütőkosárból **7/4**. Tisztítás után a behelyezésnél ügyeljen arra, hogy a betét ívelt része felfelé mutasson. Nyomja le a betétet **5**, amíg az fel nem fekszik az aljára.

**MEGJEGYZÉS:** Ezeket az alkatrészeket kézzel is mosogathatja meleg vízzel és mosogatószerezrel. Végezetül öblítse el alaposan tiszta vízzel.

- A leégett ételmaradványokat előbb áztassa be.
- Tisztítsa meg a sütőkosarat **7/4** kézzel meleg vízzel és mosogatószerrel. Végezetül öblítse el alaposan tiszta vízzel.
- Hagyja teljesen megszáradni az összes alkatrészt, mielőtt eltenné vagy újból használná azokat.

### Ház

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

### Belső tér

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

## 11. Tárolás

- Mielőtt elrakja a forrólevegős fritőzt...  
... ki kell húzni a hálózati csatlakozódugót **12**,  
... ki kell hűlnie a készüléknek, és  
... minden alkatrésznek teljesen száraznak kell lennie.
- Tekerje a csatlakozóvezetékét **11** a kábelvezetőre **10**.

## 12. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkébe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.



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



### Csomagolás

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

## 13. Problémamegoldás

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



### ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
Nem működik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Van áram?</li> <li>• Ellenőrizze a csatlakozást.</li> </ul>
Az étel nem készül el az ajánlott időtartam alatt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Túl nagy volt a mennyiség vagy túl vastagok voltak a szeletek?</li> <li>• Túl alacsonyra volt állítva a hőmérséklet vagy a sütési idő?</li> </ul>
Erős füst- és szagképződés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ételmaradékok vannak a fűtőelemnél <b>2</b>, amelyek melegítéskor elégnenek? A sütőkosarat <b>7/4</b> csak a <b>MAX 6</b> jelzésig szabad tölteni.</li> </ul>

## 14. Műszaki adatok

Modell:	SHFDD 2600 B2
Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	2600 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban:	≤ 0.5 W
Kikapcsolt állapotba történő váltás:	< 20 perc

### Alkalmazott szimbólumok

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

A műszaki változtatások joga fenntartva.

## 15. Garancia

<b>(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ</b>	
A termék megnevezése:	DUPLA ZÓNÁS FORRÓ- LEVEGŐS FRITŐZ
Gyártási szám:	<b>484420_2501</b>
A termék típusa:	SHFDD 2600 B2
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	forrólevegős fritőz, 2sütőkosár betétekkel
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	<b>Szerviz Magyarország</b> Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoeyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

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

bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.

3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.  
(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)  
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen

nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.

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

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

A [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) és a **484420\_2501** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

## **Garanciaártya 484420\_2501**

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:



A javításra tekintettel a jótállás új határideje:



# Obsah

<b>1. Prehľad</b> .....	<b>29</b>
<b>2. Účel použitia</b> .....	<b>30</b>
<b>3. Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>30</b>
<b>4. Obsah balenia</b> .....	<b>33</b>
<b>5. Uvedenie do prevádzky</b> .....	<b>34</b>
<b>6. Prehľad riadiaceho panela a displeja</b> .....	<b>35</b>
<b>7. Základy fritovania</b> .....	<b>36</b>
<b>8. Obsluha</b> .....	<b>36</b>
8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu .....	36
8.2 Zapnutie/vypnutie.....	37
8.3 Výber fritovacieho koša .....	37
8.4 Základné ovládanie .....	37
8.5 Používanie programov.....	38
8.6 Prerušenie procesu prípravy .....	39
8.7 Funkcia SYNC COOK .....	39
8.8 Funkcia SYNC FINISH .....	40
8.9 Prehľad programov .....	41
8.10 Tabuľka prípravy.....	41
8.11 Koniec procesu prípravy .....	42
<b>9. Recepty</b> .....	<b>42</b>
9.1 Miešané hranolčky s bylinkovou majonézou .....	42
9.2 Párky v župane.....	43
9.3 Pečený camembert s brusnicami .....	43
9.4 Plnené paradajky.....	44
9.5 Falafel z cicerovej múky.....	44
9.6 Losos v obale .....	45
9.7 Špízy z cukety a baklažánu .....	45
9.8 Minipizza so šunkou a rukolou .....	46
9.9 Marinované kuracie krídla s mrazenými hranolčkami .....	46
9.10 Čokoládová tortička s tekutým stredom .....	47
<b>10. Čistenie</b> .....	<b>47</b>
<b>11. Uskladnenie</b> .....	<b>48</b>
<b>12. Likvidácia</b> .....	<b>48</b>
<b>13. Riešenie problémov</b> .....	<b>49</b>
<b>14. Technické údaje</b> .....	<b>49</b>
<b>15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>50</b>

## 1. **Prehľad**

- 1 Kryt
- 2 Vyhrievací prvok (na hornej strane vnútorného priestoru)
- 3 Displej s indikačnými tlačidlami
- 4 Fritovací kôš 
- 5 Nadstavec
- 6 **MAX** Značka pre maximálnu výšku hladiny naplnenia fritovacieho koša (maximálna výška naplnenia je 4,35 l)
- 7 Fritovací kôš 
- 8 Rúčka fritovacieho koša
- 9 Vetracie otvory
- 10 Dištančná vložka s navíjaním kábla
- 11 Pripojovacie vedenie
- 12 Zástrčka (bez obrázka)

## Srdečná vďaka za dôveru!

Gratulujeme vám k vašej novej teplovzdušnej fritéze.

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

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

Prajeme vám veľa radosti s vašou novou teplovzdušnou fritézou!

### Symbols na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotknutím sa horúceho povrchu.



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

## 2. Účel použitia

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

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

### Predvídateľné nesprávne použitie

Teplovzdušná fritéza nie je vhodná na zahrievanie tekutín.

## 3. Bezpečnostné pokyny

### Výstražné upozornenia

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



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

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

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

**UPOZORNENIE:** Skutočnosti a špecifiká, ktoré by ste mali brať do úvahy pri manipulácii s prístrojom.

## **Pokyny pre bezpečnú prevádzku**

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



- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracích otvorov na zadnej strane. Fritovacie koše uchopujte len za rúčku.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracích otvorov horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Vyhrievacie prvky sa nesmú utierať namokro.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externými spínacími hodinami alebo separátnym diaľkovým systémom.
- ⊙ Tento prístroj je určený aj na použitie v domácnosti a na podobné použitia, ako napríklad...
  - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
  - ... na poľnohospodárskych farmách;
  - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
  - ... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Prečítajte si kapitolu Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 47).



### **NEBEZPEČENSTVO pre deti!**

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



### **NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!**

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte prbližiť 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 vyťahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.

- ⊙ Ak by aj napriek tomu prístroj niekedy spadol do vody, potom okamžite vyťahnite zástrčku a až následne vyberte prístroj von. V takom prípade prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho skontrolovať v odbornom servise.
- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokkými rukami.



### **NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!**

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Keď používate predlžovací kábel, musí spĺňať technické údaje tohto prístroja.
- ⊙ Prístroj zapájajte len do samotnej zásuvky, nie do zásuvky, do ktorej sa dajú zapojiť viaceré zariadenia. Mohlo by totiž dôjsť k preťaženiu.
- ⊙ Pripojovacie vedenie ved'te tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa oň alebo sa na ňom poškúť.
- ⊙ Zástrčky 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 nezacvikoľ alebo nestlačil.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vyťahnite zástrčku.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za pripojovacie vedenie.

- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky:
  - po každom použití,
  - v prípade poruchy,
  - ak prístroj nepoužívate,
  - pred čistením prístroja,
  - počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajúte žiadne zmeny na výrobku. Opravy nechajte vykonávať len v odbornej opravovni, resp. v servisnom stredisku.



### **NEBEZPEČENSTVO – nebezpečenstvo požiaru!**

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



### **NEBEZPEČENSTVO poranení popálením!**

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

### **VÝSTRAHA pred vecnými škodami!**

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Dbajte o to, aby sa jedlá nedotýkali horúceho vyhrievacích prvkov na hornej strane vnútorného priestoru a nenalepili sa tam.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

## **4. Obsah balenia**

- 1 teplovzdušná fritéza
- 2 fritovacie koše **7/4** s nastavcami **5**
- 1 kompletný návod na obsluhu (na internete)
- 1 stručný návod (je priložený k prístroju)

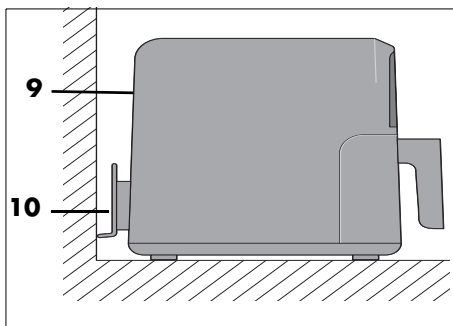
## 5. Uvedenie do prevádzky

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



### NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

Na zadnej strane prístroja sa nachádza vetrací otvor **9** a dištančný držiak **10**. Z vetracích otvorov uniká počas prevádzky horúca para.

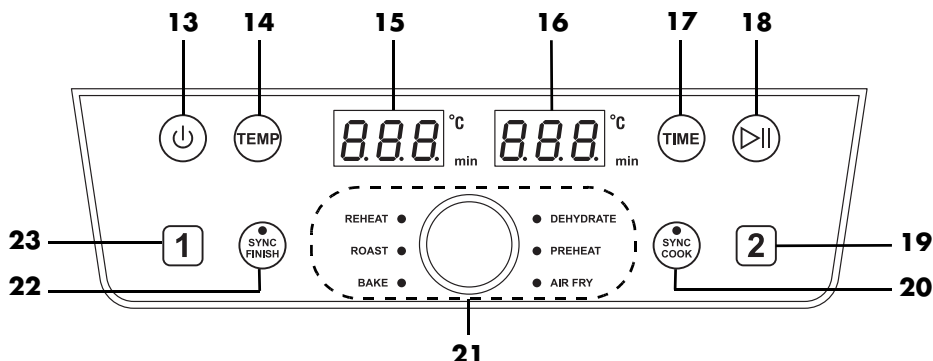


- ⊙ Vetracie otvory **9** nikdy nezakrývajte.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.

**UPOZORNENIE:** Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na vyhrievacom prvku **2** a nie je to chyba výrobku. Zabezpečte dostatočné vetranie.

- Z prístroja odstráňte ochranné fólie a lepiacu pásku, avšak neodstraňujte typový štítok na spodnej strane prístroja.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
- Pred prvým použitím prístroj a všetky diely príslušenstva vyčistite.
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú, teplovzdornú podložku.
- Zástrčku **12** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

## 6. Prehľad riadiaceho panela a displeja



- 13** Tlačidlo: zapnutie/vypnutie
- 14** Tlačidlo: teplota
- 15** Zobrazenie číslíc (napr. teplota, čas prípravy) fritovacieho koša **1**
- 16** Zobrazenie číslíc (napr. teplota, čas prípravy) fritovacieho koša **2**
- 17** Tlačidlo: čas
- 18** Tlačidlo: štart/prestávka
- 19** **2** Tlačidlo: výber fritovacieho koša **2**
- 20** Tlačidlo **SYNC COOK**: obidva fritovacie koše pracujú s rovnakými hodnotami
- 21** Otočný regulátor: nastavenie hodnoty teploty a času prípravy, výber programu  
**DEHYDRATE** (sušenie)  
**PREHEAT** (predhriatie)  
**AIR FRY** (fritovanie)  
**BAKE** (pečenie)  
**ROAST** (vyprážanie)  
**REHEAT** (zohrievanie)
- 22** Tlačidlo **SYNC FINISH**: synchronizuje sa dokončenie obidvoch fritovacích košov
- 23** **1** Tlačidlo: výber fritovacieho koša **1**

## 7. Základy fritovania

### Príprava potravín

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

### Čas a teplota fritovania

- Na dosiahnutie chutného a zdravého výsledku by ste mali veľmi presne dodržiavať teplotu a čas fritovania uvedené na obale.
- Naraz fritujte len malé množstvá.
- Fritovacie koše **7/4** sa nesmú naplniť viac ako po značku **MAX 6**.
- Akrylamid môže byť karcinogénny. Aby sa akrylamid tvoril čo najmenej, vyvarujte sa prílišnému zhnednutiu.

### Na rovnomerné zhnednutie<sup>1 2</sup>

- <sup>1</sup>: Vždy po ¼ času prípravy pretrepte alebo obráťte, teda 3x počas času prípravy.  
<sup>2</sup>: V polovici času prípravy pretrepte alebo otočte.

Ak si potravina (napr. hranolčky alebo kuracie nugetky) vyžaduje rovnomerné zhnednutie, musí sa počas fritovania 1 – 3x pretrepať.

1. Vytiahnite fritovacie koše **7/4** za rúčku **8** z krytu **1** a prísady pretrepte. Pri pretrepaní dbajte o to, aby sa napr. hranolčky dobre premiešali a pritom sa surové hranolčky ležiace vnútri dostali von. Prístroj sa pri vybratí fritovacích košov **7/4** automaticky vypne.
2. Znovu vložte fritovacie koše **7/4** do prístroja. Prístroj sa automaticky zapne až do uplynutia času prípravy.

### Pečenie

Cesto sa v žiadnom prípade nesmie dávať priamo do fritovacích košov **7/4**. Po príprave dajte cesto do formy na pečenie alebo inej teplovzdornej formy (napr. formičky na muffiny). Túto potom s cestom postavte do fritovacích košov **7/4**.

### Informácie na obale

Keď na obale hlbokomrazeného tovaru nenájdete informácie o dobách prípravy pre teplovzdušné fritézy, orientujte sa podľa časov pre teplovzdušnú rúru.

## 8. Obsluha



### NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracích otvorov **9** na zadnej strane.
- ⊙ Na uchopenie fritovacích košov **7/4** používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracích otvorov **9** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehýbte ňou ani ju neprenášajte.

### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj sa v žiadnom prípade nesmie prevádzkovať bez fritovacích košov **7/4**!

### 8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je postavený, zastrčte zástrčku **12** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

## 8.2 Zapnutie/vypnutie

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

## 8.3 Výber fritovacieho koša

1. Na zapnutie fritézy stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ☺ **13**.
2. Stlačením tlačidla **1** alebo **2** vyberte požadovaný fritovací kôš **7/4**. Symbol zvoleného fritovacieho koša bliká.

---

**UPOZORNENIE:** Ak sa do 15 sekúnd nestlačí žiadne tlačidlo, symbol zvoleného fritovacieho koša prestane blikáť. V takom prípade znovu stlačte tlačidlo **1** alebo **2**, aby ste mohli pokračovať s nastaveniami.

---

## 8.4 Základné ovládanie

Pre nasledujúce body platí:

- Prístroj je zapnutý.
- Bol vybratý fritovací kôš **7/4** stlačením tlačidla **1** alebo **2**.

### Vyvolanie programov

- Stlačte a otáčajte otočný regulátor **21**, kým nebude svietiť LED požadovaného programu – potom je zvolený.

### Zmena teploty

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

- Stlačte tlačidlo **TEMP** **14**. Na displeji **3** bliká teplota.
- Otáčajte otočný regulátor **21**, kým sa nezobrazí požadovaná teplota. Blikanie sa zastaví cca 15 sekúnd po nastavení. Nová teplota bola prevzatá.

### Zmena času

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

- Stlačte tlačidlo **TEMP** **17**. Na displeji bliká čas.
- Otáčajte otočný regulátor **21**, kým sa nezobrazí požadovaný čas. Blikanie sa zastaví cca 15 sekúnd po nastavení. Nový čas bol prevzatý.


---

**UPOZORNENIE:** Asi 5 minút bez ovládania sa prístroj prepne do pohotovostného stavu.





---

## 8.5 Používanie programov



### UPOZORNENIA:




- Dbajte o to, aby sa pokrmy nedotýkali vyhrievacieho prvku **2** na hornej strane vnútorného priestoru a neprilepili sa tam.
- S výnimkou programu **SYNC FINISH** môžete kedykoľvek zmeniť teplotu a čas prípravy.
- Aby sa predišlo strate tepla, proces prípravy by sa mal spustiť až vtedy, keď sú oba fritovacie koše **7/4** úplne zasunuté.
- Pri zmene programu vždy najskôr prepnite prístroj do pohotovostného režimu stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia  **13**.

### FUNKCIA RÝCHLEHO ŠTARTU




Prístroj zapnite z pohotovostného režimu tlačidlom zapnutia/vypnutia  **13**. Stlačením tlačidla štart/prestávka  **18** sa spustí príprava s prednastavenou teplotou **180 °C** a prednastaveným časom prípravy **15 min** pre obidva fritovacie koše. Ak chcete použiť len jeden fritovací kôš, stlačte pred spustením tlačidlo  **1** alebo  **2**.

5. Stlačte a otáčajte otočný regulátor **21**, kým nebude svietiť LED požadovaného programu. Na displeji **3** sa zobrazuje teplota zvoleného programu.

**UPOZORNENIE:** Na zmenu teploty stlačte tlačidlo  **14**, na zmenu času stlačte  **17**. Kým príslušná hodnota bliká na displeji **3**, môžete ju zmeniť otočením otočného regulátora. Po otočení počkajte cca **15 sekúnd**. Indikátor prestane blikáť a nová hodnota je prevzatá.

6. Proces prípravy spustíte stlačením tlačidla štart/prestávka  **18**. Program sa spustí.
  - Na displeji sa zobrazuje zvyšná doba chodu. Obidve hodnoty je možné zmeniť stlačením  **14** alebo  **17** počas prebiehajúceho programu.

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

- teplota (nie pri **DEHYDRATE**)
  - čas prípravy
  - v programe **SYNC FINISH** nemôžete zmeniť teplotu a čas prípravy.
1. Pripravte si potraviny a dajte ich do fritovacieho koša **7/4**.
  2. Zasuňte fritovací kôš do krytu **1**.
  3. Na zapnutie stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia  **13**.
  4. Stlačením tlačidla  **1** alebo  **2** vyberte požadovaný fritovací kôš.



## 8.6 Prerušenie procesu prípravy

**UPOZORNENIE:** Príliš dlhá prestávka môže veľmi negatívne ovplyvniť výsledok prípravy.

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

1. Vyťahnite fritovací kôš **4/ 7** za rúčku **8** z krytu **1**. Prístroj sa pri vybratí koša automaticky vypne.
  - Zobrazí sa zvýšená doba chodu.
  - Ventilátor sa zastaví, kým nebude fritovací kôš **4/ 7** opäť zasunutý.
2. Znovu vložte fritovací kôš do prístroja. Prístroj sa automaticky zapne až do uplynutia času prípravy.






### alebo

1. Na prerušenie procesu prípravy krátko stlačte tlačidlo štart/prestávka  **18**.
  - Zobrazí sa zvýšená doba chodu.
  - Ventilátor beží ďalej ešte cca 1 minútu.
  - Znovu stlačte tlačidlo štart/prestávka  **18** na pokračovanie v procese prípravy.
2. Znovu vložte fritovací kôš do prístroja. Prístroj sa automaticky zapne až do uplynutia času prípravy.


## 8.7 Funkcia SYNC COOK

Pomocou tejto funkcie môžete v obidvoch fritovacích košoch súčasne pripravovať väčšie množstvá s rovnakým časom prípravy a rovnakou teplotou.

Prednastavená teplota a čas prípravy pre obidva fritovacie koše je 180 °C a 15 minút. Môžete zmeniť nastavené hodnoty alebo vybrať program.



1. Na zapnutie fritézy stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia .
2. Stlačte tlačidlo **SYNC COOK**  **20**.
3. Stlačením tlačidla  **14** nastavíte teplotu a stlačením tlačidla  **17** čas.  
**alebo**  
Vyberte niektorý z programov stlačením a otočením otočného regulátora.
4. Proces varenia spustíte stlačením tlačidla štart/prestávka  **18**.

Nastavené hodnoty sa použijú na obidva fritovacie koše.

- Sviety tlačidlo **SYNC COOK**  **20**.
- Prípadne sviety zvolený program.
- Zobrazuje sa zostávajúci čas.






**UPOZORNENIE:** Počas prípravy môžete kedykoľvek zmeniť hodnoty teploty a času prípravy.

Počas prípravy tiež môžete prepnúť na niektorý program.

1. Počas prípravy stlačte tlačidlo štart/prestávka  **18**.
2. Stlačením a otočením otočného regulátora vyberte požadovaný program.
3. Znovu stlačte tlačidlo štart/prestávka  **18**.

Obidva fritovacie koše pracujú ďalej so zvoleným programom.








Funkciu **SYNC COOK** môžete kedykoľvek prerušiť.

- Počas prípravy stlačte znovu tlačidlo štart/prestávka **SYNC COOK**  **20**.
  - Tlačidlo  **20** zhasne.
  - Každý program, ktorý nebol ukončený pred stlačením tlačidla  **20**, bude pokračovať pre obidva fritovacie koše.
- Stlačením  alebo  vyberte fritovací kôš.
- Teraz zadajte požadované nové hodnoty pre fritovací kôš.

Obidva fritovacie koše ďalej pracujú osobitne s nastavenými hodnotami.

## 8.8 Funkcia SYNC FINISH

Fritovacie koše **7/4** tiež môžete synchronizovať.

- Na zapnutie fritézy stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia  **13**.
  - Stlačte tlačidlo  na výber fritovacieho koša **7**.
  - Nastavte čas prípravy, teplotu alebo program stlačením a otočením otočného regulátora.
  - Stlačte tlačidlo  na výber fritovacieho koša **4**.
  - Nastavte čas prípravy, teplotu alebo program.
  - Stlačte tlačidlo **SYNC FINISH**  **22**.
  - Proces prípravy spustíte stlačením tlačidla štart/prestávka  **18**.
    - Sviety tlačidlo **SYNC FINISH**  **22**.
    - Na displeji aktívneho fritovacieho koša sa zobrazí zvýšená doba chodu.
    - Na displeji ešte neaktívneho fritovacieho koša sa zobrazí .
- Proces prípravy sa pre obidva fritovacie koše spustí s príslušnými nastaveniami.
  - Čas a teplota sa už nedajú prispôbiť.
  - Fritovací kôš s kratšou dobou prípravy skončí cca 15 sekúnd pred fritovacím košom s dlhšou dobou prípravy.
  - Ak majú oba fritovacie koše rovnaký čas prípravy, prvý fritovací kôš začne proces prípravy 15 sekúnd pred druhým fritovacím košom.
  - Po skončení času prípravy každého fritovacieho koša zaznejú 3 zvukové signály. Na konci času prípravy obidvoch fritovacích košov sa na displeji zobrazí *End*.

## 8.9 Prehľad programov

- Nasledujúca tabuľka uvádza základné nastavovacie pomôcky pre uvedené potraviny.

Program	Použitie	Prednastavená teplota (rozsah nastavenia)	Prednastavený čas (rozsah nastavenia)
<b>REHEAT</b>	Zohrievanie	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
<b>ROAST</b>	Steaky, kotlety	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 – 60 min)
<b>BAKE</b>	Muffiny, koláče a pečivo	180 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
<b>DEHYDRATE</b>	Dehydratácia/sušenie potravín (slivky/plátky jablk)	60 °C (pevná teplota)	2 hodiny. (1 min – 24 h)
<b>PREHEAT</b>	Predhriatie	200 °C (60 – 200 °C)	5 min (1 – 60 min)
<b>AIR FRY</b>	Mrazené hranolčky <sup>1</sup>	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)

## 8.10 Tabuľka prípravy

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

Pokrm	°C	Minúty	Optimálne množstvo na kôš	Maximálne množstvo na kôš
Hranolčky <sup>1</sup>	190	25 – 30	500 g	640 g
Kuracie stehná <sup>2</sup>	200	30	450 g	750 g
Zelenina <sup>2</sup>	180	15 – 30	400 g	750 g
Žemle na dopekanie <sup>2</sup>	180	8	2 kusy	3 kusy
Muffiny	150	18	2 kusy	4 kusy
Lososové filé	200	15	100 g	300 g
Steak <sup>2</sup>	200	10 – 20	150 g	450 g

Číslo horného indexu <sup>1,2</sup> znamená:

<sup>1</sup>: Každých 5 minút pretrepte alebo otočte.

<sup>2</sup>: V polovici času prípravy pretrepte alebo otočte.

## 8.11 Koniec procesu prípravy

- Keď sa program dostal až na koniec, zaznie akustický signál. Ventilátor beží ďalej ešte cca 1 minútu.
  - Potrebujete teplovzdornú podložku na fritovací kôš **7/4**, ako aj tanier alebo misu (môže byť predhriata).
  - Na odpojenie prístroja zo siete vytiahnite po použití zástrčku **12**.
1. Vytiahnite fritovací kôš **7/4** za rúčku **8** z krytu **1**. Postavte ho na teplovzdornú podložku.
  2. Pokrmy dajte na pripravený tanier/do pripravenej misy.
  3. Pred čistením nechajte prístroj a príslušenstvo úplne vychladnúť.

---

**UPOZORNENIE:** Ak by napríklad stupeň zhnednutia nezodpovedal vášmu želaniu, môžete proces prípravy manuálne zmeniť. Naplnený fritovací kôš **7/4** zasuňte znova do krytu **1** a znova spustíte proces prípravy. Po pár minútach skontrolujte stupeň zhnednutia. Pritom jednoducho vytiahnite fritovací kôš **7/4** za rúčku **8** z krytu **1**.

---

## 9. Recepty

V receptoch sa používajú nasledujúce skratky:

ČL = čajová lyžička

PL = polievková lyžica

### 9.1 Miešané hranolčeky s bylinkovou majonézou

Prísady na 4 porcie


#### Prísady na majonézu

1	žltok
1 ČL	horčicu
125 ml	slnecnicového oleja
1 ČL	najemno nasekaného petržlenu
1 ČL	najemno nasekanej krkošky
1 ČL	citrónovej šťavy
	Soľ, čierne korenie

#### Prísady na hranolčeky

250 g	sladkých zemiakov
250 g	pevných zemiakov
2 PL	slnecnicového oleja

#### Príprava

1. Na bylinkovú majonézu dajte žltok a horčicu do vysokého pohára a túto zmes mixujte tyčovým mixérom.
2. Počas mixovania prilievajte tenkým prúdom olej, kým nevznikne krémová homogénna hmota.
3. Pridajte bylinky a dochutte soľou, korením a citrónovou šťavou.
4. Zemiaky a sladké zemiaky ošúpte, umyte a osušte.
5. Zemiaky a sladké zemiaky nakrájajte na tyčinky hrubé asi 1 cm a v miske zmiešajte s olejom.
6. Hranolčeky rovnomerne rozdeľte do obidvoch fritovacích košov.
7. Stlačte tlačidlo  **20** a nastavte hodnotu 25 minút a 200 °C.

8. Po 15 minútach znížte teplotu 180 °C a hranolčky pretrepte.
9. Hranolčky osolte a podávajte ich s bylinkovou majonézou.

## 9.2 Párky v župane

Prísady na 4 porcie

### Prísady

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

### Príprava

1. Lístkové cesto vyvalkajte na pomúčenej pracovnej ploche.
2. Párky nakrájajte na 4 cm dlhé kúsky.
3. Vyvalkané cesto potrite horčicou a ochuťte ho soľou a korením.
4. Cesto nakrájajte na 3 cm široké pružky.
5. Párky zaviňte do lístkového cesta tak, aby z obidvoch strán trochu vyčnievali.
6. Rozšľahajte vajička a potrite nimi lístkové cesto.
7. Konce lístkového cesta pevne zatlačte.
8. Pečte podľa chuti a stupňa zhnednutia na 200 °C cca 12 – 15 minút.

## 9.3 Pečený camembert s brusnicami

Prísady na 4 porcie

### Prísady

- |      |                       |
|------|-----------------------|
| 4    | camemberty (po 150 g) |
| 2    | vajcia                |
| 2 PL | smotany               |
| 6 PL | strúhanky             |
| 4 PL | zaváraných brusníc    |
|      | Soľ, čierne korenie   |

### Príprava

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

## 9.4 Plnené paradajky

Prísady na 4 porcie

### Prísady

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

### Príprava

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

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

## 9.5 Falafel z cícerovej múky

Prísady na 4 porcie

### Prísady

240 g	cícerovej múky
240 ml	vody
8 PL	olivového oleja
4	strúčiky cesnaku
2	šalotky
2 zväzky	petržlenu
1 ČL	soli
3 ČL	rasce
1 ČL	prášku na pečenie
	Trocha citrónovej šťavy

### Príprava

1. Petržlenovú vňať umyjete a osušte, lístky oberte a najemno nasekajte.
2. Ošúpte a nakrájajte na kocky šalotku a strúčiky cesnaku.
3. Petržlen, šalotka, cesnak, Zmiešajte cícerovú múku, rascu, prášok do pečiva a soľ.
4. Vodu privedte do varu a postupne pridávajte do múčnej zmesi. Všetko vymiešajte na rovnomernú a pomerne tuhé cesto.
5. Cesto nechajte cca 15 minút odpočívať.
6. Potom primiešajte 1 lyžicu olivového oleja a trocha citrónovej šťavy.
7. Mokrymi rukami vytvarujte z cesta guľôčky veľkosti vlašského orecha a pokladajte ich vedľa seba na nadstavce fritovacích košov.
8. Falafel pečte najskôr na 180 °C cca 6 minút. Potom na 200 °C ďalšie 4 minúty.
9. Teraz dajte do misky 7 polievkových lyžíc olivového oleja a opatrne v ňom falafel obracajte.
10. Falafel dajte späť na nadstavce a fritujte na 200 °C cca 6 minút, kým nebude zlatohnedý.

## 9.6 Losos v obale

Prísady na 2 porcie

### Prísady

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

### Príprava

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

12. Na lososa dajte kaparové maslo vo vložkách a navrch dajte plátky limetky.
13. Papier preložte cez príklady, boky pevne uzavrite a balíčky uložte vedľa seba do fritovacieho koša.
14. Fritujte na 200 °C cca 20 minút.
15. Potom odstráňte papier a pokrm ihneď podávajte.

## 9.7 Špízy z cukety a baklažánu

Prísady na 4 porcie

### Prísady

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

### Príprava

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

## 9.8 Minipizza so šunkou a rukolou

Prísady na 2 porcie

### Prísady

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

### Príprava

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

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

## 9.9 Marinované kuracie krídla s mrazenými hranolčkami

Prísady pre 2 osoby


### Prísady

Asi 8	kuracích krídel
250 g	mrazených hranolčekov

### Prísady na marinádu

6 PL	slnecnicového alebo repkového oleja
6 PL	omáčky Sweet'n Hot Cilli
4 PL	kečupu
4 PL	octu
1 – 2 ČL	soli
1 – 2 ČL	papriky
1 – 2 ČL	čili vločiek

### Príprava

1. Všetky prísady na marinádu zmiešajte vo veľkej miske.
2. Pridajte kuracie krídelká do misy a premiešajte ich s marinádou.
3. Kúsky kurča nechajte marinovať cca 1 hodinu.
4. Kuracie krídelká poukladajte vedľa seba do obidvoch fritovacích košov a nastavte fritovací kôš na 190 °C a 15 minút.
5. V polovici času prípravy kuracie krídelká otočte.
6. Do druhého fritovacieho koša dajte 250 g mrazených hranolčekov a nastavte 200 °C a 20 minút.
7. Stlačte tlačidlo  **22**, aby boli obidve nádoby hotové súčasne.
8. V polovici času prípravy hranolčky raz pretrepte.

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

## 9.10 Čokoládová tortička s tekutým stredom

Prísady na 8 tortičiek

### Prísady

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

### Príprava

1. Čokoládu nasekajte a roztopte ju vo vodnom kúpeli.
2. Pridajte maslo a tiež ho nechajte roztopiť.
3. Vajcia a cukor vyšľahajte do spenia.
4. Na zmes preosejte múku a vymiešajte hladké cesto.
5. Primiešajte čokoládovo-maslovú zmes.
6. Cesto nalejte do formičiek na muffiny a vložte ich do fritovacieho koša. Vložte ich do predhriateho prístroja.
7. Teplotu zmeňte na 180 °C a čas prípravy na 10 minút.
8. Upečte čokoládové tortičky a vychutnajte si ich teplé.

## 10. Čistenie



### NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Pred čistením alebo premiestnením nechajte prístroj vychladnúť.



### NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom!

- ⊙ Vytiahnite zástrčku **12** zo zásuvky, skôr ako budete teplovzdušnú fritézu čistiť.
- ⊙ Teplovzdušná fritéza sa nesmie ponoriť do vody.

### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

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

### Diely príslušenstva

- Odstráňte hrubé zvyšky potravín.
- Fritovací kôš **7/4** a nadstavec **5** sa môžu umývať v umývačke riadu. Nadstavec **5** vyberte nahor z fritovacieho koša **7/4**. Po čistení dbajte pri vkladaní o to, aby vykľutie vložky smerovalo nahor. Nadstavec **5** zatlačte nadol, kým nebude priliehať na dno.

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

- Pripečené zvyšky jedla vopred namočte.
- Fritovací kôš **7/4** umyte ručne teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Potom ich dôkladne opláchnite čistou vodou.

- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

### **Kryt**

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

### **Vnútorý priestor**

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

## **11. Uskladnenie**

- Skôr ako teplovzdušnú fritézu odložíte ...  
... musí sa vytiahnuť zástrčka **12**,  
... prístroj musí byť vychladnutý a  
... všetky diely musia byť úplne suché.
- Pripojovacie vedenie **11** namotajte okolo navinutia kábla **10**.

## **12. Likvidácia**

Tento produkt podlieha európskej smernici

2012/19/EÚ. Symbol pre-

čiarknutého smetného koša

na kolesách znamená, že

produkt musí byť odovzdaný

do osobitného zberu odpadu v Európskej

únii. Platí to pre produkt a všetky diely prí-

slušenstva, ktoré sú označené týmto symbo-

lom. Označené produkty sa nesmú

likvidovať s bežným domácim odpadom,

ale musia sa odovzdať na zberné miesto na

recykláciu elektrických a elektronických prí-

strojov.

Tento symbol recyklácie ozna-

čuje, napr. predmet alebo časti

materiálu, ako hodiace sa na

recykláciu. Recyklácia pomá-

ha znižovať spotrebu surovín a

zaťaženie životného prostredia.



### **Obal**

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na prí-

slušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa

životného prostredia.

## 13. Riešenie problémov

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



### NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte prístroj svojpomocne opravovať.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Žiadne Funkcia	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je zabezpečené napájanie prúdom?</li><li>• Skontrolujte pripojenie.</li></ul>
Po odporúčanom čase fritovania ešte jedlá nie sú hotové	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nebolo množstvo príliš veľké alebo kúsky príliš hrubé?</li><li>• Neboli teplota alebo čas prípravy nastavené príliš nízko?</li></ul>
Silný dym a zápach	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nenachádzajú sa na vyhrievacom prvku <b>2</b> zvyšky potravín, ktoré sa pri zohrievaní spaľujú? Fritovací kôš <b>7/4</b> sa nesmie naplniť viac ako po značku <b>MAX 6</b>.</li></ul>

## 14. Technické údaje

Model:	SHFDD 2600 B2
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	2 600 W
Príkion vo vypnutom stave:	≤ 0,5 W
Prepnutie do vypnutého stavu:	< 20 min

### 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.

## 15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe.

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

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

### Záručná doba a zákonná záruka

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

### Rozsah záruky

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

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

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

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborne. 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: 484420\_2501** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a po zadaní čísla artikla (IAN) **484420\_2501** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



### **Servisné stredisko**

**SK** Servis Slovensko  
Tel.: 0850 232001  
E-Mail: [hoyer@lidl.sk](mailto:hoyer@lidl.sk)

**IAN: 484420\_2501**



### **Dodávateľ**



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

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
NEMECKO

# Inhalt

<b>1. Übersicht</b>	<b>53</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>54</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b>	<b>54</b>
<b>4. Lieferumfang</b>	<b>57</b>
<b>5. Inbetriebnahme</b>	<b>58</b>
<b>6. Bedienfeld und Display im Überblick</b>	<b>59</b>
<b>7. Kleines 1x1 des Frittierens</b>	<b>60</b>
<b>8. Bedienen</b>	<b>61</b>
8.1 Stromanschluss	61
8.2 Ein-/Ausschalten	61
8.3 Auswahl des Frittierkorbes	61
8.4 Grundbedienung	62
8.5 Programme verwenden	62
8.6 Garprozess unterbrechen	63
8.7 Die Funktion SYNC COOK	63
8.8 Die Funktion SYNC FINISH	64
8.9 Die Programme im Überblick	65
8.10 Gartabelle	65
8.11 Ende des Garprozesses	66
<b>9. Rezepte</b>	<b>66</b>
9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	66
9.2 Würstchen im Schlafrock	67
9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	67
9.4 Gefüllte Tomaten	68
9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl	68
9.6 Lachs im Päckchen	69
9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße	69
9.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola	70
9.9 Marinierte Chickenwings mit TK-Pommes frites	70
9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	71
<b>10. Reinigen</b>	<b>71</b>
<b>11. Aufbewahren</b>	<b>72</b>
<b>12. Entsorgen</b>	<b>72</b>
<b>13. Problemlösung</b>	<b>73</b>
<b>14. Technische Daten</b>	<b>74</b>
<b>15. Garantie der HOYER Handel GmbH</b>	<b>74</b>

# 1. Übersicht

- 1 Gehäuse
- 2 Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
- 3 Display mit Anzeigen Tasten
- 4 Frittierkorb 
- 5 Einsatz
- 6 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Frittierkorbes (maximale Füllhöhe ist 4,35 Liter)
- 7 Frittierkorb 
- 8 Griff des Frittierkorbes
- 9 Abluftöffnungen
- 10 Abstandhalter mit Kabelaufwicklung
- 11 Anschlussleitung
- 12 Netzstecker (ohne Abbildung)

## Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für spätere Informationen auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse!

### Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

### Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

## 3. Sicherheitshinweise

### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:




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

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

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

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

## **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 Abluftöffnungen auf der Rückseite. Fassen Sie die Frittierkörbe nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Abluftöffnungen heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
  - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 71).



### **GEFAHR für Kinder!**

- ⊙ Sorgen Sie dafür, dass Kinder die heiße Heißluftfritteuse niemals (z. B. am Netzkabel) herunterziehen können. Bei Verbürungen 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 die heißen Heizelemente an der Oberseite der Innenräume 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
- 2 Frittierkörbe **7/4** mit Einsätzen **5**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

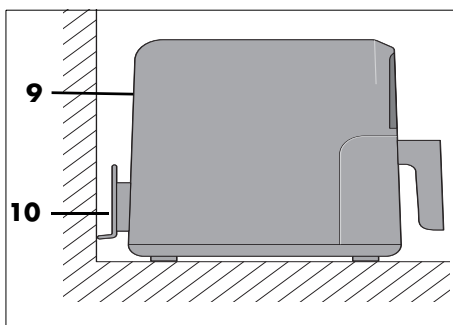
## 5. Inbetriebnahme

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



### GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes befinden sich die Abluftöffnungen **9** und der Abstandhalter **10**. Aus den Abluftöffnungen entweicht während des Betriebes heißer Dampf.

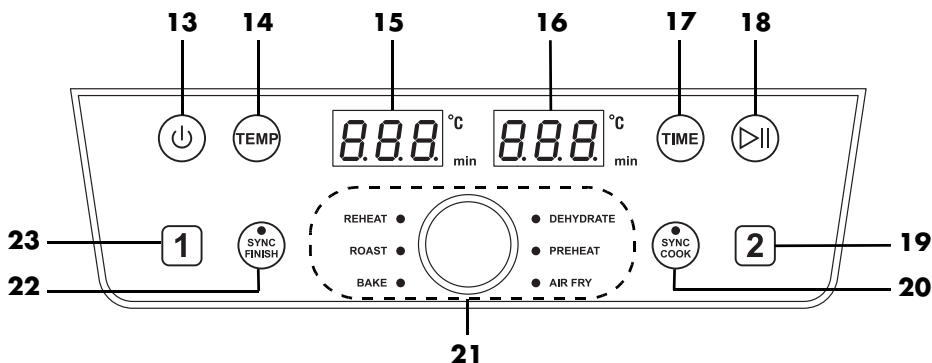


- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnungen **9**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

**HINWEIS:** Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an den 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.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **12** 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** Taste: Ein/Aus
- 14** Taste: Temperatur
- 15** Anzeige von Ziffern (z. B. Temperatur, Garzeit) des Frittierkorbes **1**
- 16** Anzeige von Ziffern (z. B. Temperatur, Garzeit) des Frittierkorbes **2**
- 17** Taste: Zeit
- 18** Taste: Start/Pause
- 19** **2** Taste: Auswahl Frittierkorb **2**
- 20** Taste **SYNC COOK**: Beide Frittierkörbe arbeiten mit den gleichen Werten
- 21** Drehregler: Einstellen von Temperatur und Garzeit, Programmauswahl  
**DEHYDRATE** (Dörren)  
**PREHEAT** (Vorheizen)  
**AIR FRY** (Frittieren)  
**BAKE** (Backen)  
**ROAST** (Braten)  
**REHEAT** (Aufwärmen)
- 22** Taste **SYNC FINISH**: Die Fertigstellung beider Frittierkörbe wird synchronisiert
- 23** **1** Taste: Auswahl Frittierkorb **1**

## 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.
- Die Frittierkörbe **7/4** dürfen nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 6** 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>: Nach jeweils einem  $\frac{1}{4}$  der Garzeit schütteln oder wenden, also 3x während der Garzeit.
  - <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 - 3x geschüttelt werden.

1. Ziehen Sie die Frittierkörbe **7/4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1** und schütteln Sie die Zutaten. Achten Sie beim Schütteln darauf, dass z. B. die Pommes frites gut durchmischt werden und dabei die innen liegenden, ungarigen Pommes frites nach außen gelangen. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Frittierkörbe **7/4** automatisch ab.
2. Setzen Sie die Frittierkörbe **7/4** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

### Backen

Teig darf auf **keinen Fall** direkt in die Frittierkörbe **7/4** 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 die Frittierkörbe **7/4**.

### 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 Abluftöffnungen **9** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Frittierkörbe **7/4**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Abluftöffnungen **9** 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 die Frittierkörbe **7/4** betrieben werden!
- 




### **8.1 Stromanschluss**



- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **12** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

### **8.2 Ein-/Ausschalten**

- Drücken Sie die Taste Ein/Aus  **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 Ein/Aus  **13** kann das Gerät jederzeit in den Standby-Betrieb geschaltet werden. Dies funktioniert auch aus laufenden Programmen. Der Ventilator kann bis zu einer Minute nachlaufen.

### **8.3 Auswahl des Frittierkorbes**

1. Drücken Sie die Taste Ein/Aus  **13**, um die Fritteuse einzuschalten.
  2. Durch Drücken der Taste  oder  wählen Sie den gewünschten Frittierkorb **7/4** aus. Das Symbol des ausgewählten Frittierkorbes blinkt.
- 

**HINWEIS:** Wird innerhalb von 15 Sekunden keine Taste gedrückt, hört das Symbol für den ausgewählten Frittierkorb auf zu blinken. Drücken Sie in diesem Fall erneut die Taste  oder  um mit den Einstellungen fortzufahren.

---

## 8.4 Grundbedienung

Für die folgenden Punkte gilt:

- Das Gerät ist eingeschaltet.
- Der Frittierkorb **7/4** wurde durch Drücken der Taste **1** oder **2** ausgewählt.

### Programme aufrufen

- Drücken und drehen Sie den Drehregler **21**, bis die LED des gewünschten Programmes leuchtet - dann ist es ausgewählt.

### Temperatur ändern

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

- Drücken Sie die Taste **TEMP** **14**. Im Display **3** blinkt die Temperatur.
- Drehen Sie den Drehregler **21**, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 15 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** bis zu 24 Stunden.)

- Drücken Sie die Taste **TIME** **17**. Im Display blinkt die Zeit.
- Drehen Sie den Drehregler **21**, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 15 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Zeit wurde übernommen.

**HINWEIS:** Nach ca. 5 Minuten ohne Bedienung schaltet sich das Gerät in den Standby-Zustand.

## 8.5 Programme verwenden




### HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **2** an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
- Außer im Programm **SYNC FINISH** können Sie die Temperatur und die Garzeit jederzeit verändern.
- Um Wärmeverluste zu verhindern, sollte der Garvorgang erst gestartet werden, wenn beide Frittierkörbe **7/4** vollständig eingeschoben sind.
- Schalten Sie das Gerät bei einem Programmwechsel durch Drücken der Taste Ein/Aus **13** immer zuerst in den Standby-Betrieb.
- **SCHNELLSTART-FUNKTION**  
Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste Ein/Aus **13** ein. Durch Drücken der Taste Start/Pause **18** wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur **180 °C** und der voreingestellten Garzeit **15 min** für beide Frittierkörbe gestartet. Sollten Sie nur einen Frittierkorb verwenden wollen, drücken Sie vor dem Start die Taste **1** oder **2**.



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
- Im Programm **SYNC FINISH** können Sie die Temperatur und die Garzeit nicht verändern.



1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittierkorb **7/4**.
2. Schieben Sie den Frittierkorb in das Gehäuse **1**.

3. Drücken Sie zum Einschalten die Taste Ein/Aus  **13**.
4. Wählen Sie durch Drücken der Taste  **1** oder  **2** den gewünschten Frittierkorb aus.
5. Drücken und drehen Sie den Drehregler **21**, bis die LED neben dem gewünschten Programm leuchtet. Im Display **3** wird die Temperatur für das gewählte Programm angezeigt.

---

**HINWEIS:** Zum Ändern der Temperatur drücken Sie die Taste  **14**, zum Ändern der Zeit drücken Sie  **17**. Solange der entsprechende Wert im Display **3** blinkt, können Sie ihn durch Drehen des Drehreglers verändern. Nach dem Drehen warten Sie ca. 15 Sekunden. Die Anzeige hört auf zu blinken und der neue Wert ist übernommen.

---

6. Starten Sie den Garprozess durch Drücken der Taste Start/Pause  **18**. Das Programm wird gestartet.
  - Im Display wird die Restlaufzeit angezeigt. Beide Werte können durch Drücken von  **14** oder  **17** während des laufenden Programmes verändert werden.

## 8.6 Garprozess unterbrechen

---

**HINWEIS:** Eine zu lange Pause kann das Garergebnis sehr negativ beeinflussen.



---

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

1. Ziehen Sie den Frittierkorb **7/4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen des Korbes automatisch ab.
  - Die Restlaufzeit wird angezeigt.

- Der Ventilator stoppt, bis der Frittierkorb **7/4** wieder eingeschoben ist.
2. Setzen Sie den Frittierkorb wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.





**oder**

1. Drücken Sie kurz die Taste Start/Pause  **18**, um den Garprozess zu unterbrechen.
  - Die Restlaufzeit wird angezeigt.
  - Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter.
  - Drücken Sie die Taste Start/Pause  **18** erneut, um den Garprozess fortzuführen.
2. Setzen Sie den Frittierkorb wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

## 8.7 Die Funktion SYNC COOK

Mit dieser Funktion können Sie größere Mengen mit der gleichen Garzeit und Temperatur in beiden Frittierkörben gleichzeitig zubereiten.

Die voreingestellte Temperatur und die Garzeit für beide Frittierkörbe betragen 180 °C und 15 Minuten. Sie können die eingestellten Werte ändern oder ein Programm wählen.


1. Drücken Sie die Taste Ein/Aus , um die Fritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste **SYNC COOK**  **20**.
3. Stellen Sie durch Drücken der Taste  **14** die Temperatur und durch Drücken der Taste  **17** die Zeit ein.

**oder**

Wählen Sie durch Drücken und Drehen des Drehreglers eines der Programme aus.

4. Starten Sie den Kochvorgang durch Drücken der Taste Start/Pause  **18**.

Die eingestellten Werte werden auf beide Frittierkörbe angewendet.



- Die Taste **SYNC COOK**  **20** leuchtet.
- Ggf. leuchtet das ausgewählte Programm.
- Die verbleibende Zeit wird angezeigt.

---

**HINWEIS:** Sie können die Werte für die Temperatur und Garzeit während des Garvorganges jederzeit verändern.






---

Während des Garvorganges können sie auch zu einem Programm wechseln.

1. Drücken Sie während des Garvorganges die Taste Start/Pause  **18**.
2. Wählen Sie durch Drücken und Drehen des Drehreglers das gewünschte Programm aus.
3. Drücken Sie erneut die Taste Start/Pause  **18**.

Beide Frittierkörbe arbeiten mit dem ausgewählten Programm weiter.








Sie können die Funktion **SYNC COOK** jederzeit abbrechen.

1. Drücken Sie während des Garvorganges erneut die Taste **SYNC COOK**  **20**.
  - Die Taste  **20** erlischt.
  - Jedes Programm, das vor dem Drücken der Taste  **20** nicht abgeschlossen wurde, wird für beide Frittierkörbe fortgesetzt.
2. Wählen Sie ggf. durch drücken von  **1** oder  **2** einen Frittierkorb aus.
3. Geben Sie nun die gewünschten neuen Werte für den Frittierkorb ein.

Beide Frittierkörbe arbeiten separat mit den eingestellten Werten weiter.

## 8.8 Die Funktion **SYNC FINISH**

Sie können die Frittierkörbe **7/4** auch synchronisieren.

1. Drücken Sie die Taste Ein/Aus  **13**, um die Fritteuse einzuschalten.
  2. Drücken Sie die Taste  **1**, um den Frittierkorb **7** auszuwählen.
  3. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder durch Drücken und Drehen des Drehreglers ein Programm ein.
  4. Drücken Sie die Taste  **2**, um den Frittierkorb **4** auszuwählen.
  5. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder ein Programm ein.
  6. Drücken Sie die Taste **SYNC FINISH**  **22**.
  7. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste Start/Pause  **18**.
    - Die Taste **SYNC FINISH**  **22** leuchtet.
    - Die Restlaufzeit wird im Display des arbeitenden Frittierkorbes angezeigt.
    - Im Display des noch nicht arbeitenden Frittierkorbes wird  angezeigt.
- Der Garvorgang startet für beide Frittierkörbe mit den jeweiligen Einstellungen.
  - Zeit und Temperatur können nicht mehr angepasst werden.
  - Der Frittierkorb mit der kürzeren Garzeit endet ca. 15 Sekunden vor dem Frittierkorb mit der längeren Garzeit.
  - Haben beide Frittierkörbe die gleiche Garzeit, beginnt der erste Frittierkorb 15 Sekunden vor dem zweiten Frittierkorb mit dem Garprozess.
  - Nach Ende der Garzeit jedes Frittierkorbes ertönen 3 Signaltöne. Am Ende der Garzeit beider Frittierkörbe erscheint *End* im Display.

## 8.9 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	150 °C (60 – 200 °C)	18 Min. (1 – 60 Min.)
<b>BAKE</b>	Muffins, Kuchen und Backwaren	180 °C (60 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
<b>DEHYDRATE</b>	Lebensmittel dehydrieren / trocknen (Pflaumen / Apfelspalten)	60 °C (feste Temperatur)	2 Stunden. (1 Min. – 24 Std.)
<b>PREHEAT</b>	Vorheizen	200 °C (60 – 200 °C)	5 Min. (1 – 60 Min.)
<b>AIR FRY</b>	Gefrorene Pommes frites <sup>1</sup>	190 °C (60 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)

## 8.10 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 je Korb	maximale Menge je Korb
Pommes <sup>1</sup>	190	25 – 30	500 g	640 g
Hähnchenkeulen <sup>2</sup>	200	30	450 g	750 g
Gemüse <sup>2</sup>	180	15 – 30	400 g	750 g
Aufbackbrötchen <sup>2</sup>	180	8	2 Stück	3 Stück
Muffins	150	18	2 Stück	4 Stück
Lachsfilet	200	15	100 g	300 g
Steak <sup>2</sup>	200	10 – 20	150 g	450 g

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

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

<sup>2</sup>: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

## 8.11 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter.
  - Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für den Frittierkorb **7/4** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
  - Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **12**.
1. Ziehen Sie den Frittierkorb **7/4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie ihn auf die hitzebeständige Unterlage.
  2. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
  3. 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 den gefüllten Frittierkorb **7/4** wieder in das Gehäuse **1** und starten Sie den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach den Frittierkorb **7/4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**.

---

## 9. Rezepte

In den Rezepten werden folgende Abkürzungen verwendet:

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

### 9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

#### Zutaten für die Mayonnaise


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

#### Zutaten für die Pommes frites

250 g	Süßkartoffeln
250 g	festkochende Kartoffeln
2 EL	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. Verteilen Sie die Pommes frites gleichmäßig auf beide Frittierkörbe.
7. Drücken Sie die Taste  **20** und stellen Sie die Werte 25 Minuten und 200 °C ein.
8. Reduzieren Sie die Temperatur nach 15 Minuten auf 180 °C und schütteln die Pommes frites durch.
9. Salzen Sie die Pommes frites und servieren diese mit der Kräuter-Mayonnaise.

## 9.2 Wurstchen im Schlafrock

Zutaten für 4 Portionen

### Zutaten

- |         |   |
|---------|---|
| 8       | Wurstchen (z. B. Frankfurter oder Wiener Wurstchen) |
| 1 Paket | Blätterteig<br>Salz & Pfeffer                       |
| 2 EL    | Senf  |
| 2       | Eier  |

### Zubereitung

1. Rollen Sie den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus.
2. Schneiden Sie die Wurstchen 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 Wurstchen 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. Je nach Geschmack und Bräunungsgrad bei 200 °C ca. 12 - 15 Minuten ausbacken.

## 9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

### Zutaten

- |      |   |
|------|---|
| 4    | Camemberts (je bis 150 g)                   |
| 2    | Eier  |
| 2 EL | Sahne                                       |
| 6 EL | Semmelbrösel                                |
| 4 EL | Preiselbeeren aus dem Glas<br>Salz, Pfeffer |

### Zubereitung

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

## 9.4 Gefüllte Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

### Zutaten

12 EL	Olivenöl
12	mittelgroße Tomaten
4	Knoblauchzehen
2 Bund	glatte Petersilie
4 Scheiben	Toastbrot (normale Größe)
1 TL	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 trocken 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 die Frittierkörbe stellen.
9. Zunächst bei 180 °C ca. 10 Minuten, dann bei 140 °C weitere 5 Minuten garen.

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

## 9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl

Zutaten für 4 Portionen

### Zutaten

240 g	Kichererbsenmehl
240 ml	Wasser
8 EL	Olivenöl
4	Knoblauchzehen
2	Schalotten
2 Bund	Petersilie
1 TL	Salz
3 TL	Kreuzkümmel
1 TL	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 die Einsätze der Frittierkörbe 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 die Einsätze und frittieren Sie sie bei 200 °C ca. 6 Minuten, bis sie goldbraun sind.

## 9.6 Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

### Zutaten

250 g	festkochende Kartoffeln
100 g	frischer Spinat
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
300 g	Lachsfilet (ohne Haut)
1	Petersilienzweig
1	Basilikumzweig
1 EL	Kapern
2 EL	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 zusammenfallen, an den Seiten gut verschließen und die Päckchen nebeneinander in den Frittierkorb legen.
14. Bei 200 °C ca. 20 Minuten garen.
15. Dann das Papier entfernen und das Gericht sofort servieren.

## 9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

### Zutaten

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

### Zubereitung

1. Vermischen Sie Kräuter, Gewürze und Öl in einer Schüssel.
2. Schneiden Sie Zucchini und Auberginen in 2 cm dicke Scheiben schneiden und vierteln die Zwiebeln.
3. Geben Sie das Gemüse in die Gewürz-Öl-Mischung.
4. Stecken Sie das Gemüse abwechselnd auf die Spieße.
5. Die Spieße bei 200 °C für 15 Minuten garen. Wenden Sie die Spieße nach der Hälfte der Garzeit.

## 9.8 **Mini-Pizza mit Schinken und Rucola**

Zutaten für 2 Portionen

### **Zutaten**

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

### **Zubereitung**

1. Rollen Sie den Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und schneiden Sie Rechtecke, die umlaufend 1 cm kleiner sind als die Fläche des Frittierkorbes aus.
2. Den Teig leicht mit einer Gabel einstechen.
3. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
4. Bestreichen Sie den Teig mit den passierten Tomaten, würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Oregano und belegen ihn mit den Mozzarellascheiben.
5. Die Pizzastücke 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.

## 9.9 **Marinierte Chickenwings mit TK-Pommes frites**

Zutaten für 2 Personen


### **Zutaten**

Ca. 8	Hähnchenflügel
250 g	TK-Pommes frites

### **Zutaten für die Marinade**

6 EL	Sonnenblumen- oder Rapsöl
6 EL	Sweet'n Hot Chili-Soße
4 EL	Tomatenketchup
4 EL	Essig
1 - 2 TL	Salz
1 - 2 TL	Paprika
1 - 2 TL	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 einen der beiden Frittierkörbe und stellen den Frittierkorb auf 190 °C und 15 Minuten ein.
5. Wenden Sie die Hähnchenflügel nach der Hälfte der Garzeit.
6. Geben Sie 250 g TK-Pommes frites in den zweiten Frittierkorb und stellen 200 °C und 20 Minuten ein.
7. Drücken Sie die Taste  **22**, damit beide Behälter zeitgleich fertig sind.
8. Schütteln Sie die Pommes der Hälfte der Garzeit einmal.

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

## 9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

### 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 10 Minuten ein.
8. Backen Sie die Schokotörtchen aus und genießen diese warm.

## 10. Reinigen

---



### GEFAHR von Verbrennungen!

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



### GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **12** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse reinigen.
- ⊙ Die Heißluftfritteuse darf nicht in Wasser getaucht werden.

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

**HINWEIS:** Bitte beachten Sie, dass sich nach dem Abtrocknen noch Wassertropfen in Hohlräumen befinden können. Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen.

---

### Zubehörteile

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- Frittierkorb **7/4** und Einsatz **5** können in der Spülmaschine gereinigt werden. Den Einsatz **5** nehmen Sie nach oben aus dem Frittierkorb **7/4** heraus. Achten Sie nach dem Reinigen beim Einsetzen darauf, dass die Wölbung des Einsatzes nach oben zeigt. Drücken Sie den Einsatz **5** herunter, bis er am Boden aufliegt.

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

---

- Eingebraute Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Reinigen Sie den Frittierkorb **7/4** 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.

## **11. Aufbewahren**

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse wegräumen ...  
... muss der Netzstecker **12** gezogen werden,  
... das Gerät abgekühlt sein und  
... müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **11** um die Kabelaufwicklung **10**.

## **12. Entsorgen**

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



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



### **Verpackung**

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

## Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

## 13. Problemlösung

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



### GEFAHR durch Stromschlag!







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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"><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>• Waren 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>7/4</b> darf nicht mehr als bis zur Markierung <b>MAX 6</b> gefüllt werden.</li></ul>

## 14. Technische Daten

Modell:	SHFDD 2600 B2
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2600 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	≤ 0.5 W
In den Aus-Zustand wechseln:	< 20 Min.

### Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

## 15. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

### Garantiebedingungen

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 484420\_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) **484420\_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: 484420\_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