



AIR FRYER SHLF 1000 D1

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

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

01/2025 ID: SHLF 1000 D1_25_V1.1

(HU)

FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Kezelési útmutató

(CZ)

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

HEIßLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(SI)

CVRTNIK NA VROČ ZRAK

Navodilo za uporabo

(SK)

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod na obsluhu

IAN 466177_2410

4 △

IAN 466177_2410

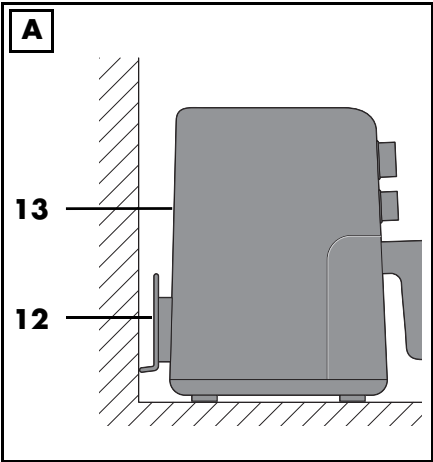
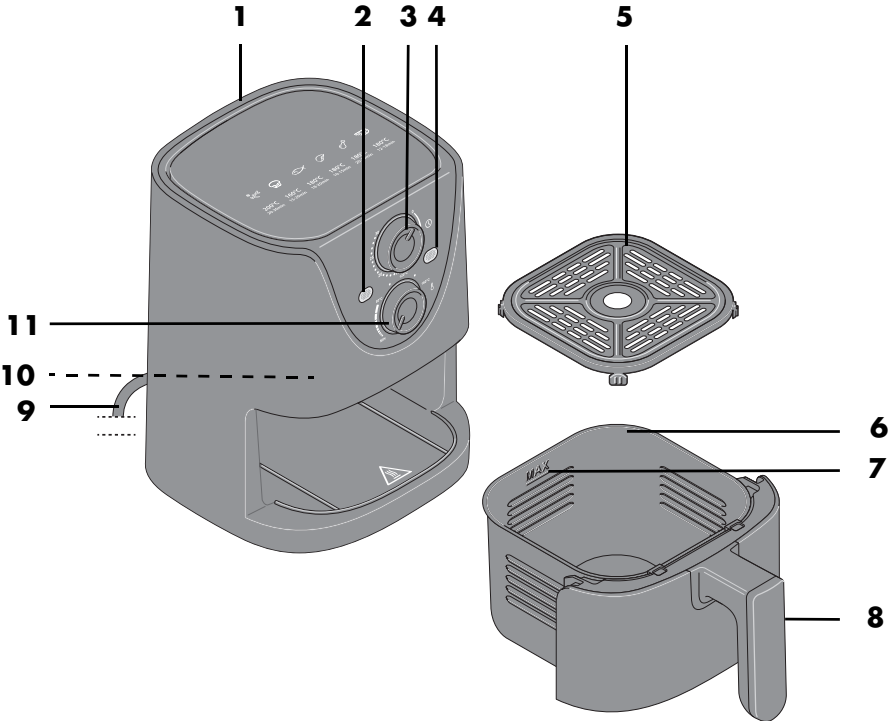
(HU) (SI) (CZ) (SK)



Magyar.....	2
Slovenščina.....	22
Česky	42
Slovenčina	60
Deutsch.....	78



Áttekintés / Pregled / Přehled / Prehľad / Übersicht



Tartalom

1. Áttekintés	2
2. Rendeltetésszerű használat.....	3
3. Biztonsági tudnivalók	3
4. A csomag tartalma	6
5. Üzembe helyezés	7
6. Útmutató a fritőz használatához	7
7. Kezelés.....	8
7.1 Áramcsatlakozás	9
7.2 A sütési folyamat	9
7.3 A sütési folyamat megszakítása	9
7.4 A barnulás mértékének javítása	9
7.5 Sütési táblázat	10
8. Receptek	11
9. Tisztítás	16
10. Tárolás	17
11. Ártalmatlanítás.....	17
12. Problémamegoldás.....	18
13. Műszaki adatok.....	18
14. Garancia	19

1. Áttekintés

- 1 Ház
- 2 **piros LED:** Jelzőlámpa; mindig világít, ha az időzítő fut.
- 3 Időzítő; a sütési idő beállításához, elindítja a készüléket
- 4 **zöld LED:** Üzemi hőmérséklet LED; mindig világít a beállított hőmérséklet elérésekor.
- 5 Szűrőbetét
- 6 Serpenyő; itt gyűjthető a keletkező folyadék
- 7 **MAX** a serpenyő maximális töltési szintjének jelölése (a maximális töltési szint 2,0 liter)
- 8 A serpenyő fogantyúja
- 9 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 10 Fűtőelem (a belső tér felső részén)
- 11 Hőmérséklet-szabályozó
- 12 Kábelvezető rögzítővel
- 13 Levegőkivezető nyílás

Köszönjük a bizalmát!

Gratulálunk az új forrólevegős fritőzéhez.

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

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

Sok örömet kívánunk az új forrólevegős fritőz használatához!

2. Rendeltetésszerű használat

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

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

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

A forrólevegős fritőz nem alkalmas folyadékok melegítésére.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



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

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

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

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

Jelzések a készüléken



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



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

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



- ⊙ Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz. A serpenyőt csak a nyelénél fogva szabad megfogni.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyíláson keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni.
- ⊙ A fűtőelemeket nem szabad nedves ruhával letörölni.
- ⊙ A készüléket háztartási, ill. ahhoz hasonló alkalmazási célokra terveztük, például ...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági ingatlanokban;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggelizőhelyeken való használatra.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 16).



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- Gondoskodjon róla, hogy gyermekek soha ne tudják lerántani a forró forrólevegős fritőzt (pl. a hálózati vezetéknél fogva). A leforrázási 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 csatlakozót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- Amennyiben a készülék mégis vízbe esne, úgy azonnal húzza ki a hálózati

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

- Ne használja a készüléket nedves kézzel.



Áramütés VESZÉLYE!

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

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



VESZÉLY – Tűzveszély!

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



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

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

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ 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 fűtőelemhez, és ne ragadjanak oda.
- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószereseket.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

4. A csomag tartalma

- 1 Forrólevegős fritőz
- 1 Serpenyő **6** szűrőbetéttel **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 **13**. Használat közben a levegőkivezető nyílásból forró gőz távozik.

- **A kép:** Soha ne takarja el a levegőkivezető nyílást **13**.
- Ne használja a forrólevegős fritőzt 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 **10** 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 **9** olyan csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

6. 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 serpenyőt **6** csak a **MAX 7** jelzésig szabad tölteni.
- Elképzeltető, hogy az akrilamid rákkeltő. Kerülje a túlsütött élelmiszereket, hogy lehetőleg kevés akrilamid képződjön.

Az egyenletes barnulás elérése^{1 2}

- ¹: A sütési idő 1/3-a és 2/3-a után megrázní vagy megforgatni.
²: A sütési idő fele után megrázní vagy megforgatni.

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

1. Az serpenyő **6** a fogantyúnál **8** fogva húzza ki a házból **1**, és rázza meg a hozzávalókat. Ügyeljen arra, hogy a hasábburgonyák jól összekeveredjenek, és a belül lévő, nyers darabok kívülre kerüljenek. A készülék automatikusan kikapcsol, ha kiveszi az edényt. Az időzítő **3** tovább fut.
2. Helyezze vissza az serpenyő **6** a készülékbe. A készülék automatikusan visszkapcsol.

Sütés (sütemény)

Nyers tésztát **semmi esetre sem** szabad közvetlenül a serpenyőbe **6** helyezni. Az előkészítés után tegye a tésztát egy sütőformába vagy egyéb hőálló formába (pl. muffinforma). Ezt a formát a benne lévő tésztával együtt helyezze a serpenyőben **6** a szűrőbetétre **5**.

Információk a csomagoláson

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

7. Kezelés



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak. Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz **13**.
 - ⊙ Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát a serpenyő **6** megfogásához.
 - ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyíláson **13** keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
 - ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forrólevegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.
- FIGYELMEZTETÉS az anyagi károkra!**
- ⊙ A készüléket semmi esetre sem szabad szűrőbetét **5** nélkül működtetni!

Az időzítő

- Használja az időzítőt **3** a készülék elindításához és a kívánt főzési idő beállításához.
- 5 és 30 perc közötti időt tud beállítani.
- A beállított idő működés közben módosítható.
- Az idő lerövidítéséhez kissé erősebben kell elfordítania.

A hőmérséklet-szabályozó

- A hőmérséklet-szabályozó **11** segítségével folyamatosan szabályozhatja a hőmérsékletet 80 és 200 °C között.
- A beállított hőmérséklet működés közben módosítható.

A LED-ek

- **piros LED 2:** mindig világít, ha az időzítő **3** fut.
- **zöld LED 4:** mindig világít a beállított hőmérséklet elérésekor. Elalszik, amikor a készülék ismét felmelegszik.

7.1 Áramcsatlakozás

- Ha elhelyezte a készüléket, csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **9** egy védőérintkezős csatlakozóaljzathoz, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

7.2 A sütési folyamat

MEGJEGYZÉS: Szükség van egy hőálló alátételre a serpenyőhöz **6** és egy tányérra vagy egy tálra (adott esetben előmelegítve).

1. Fordítsa az időzítőt **3** a kívánt időre. A ventilátor elindul, és a piros jelzőlámpa **2** világítani kezd.
2. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozót **11** a kívánt hőmérsékletre. A zöld LED **4** a beállított hőmérséklet elérésekor azonnal világít.
3. Amint az időzítő **3** visszaáll 0-ra, a beállított idő lejárt. Hangjelzés hallható, és a készülék kikapcsol.
4. Az eserpenyő **6** a fogantyúnál **8** fogva húzza ki a házból **1**. Helyezze az edényt a hőálló alátételre.
5. Vegye ki az élelmiszert a serpenyőből.
6. A készülék teljes kikapcsolásához és hálózatról történő leválasztásához mindig húzza ki a csatlakozódugót **9**.

7.3 A sütési folyamat megszakítása

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

1. Az serpenyő **6** a fogantyúnál **8** fogva húzza ki a házból **1**. A készülék automatikusan kikapcsol, ha kiveszi az edényt.
 - A **2** és **4** LED kikapcsol.
 - A ventilátor leáll, amíg a serpenyőt **6** vissza nem tolják.
 - Az időzítő **3** aktív.
2. Helyezze vissza az edényt **6** a készülékbe. A készülék automatikusan visszakapcsol.

7.4 A barnulás mértékének javítása

Ha pl. a barnulás mértéke még nem a kívánt fokú, meghosszabbíthatja az időzítőn az időt, vagy újraindíthatja azt.

1. Tolja be megint a serpenyőt **6** a házból **1**.
2. Indítsa újra a sütési folyamatot az idő beállításával az időzítőn **3** és a hőmérséklet beállításával a hőmérséklet-szabályozón **11**.
3. Néhány perc múlva ellenőrizze az étel barnaságát. Ehhez a serpenyőt **6** a fogantyúnál **8** fogva egyszerűen húzza ki a házból. A készülék leállítja a fűtést, és a ventilátor leáll.
4. Ha...
 - elégedett, fordítsa a hőmérséklet-szabályozót a 0 állásba, és vegye ki a megsütött élelmiszert a serpenyőből. Az időzítő **3** magától leáll.
 - folytatni szeretné a sütést, egyszerűen nyomja vissza a serpenyőt **6** a készülékbe, és a sütési folyamat újraindul.
5. A beállított idő letelte után megszólal egy csengő, a **2** és **4** LED-ek és a ventilátor kikapcsol.

7.5 Sütési táblázat

- A következő táblázat alapvető beállítási segédletet nyújt a megadott élelmiszerekhez.
- A hőmérséklet és az időadatok sütési táblázatban megadott értékei irányadó jellegűek. Az élelmiszer jellegétől, méretétől és mennyiségétől, illetve íztől függően a hőmérséklet és az idő eltérő lehet.

	Hozzávalók/használat	ajánlott hőmérséklet és idő
	Fagyasztott hasábburgonya ¹ (optimális mennyiség kb. 150 g, maximális mennyiség kb. 200 g)	180 °C 20–30 perc
	Muffin, sütemény és pékáru	160 °C 15–20 perc
	Hal	180 °C 18–20 perc
	Steak, karaj	180 °C 10–15 perc
	Feldarabolt szárnyas, pl. comb ² (optimális mennyiség 4 rész)	180 °C 20–30 perc
	Garnélarák	180 °C 12–18 perc

A ^{1,2} számok jelentése:

¹: A sütési idő 1/3-a és 2/3-a után megrázni vagy megforgatni.

²: A sütési idő fele után megrázni vagy megforgatni.

8. Receptek

Vegyes sült krumpli fűszeres majonézzel

Hozzávalók 2 adaghoz

A majonéz hozzávalói

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

A sült krumpli hozzávalói

125 g	édesburgonya
125 g	kemény fajtájú burgonya
1 evőkanál	napraforgóolaj

Elkészítés

1. A fűszeres majonézhez tegye a tojássárgákat 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. Vágja a burgonyát és az édesburgonyát kb. 1 cm vastag rudakká, és egy tálban keverje össze az olajjal.
6. Tegye a hasábburgonyát a serpenyőbe. Vegye figyelembe a maximális töltési magasságot. Lehet, hogy két sütési ciklust kell végrehajtania.
7. Állítsa ve a 25 perc és 200 °C értéket.
8. 15 perc után csökkentse a hőmérsékletet 180 °C-ra, és rázza át a hasábburgonyát.
9. Sózza meg a krumplit, és a fűszeres majonézzel tálalja.

Virsli köntösben

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

4	virsli (pl. frankfurti vagy bécsi virsli)
½ csomag	leveles tészta
	Só és bors
1 evőkanál	mustár
1	tojás

Elkészítés

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

Sült camembert áfonyával

Hozzávalók 2 adaghoz

MEGJEGYZÉS: Egészen az elején ellenőrizze, hogy a 2 Camembert sajtot egészben egymás mellé tudja-e helyezni a serpenyőben. Ha nem, akkor a Camembert sajtokat 2 adagban süssse ki.

Hozzávalók

2	Camembert sajt (egyenként max. 150 g)
1	tojás
1 evőkanál	tejszín
3 evőkanál	zsemlemorzsa
2 evőkanál	áfonyabefőtt
Só és bors ízlés szerint	

Elkészítés

1. Keverje habosra a tojást a tejszínnel, és sóval, borssal ízesítse.
2. Tegye a zsemlemorzsat egy mély tányérba.
3. Helyezze a lehűlt Camembert sajtot (egészben vagy negyedekben) a tojásos masszába, majd forgassa meg a zsemlemorzzában, amíg a panír teljesen be nem borítja a sajtot.
4. Süssse a Camembert darabokat 200 °C-on kb. 5–10 percig aranybarnára.
5. A Camembert sajtot áfonyával tálalja.

Töltött paradicsom

Hozzávalók 2 adaghoz

MEGJEGYZÉS: A paradicsomok mérete miatt elképzelhető, hogy nem férnek egyszerre a serpenyőbe. Ebben az esetben egy második lépésben dolgozza fel a maradék paradicsomot.

Hozzávalók

6 evőkanál	olívaolaj
6	közepes méretű paradicsom
2	gerezd fokhagyma
1 csokor	petrezselyem
2 szelet	pirítós (normál méretű)
½ teáskanál	só
2 csipet	bors
40 g	frissen reszelt parmezán

Elkészítés

1. A paradicsomot mossa meg, a szárát távolítsa el, a tetejét vágja le.
2. Óvatosan kanalazza ki a gyümölcsöt egy kanállal, és 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 tölteléket tegye a paradicsomba.
8. Helyezze a paradicsomot a serpenyőbe.
9. Először 180 °C-on kb. 10 percig, majd 140 °C-on további 5 percig párolja.

Tipp: Ha a paradicsomokat fedél nélkül párolja, akkor a tölték fent barna és ropogós lesz. Ha sütés közben ráteszi a paradicsomra a fedelet, a sütési idő kb. 3 perccel megnő, és a tölték puha marad.

Csicseriborsó lisztből készült falafel

Hozzávalók 2 adaghoz

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

Hozzávalók

120 g	csicseriborsó liszt
120 ml	víz
4 evőkanál	olívaolaj
2	gerezd fokhagyma
1	mogyoróhagyma
1 csokor	petrezselyem
½ teáskanál	só
1 ½ teáskanál	római kömény
½ teáskanál	sütőpor
	Kevés citromlé

Elkészítés

1. Mossa és szárítsa meg a petrezselymet, a leveleit szedje le, és vágja nagyon apróra.
2. Hámozza meg és kockázza fel a mogyoróhagymát és a fokhagymagerezdeket.
3. Keverje össze a petrezselymet, a mogyoróhagymát, a fokhagymát, a csicseriborsó lisztet, a római köményt, a sütőport és a sót.
4. Forralja fel a vizet, és fokozatosan adja hozzá a lisztes keverékhez. Dolgozza az egészet egyenletes és viszonylag kemény tésztává.
5. Hagyja pihenni a tésztát 15 percig.
6. Ezután gyúrjon bele ½ evőkanál olívaolajat és egy kevés citromlevet.
7. Nedves kézzel formázzon a tésztából diónyi golyókat, és helyezze őket egymás mellé a serpenyő szűrőbetéjére.
8. Először süssük a falafelt 180 °C-on körülbelül 6 percig. Ezután 200 °C-on további 4 percig sütjük.
9. Most tegyen 3 ½ evőkanál olívaolajat egy tálba, és óvatosan dobja bele a falafelt.

10. Helyezze vissza a falafelt a szűrőbetétre, és süssé 200 °C-on kb. 6 percig, amíg aranybarna nem lesz.

Lazac batyuban

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

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

Elkészítés

1. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, forrásban lévő sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük és vékony szeletekre vágjuk.
2. Közben a spenótot megtisztítjuk, megmossuk, majd jól lecsepegtetjük.
3. Hámozzuk meg a mogyoróhagymát és a fokhagymát, vágjuk apró kockákra, tegyük egy lábasba az olajjal, és pároljuk áttetszővé.
4. Adjuk hozzá a spenótot, és pároljuk rövid ideig, amíg a levelek megfonnyadnak. Ezután vegyük le az edényt a tűzről, és tegyük félre.
5. A lazacot megmossuk, szárazra töröljük és két részre vágjuk.
6. A petrezselymet és a bazsalikomot megmossuk, szárazra rázzuk, a leveleit apróra vágjuk.
7. A kapribogyót lecsepegtetjük, és durvára vágjuk.
8. A kapribogyót és az apróra vágott fűszernövényeket összegyűrjük a vajjal.

9. Mossa meg a lime-ot forró vízzel, törölje szárazra és vágja szeletekre.
10. Rakjunk ki egy nagy darab sütőpapírt.
11. A közepére helyezzük a burgonyaszeleteket, és sózzuk, borsozzuk. A tetejére rakjuk a spenótot és a lazacot.
12. A kapribogyós vaját pelyhekben a lazacra tesszük, a tetejére lime szeleteket teszünk.
13. Hajtsa rá a papírt a hozzávalókra, szorosan zárja le az oldalát, és tegye a csomagot a serpenyőbe.
14. 200 °C-on kb. 20 percig sütjük.
15. Ezután távolítsa el a papírt, és azonnal tálalja az ételt.

Cukkini és padlizsán nyárs

Hozzávalók 2 adaghoz

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

Hozzávalók

¼ teáskanál	bors
¼ teáskanál	szegfűbors
¼ teáskanál	koriander
¼ teáskanál	szárított kakukkfű
¼ teáskanál	szárított oregánó
½ teáskanál	só
25 ml	olívaolaj
1	padlizsán
1	cukkini
1	vöröshagyma
	fa nyársak

Elkészítés

1. Egy tálban keverjük össze a zöldfűszereket, a fűszereket és az olajat.
2. A cukkinit és a padlizsánt 2 cm vastag szeletekre vágjuk, a hagymát negyedeljük.
3. Adjuk hozzá a zöldségeket a fűszer- és olajkeverékhez.
4. A zöldségeket felváltva fűzzük a nyársra.
5. A nyársakat 200 °C-on 15 percig sütjük. A sütési idő felénél fordítsa meg a nyársakat.

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
	Olivaolaj
	Só, bors és oregánó

Elkészítés

1. Lisztezett munkalapon nyújtuk ki a pizzatésztát, és vágjunk ki belőle 1 cm-rel kisebb téglalapokat, mint a sütőkosár felülete.
2. A tésztát villával enyhén megszurkáljuk.
3. A mozzarellát vékony szeletekre vágjuk.
4. A tésztát megkenjük a paradicsompürével, ízesítjük sóval, borssal és oregánóval, majd a tetejére tesszük a mozzarella szeleteket.
5. A pizzadarabokat egyenként süssük 180 °C-on körülbelül 7 percig.
6. A Serrano sonkát szétosztjuk a darabokon, és további 3-5 percig sütjük.
7. Amikor a pizza széle enyhén barnulni kezd, távolítsuk el a darabokat, és osszuk 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.

Pácolt csirkeszárny

Hozzávalók 2 személy részére

MEGJEGYZÉS: A csirkeszárnyakat 2 adagban süssük ki.

Hozzávalók

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

A pác hozzávalói

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

Elkészítés

1. Keverje össze a pác összes összetevőjét egy nagy tálban.
2. Adjuk hozzá a csirkeszárnyakat a táliba, és keverjük össze a páclével.
3. Hagyja a csirkedarabokat a pácban állni körülbelül 1 órán keresztül.
4. A csirkeszárnyakat egymás mellé tesszük a serpenyőbe, és 15 percre és 190 °C-ra állítjuk.
5. A sütés felénél fordítsuk meg a csirkeszárnyakat.
6. A sütési idő végén ellenőrizze a csirkeszárnyakat, és vegye ki, ha elégedett.

Tipp: Aki ropogósabban szereti a csirkeszárnyakat, 200 °C-on még 5 percig tovább sütheti.

Belül folyékony kis csokoládét- orta

Hozzávalók 8 kis tortához

MEGJEGYZÉS: Egy munkamenetben 4 kis tortát tud elkészíteni.

Hozzávalók

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

Elkészítés

1. A csokoládét feldaraboljuk és vízfürdőben felolvasztjuk.
2. Adjuk hozzá a vajat, és hagyjuk azt is felolvadni.
3. A tojást és a cukrot habosra verjük.
4. A lisztet a keverékre szitáljuk, és sima tésztává keverjük.
5. Belekeverjük a csokis-vajas keveréket.
6. Helyezze a muffinformákat a serpenyőbe, és töltsse meg a tésztával. Helyezze a serpenyőt az előmelegített készülékbe.
7. Állítsa a hőmérsékletet 180 °C-ra, és a sütési időt 6–7 percre.
8. Süssse meg a csokitortácskákat, és melegen élvezze.

9. 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 csatlakozót **9** az aljzatból.
- ⊗ A forrólevegős fritőzt nem szabad vízbe meríteni.

FIGYELMEZTETÉS az anyagi károkról!

- ⊗ A tisztításhoz 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 serpenyő **6** és a szűrőbetét **5** mosogatógépben mosogatható. Felfelé húzza ki a szűrőbetétet a serpenyőből. Tisztítás után a behelyezésnél ügyeljen arra, hogy a szűrőbetét **5** talpai lefelé mutassanak. A szűrőbetétet úgy helyezze vissza a serpenyőbe, hogy szilárdan álljon az alján.

MEGJEGYZÉS: Ezeket az alkatrészeket kézzel is elmosogathatja meleg vízzel és mosogatószerrel. Végezetül öblítse el alaposan tiszta vízzel.

- A leégett ételmaradványokat előbb áztassa be.
- Hagyja teljesen megszáradni az összes alkatrészt, mielőtt eltenné vagy újból használná őket.

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 mikroszálas kendővel, amelyet közben kimos és kifacsar.
3. Ezután törölje szárazra egy konyharúhával.

10. Tárolás

- Mielőtt elrakja a forrólevegős fritőzt...
... ki kell húzni a hálózati csatlakozót **9**,
... ki kell hűlnie a készüléknek, és
... minden alkotórésznek teljesen száraznak kell lennie.
- Tekerje a csatlakozóvezetékét **9** a kábelvezetőre **12**.

11. Ártalmatlanítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerek szeméttároló 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 szemétbe; 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.

12. 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	• Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást!
Az étel nem készül el az ajánlott időtartam alatt	• Túl nagy volt a mennyiség vagy túl vastagok voltak a szeletek? • Túl alacsonyra volt állítva a hőmérséklet vagy a sütési idő?
Erős füst- és szagképződés	• Ételmaradékok vannak a fűtőelemnél 10, amelyek melegítéskor elégnek? A serpenyőt 6 csak a MAX 7 jelzésig szabad tölteni.

Alkalmazott szimbólumok

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

13. Műszaki adatok

Modell:	SHLF 1000 D1
Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1000 W

A műszaki változtatások joga fenntartva.

14. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	FORRÓLEVEGŐS FRI-TŐZ
Gyártási szám:	466177_2410
A termék típusa:	SHLF 1000 D1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Forrólevegős fritőz, Serpenyő szűrőbetéttel
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster 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 kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.

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

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

A www.lidl-service.com weboldalaról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **466177_2410** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 466177_2410

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Vsebina

1. Pregled.....	22
2. Predvidena uporaba.....	23
3. Varnostna opozorila	23
4. Obseg dobave	26
5. Prva uporaba	26
6. Mala šola cvrtja.....	27
7. Uporaba.....	28
7.1 Električni priključek.....	28
7.2 Postopek priprave	28
7.3 Prekinitev postopka pečenja	29
7.4 Izboljšanje stopnje porjavelosti	29
7.5 Tabela kuhanja.....	30
8. Recepti	31
9. Čiščenje	36
10. Shranjevanje	36
11. Odlaganje med odpadke	37
12. Odpravljanje težav	37
13. Tehnični podatki	37
14. Garancija	38

1. Pregled

- 1 Ohišje
- 2 **Rdeča LED-lučka:** Signalna lučka delovanja – vedno sveti, ko časovnik deluje.
- 3 Časovnik – naprava se zažene ob nastavljenem času kuhanja
- 4 **Zelena LED-lučka:** LED-lučka za delovno temperaturo – vedno zasveti, ko je dosežena nastavljena temperatura.
- 5 Cedilni nastavek
- 6 Posoda – tukaj se zbere tekočina od priprave.
- 7 **MAX** Oznaka za najvišji nivo napolnjenosti posode cvrtnika (maksimalna višina polnjenja je 2,0 litra)
- 8 Ročaj posode
- 9 Napajalni kabel z omrežnim vtičem
- 10 Grelni element (na zgornji strani notranjosti)
- 11 Regulator temperature
- 12 Distančnik s kabelskim navitjem
- 13 Odprtina za odzračevanje

Najlepša hvala za vaše zaupanje!

Čestitamo vam ob nakupu novega cvrtnika na vroč zrak.

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

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

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

2. Predvidena uporaba

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

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

Te naprave ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

Predvidena napačna uporaba

Cvrtnik na vroč zrak ni primeren za segrevanje tekočin.

3. Varnostna opozorila

Opozorilni napotki

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



NEVARNOST! Visoko tveganje:

Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

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

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

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

Simboli na napravi



Ta simbol opozarja pred stikom z vročimi površinami.



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

Navodila za varno uporabo

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



- ⊙ Ne dotikajte se vročih delov naprave, na primer odprtine za odzračevanje na hrbtni strani naprave. Posodo cvrtnika držite le za ročaj.
- ⊙ Med cvrtjem iz odprtine za odzračevanje uhaaja vroča para. Ne segajte v paro.
- ⊙ Če se omrežni priključni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Grelnih elementov ni dovoljeno brisati z mokro krpo.
- ⊙ Ta naprava je prav tako namenjena za uporabo v gospodinjstvu in gospodinjskih aplikacijah, kot tudi na primer ...
 - ... za delavce v kuhinjah, trgovinah, pisarnah in drugih gospodarskih področjih;
 - ... na kmetijskih posestvih;
 - ... za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih;
 - ... v penzionih z zajtrkom.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ Upoštevajte poglavje o čiščenju (glejte "Čiščenje" na strani 36).



NEVARNOST za otroke!

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



NEVARNOST za hišne ljubljence in domače živali ter zaradi njih!

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



NEVARNOST za ptice!

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



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

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



NEVARNOST električnega udara!

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



NEVARNOST – Nevarnost požara!

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



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!

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

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Uporabljajte le originalni pribor.
- ⊙ Naprave ne postavljajte na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v bližino virov vročine ali odprtega ognja.
- ⊙ Poskrbite, da se nabodala ne dotikajo in zalepijo na grelni element na zgornji strani notranjega prostora.
- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- ⊙ Naprava je opremljena z nedrsečimi nogicami iz umetne mase. Ker je pobi-

švo zaščiteno z raznimi vrstami lakov in umetnih snovi ter se neguje z različnimi vrstami negovalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma izključiti možnosti, da lahko nekatera od teh sredstev vsebujejo sestavine, ki lahko načenjajo in zmečajo nogice iz umetne mase. Po možnosti pod napravo položite nedrsečo podlago.

4. Obseg dobave

- 1 cvrtnik na vroč zrak
- 1 posoda **6** cvrtnika s cedilnim nastavkom **5**
- 1 kompletna navodila za uporabo (na internetu)
- 1 kratka navodila (priložena napravi)

5. Prva uporaba

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



NEVARNOST – Nevarnost požara!

Na hrbtni strani naprave je odprtina za odzračevanje **13**. Med uporabo iz odprtine za odzračevanje uhaja vroča para.

- ⊙ **Slika A:** Nikoli ne prekrijte odprtine za odzračevanje **13**.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne uporabljajte neposredno pod visečimi omaricami, stenskimi vtičnicami ali v bližini zaves, papirja ali podobnih vnetljivih materialov.
- ⊙ Poskrbite, da bo okoli naprave in nad njo dovolj prostora.

NAPOTEK: Med prvo uporabo lahko zaznate nekoliko dima in neprijetnega vonja. To je zaradi sredstev za vgradnjo grelnih elementov **10** in ni napaka izdelka. Poskrbite za zadostno zračenje.

- Odstranite zaščitno folijo in lepilni trak z naprave, vendar pa ne odstranjujte tipske ploščice na spodnji strani naprave.
- Preverite, ali je ves pribor priložen in nepoškodovan.
- Pred prvo uporabo napravo in ves pribor očistite.
- Napravo postavite na suho, ravno, ne drsečo površino, ki je odporna na vročino.
- Omrežni kabel **9** vklopite v vtičnico, ki ustreza oznaki na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.

6. Mala šola cvrtja

Prprava živila

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

Čas in temperatura cvrtja

- Za okusen in zdrav rezultat je treba natančno upoštevati podatke glede temperature in časa cvrtja na embalaži.
- Cvrite le majhne količine naenkrat.
- Posode **6** ne smete napolniti več kot do oznake **MAX 7**.
- Akrilamid je lahko rakotvoren. Da bi zagotovili čim manjše tvorjenje akrilamida, hrane ne zapecite premočno.

Za enakomerno zapečeno hrano ^{1 2}

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

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

1. Posodo **6** povlecite za ročaj **8** iz ohišja **1** in primešajte sestavine. Pri mešanju pazite, da se pomfrit dobro premeša in pri tem koščki krompirja, ki so bolj v sredini in niso zapečeni, pridejo ven. Naprava se samodejno izključi, ko posodo vzamete ven. Vrednost časovnika **3** teče dalje.
2. Posodo **6** ponovno namestite v napravo. Naprava se samodejno ponovno vklopi.

Peka

Testa v nobenem primeru ne smete dati neposredno v posodo **6**. Po pripravi dajte testo v pekač ali drug model za peko (npr. model za kolačke). To nato postavite skupaj s testom v posodo **6** na cedilni nastavek **5**.

Podatki na pakiranju

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

7. Uporaba



NEVARNOST opeklin!

- ⊗ Med uporabo se površina naprave lahko zelo segreje. Ne dotikajte se vročih delov naprave, na primer odprtine za odzračevanje **13** na hrbtni strani naprave.
- ⊗ Za prijemanje vroče posode **6** uporabite prijemalne rokavice ali krpo.
- ⊗ Med cvrtjem iz odprtine za odzračevanje **13** uhaja vroča para. Ne segajte v paro.
- ⊗ Cvrtnika na vroč zrak ne premikajte ali transportirajte, ko je le-ta vklopljen.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊗ Naprave v nobenem primeru ni dovoljeno uporabljati brez cedilnega nastavka **5**!

Časovnik

- S časovnikom **3** zaženite napravo in nastavite zeleni čas kuhanja.
- Nastavite lahko med 5 in 30 minut.
- Nastavljeni čas lahko spremenite med delovanjem.
- Če želite čas skrajšati, uporabite pri obračanju nekoliko večjo silo.

Termostat

- Z regulatorjem temperature **11** lahko temperaturo nastavite na vrednost med 80 in Vstavite pri 200 °C.
- Med uporabo naprava ohranja nastavljeno temperaturo.

LED-lučke

- **Rdeča LED-lučka 2:** vedno sveti, ko deluje časovnik **3**.
- **Zelena LED-lučka 4:** zasveti takoj, ko je dosežena nastavljena temperatura. Ugasne, ko se naprava spet segreje.

7.1 Električni priključek

- Ko naprava stoji na ustreznem mestu, vtaknite omrežni kabel **9** v varnostno vtičnico, ki ustreza podatkom na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.

7.2 Postopek priprave

NAPOTEK: Potrebujete toplotno odporno podlago za posodo **6** in tudi krožnik ali skledo (po potrebi predhodno ogreto).

1. Obrnite časovnik **3** na zeleni čas. Ventilator se zažene in prižge se rdeča signalna lučka delovanja **2**.
2. Obrnite regulator temperature **11** na zeleno temperaturo. Zelena LED-lučka **4** zasveti takoj, ko je dosežena nastavljena temperatura.
3. Ko časovnik **3** znova kaže 0, je nastavljen čas potekel. Zasliši se zvonec in naprava se izklopi.
4. Izvlecite posodo **6** za ročaj **8** iz ohišja **1**. Posodo postavite na podlago, ki je odporna na vročino.
5. Odstranite hrano iz posode.
6. Če želite napravo popolnoma izklopiti in odklopiti iz omrežja, izvlecite omrežni kabel **9**.

7.3 Prekinitev postopka pečenja

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

1. Izvlecite posodo **6** za ročaj **8** iz ohišja **1**. Naprava se samodejno izključi, ko posodo vzamete ven.
 - LED-lučki **2** in **4** ugasneta.
 - Ventilator se ustavi, dokler ponovno ne vstavite posode **6**.
 - Vrednost časovnika **3** teče dalje
2. Posodo **6** ponovno namestite v napravo. Naprava se samodejno ponovno vklopi.

7.4 Izboljšanje stopnje porjavelosti

Če na primer stopnja porjavelosti še ne ustreza vašim zahtevam, lahko podaljšate čas na časovniku ali ga ponovno zaženete.

1. Potisnite posodo **6** nazaj v ohišje **1**.
2. Ponovno zaženite postopek kuhanja z nastavitvijo časa na časovniku **3** in temperature na regulatorju temperature **11**.
3. Po nekaj minutah preverite stopnjo zapečenosti. Posodo **6** preprosto primite za ročaj **8** in jo povlecite iz ohišja. Naprava se preneha segrevati in ventilator se ustavi.
4. Če:
 - zadovoljni, nastavite regulator temperature na **0** in hrano odstranite iz posode. Vrednost časovnika **3** se sama zmanjšuje.
 - želite nadaljevati cvrtje, preprosto potisnite posodo **6** nazaj v napravo in postopek se bo znova začel.
5. Po preteku nastavljenega časa se oglasi zvonec, LED-lučki **2** in **4** ter ventilator pa se izklopijo.

7.5 Tabela kuhanja

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

	Sestavine/uporaba	Priporočena temperatura in čas
	Zamrznjen ocvrt krompirček ¹ (optimalna količina približno 150 g – največja količina približno 200 g)	180 °C 20–30 min
	Kolački, pecivo in pekarski proizvodi	160 °C 15–20 min
	Ribe	180 °C 18–20 min
	Stejki, kotleti	180 °C 10–15 min
	Razkosana perutnina, npr. bedra ² (optimalna količina 4 deli)	180 °C 20–30 min
	Rakci	180 °C 12–18 min

Pomen nadpisanih števil ^{1,2}:

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

²: Premešajte ali obrnite po polovici časa priprave.

8. Recepti

Mešan ocvrt krompirček z zeliščno majonezo

Sestavine za 2 porcij

Sestavine za majonezo

1	rumenjaki
1 čajna žlička	gorčice
125 ml	sončničnega olja
1 čajna žlička	fino sesekljane peteršilje
1 čajna žlička	fino sesekljane krebuljice
1 čajna žlička	limoninega soka
	sol, poper

Sestavine za ocvrti krompirček

125 g	sladkega krompirja
125 g	krompirja, ki se ne razkuha
1 jedilna žlica	sončničnega olja

Priprava

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

Klobasice v plašču

Sestavine za 2 porcij

Sestavine

4	klobasice (npr. hrenovke ali dunajske klobasice)
½ paketa	listnatega testa
1 jedilna žlica	sol in poper
1	gorčice
1	jajce

Priprava

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

Pečeni camembert z brusnicami

Sestavine za 2 porciji

NAPOTEK: Najprej preverite, ali lahko 2 kosa camemberta v celoti položite v posodo cvrtnika enega poleg drugega. Če ne morete, camembert pecite v 2 rundah.

Sestavine

2	camemberta
	(vsak 150 g)
1	jajce
1 jedilna žlica	smetane
3 jedilne žlice	drobtin iz žemelj
2 jedilni žlici	vloženih brusnic
sol in poper po okusu	

Priprava

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

Polnjen paradižnik

Sestavine za 2 porciji

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

Sestavine

6 jedilnih žlic	oljčnega olja
6	srednje velikih paradižnikov
2	stroka česna
1 šop	gladkega peteršilja
2 rezini	kruha za toast
	(običajne velikosti)
½ čajne žličke	sol
2 ščepca	popra
40 g	sveže naribanega parmezana

Priprava

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

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

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

Falafli iz čičerikine moke

Sestavine za 2 porčiji

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

Sestavine

120 g	čičerikine moke
120 ml	vode
4 jedilne žlice	oljčnega olja
2	stroka česna
1	šalotka
1 šop	peteršilja
½ čajne žličke	soli
1 ½ čajne žličke	kumine
½ čajne žličke	pecilnega praška
	malo limoninega soka

Priprava

1. Operite in osušite peteršilj, osmukajte liste in jih fino sesekljajte.
2. Olupite šalotko in stroke česna ter jih narežite na kocke.
3. Zmešajte peteršilj, šalotko, česen, čičerikino moko, kumino, pecilni prašek in sol.
4. Zavrite vodo in postopoma dodajajte zmes z moko. Vse skupaj zmešajte, da nastane enakomerno in relativno čvrsto testo.
5. Testo pustite počivati 15 minut.
6. Nato vmešajte ½ jedilne žlice oljčnega olja in malo limoninega soka.
7. Iz testa z vlažnimi rokami oblikujte kroglice v velikosti približno za oreh in jih položite eno zraven druge v cedilni nastavek posode.
8. Falafle pecite najprej pri 180 °C pribl. 6 minut. Nato pecite še dodatne 4 minute pri 200 °C.
9. V posodo dajte 3 ½ jedilne žlice oljčnega olja in falafle previdno povaljajte v njem.
10. Falafle vrnite na pladenj in jih pri 200 °C cvrite približno 6 minut, da se zlato rjavo obarvajo.

Paketki z lososom

Sestavine za 2 porčiji

Sestavine

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

Priprava

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

12. Maslo s kaprami v kosih položite na lososa in obložite z rezinami limete.
13. S papirjem pokrijte sestavine, ob straneh dobro zaprite in paketka postavite v posodo.
14. Pecite pribl. 20 minut pri 200 °C.
15. Nato odstranite papir in jed nemudoma postrezite.

Nabodala iz bučk in jajčevcev

Sestavine za 2 porčiji

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

Sestavine

¼ čajne žličke	popra
¼ čajne žličke	pimenta
¼ čajne žličke	koriandra
¼ čajne žličke	suhega timijana
¼ čajne žličke	suhega origana
½ čajne žličke	sol
25 ml	oljčnega olja
1	jajčevcev
1	bučka
1	čebula
	lesena nabodala

Priprava

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

Mini pice s pršutom in rukolo

Sestavine za 2 porčiji

Sestavine

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

Priprava

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

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

Marinirane piščančje peruti

Sestavine za 2 osebi

NAPOTEK: Pecite perutničke v 2 rundah.

Sestavine

Pribl. 8	piščančjih peruti
1–2 čajni žlički	sol
1–2 čajni žlički	paprike

Sestavine za marinado

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

Priprava

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

Nasvet: Če želite, da so piščančja krila bolj hrustljava, jih lahko pri 200 °C pečete še 5 minut.

Čokoladne tortice s tekočo sredico

Sestavine za 8 tortic

NAPOTEK: V eni rundi lahko spečete 4 tortice.

Sestavine

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

Priprava

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

9. Čiščenje



NEVARNOST opeklin!

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



NEVARNOST zaradi električnega udara!

- ⊗ Pred čiščenjem cvrtnika na vroč zrak izvlecite omrežni vtič **9** iz vtičnice.
- ⊗ Cvrtnika na vroč zrak ne smete potopiti v vodo.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊗ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.

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

Pribor

- Odstranite večje ostanke živil.
- Posodo **6** in cedilni nastavek **5** lahko pomivate v pomivalnem stroju. Cedilni nastavek povlecite iz posode v smeri navzgor. Po čiščenju pri vstavljanju pazite, da so noge cedilnega nastavka **5** obrnjene navzdol. Vstavite cedilni nastavek nazaj v posodo tako, da bo trdno pritrjen na dno.

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

- Zapečene ostavke hrane predhodno namočite.
- Preden dele pospravite ali ponovno uporabite, morate počakati, da se popolnoma posušijo.

Ohišje

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

Notranjost

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

10. Shranjevanje

- Preden cvrtnik na vroč zrak pospravite: ... morate izvleči omrežni vtič **9**, ... počakati, da se naprava ohladi, ... vsi deli pa morajo biti popolnoma suhi.
- Navijte napajalni kabel **9** okrog kabelskega navitja **12**.

11. Odlaganje med odpadke

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

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



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



Embalaža

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

12. Odpravljanje težav

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



NEVARNOST električnega udara!

- ⦿ Nikoli ne poskušajte sami popravljati naprave.

Napaka	Možni vzroki/ukrepi
Brez ukrepov Funkcija	• Ali je zagotovljeno električno napajanje naprave? • Preverite priključek.
Hrana po predpisanem času še ni pečena	• Je bila količina živil prevelika ali kosi predebeli? • Ali je bila nastavljena temperatura prenizka ali čas priprave prekratek?
Močno nastajanje dima in vonja	• Ali so na grelnem elementu 10 ostanki živil, ki se lahko med segrevanjem zažgejo? Posode 6 ne smete napolniti več kot do oznake MAX 7.

13. Tehnični podatki

Model:	SHLF 1000 D1
Omrežna napetost:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Razred zaščite:	I
Zmogljivost:	1000 W

Uporabljeni simboli

	Geprüfte Sicherheit (preizkušena varnost): naprave morajo biti v skladu s splošno priznanimi tehničnimi predpisi in z nemškim zakonom o varnosti izdelkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Z oznako CE podjetje HOYER Handel GmbH zagotavlja skladnost s predpisi EU.
	Ta simbol vas opozarja, da embalažo odstranite okolju prijazno.
	S simbolom za recikliranje (3 puščice) so označeni materiali, ki so primerni za ponovno uporabo. Material je lahko specificiran s številko za recikliranje (tu: 21) in/ali okrajšavo (tu: PAP) na sredini.
	Reciklažni materiali: plastika polietilen tereftalat
	Izmenična napetost
	Simbol označuje dele, ki jih lahko operete v pomivalnem stroju.

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.

14. Garancija



Dobavitelj

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

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMČIJI



Pooblaščen serviser

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

IAN: 466177_2410

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Hoyer Handel GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik

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

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

Prodajalec:

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

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



S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran (www.lidl-service.com), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **466177_2410** in odprete navodila za uporabo.

Obsah

1. Přehled	42
2. Použití k určenému účelu	43
3. Bezpečnostní pokyny	43
4. Obsah balení	46
5. Uvedení do provozu	46
6. Základy fritování	47
7. Ovládání	47
7.1 Proudová přípojka	48
7.2 Proces přípravy pokrmu	48
7.3 Přerušení procesu přípravy	48
7.4 Zlepšení stupně zhnědnutí	48
7.5 Tabulka přípravy pokrmů	49
8. Recepty	50
9. Čištění	55
10. Uložení	55
11. Likvidace	56
12. Řešení problémů	56
13. Technické údaje	56
14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	57

1. Přehled

- 1 Kryt
- 2 **červená LED:** provozní kontrolka; svítí vždy, když je časovač v provozu.
- 3 Časovač; pro nastavení doby vaření, spouští přístroj
- 4 **zelená LED:** LED pro provozní teplotu; svítí vždy, když je dosaženo nastavené teploty.
- 5 Síto
- 6 Pánvička; zde se shromažďuje tekutina z vaření.
- 7 **MAX** Značka maximální výšky plnění pánvičky (maximální výška plnění je 2,0 l)
- 8 Rukojeť pánvičky
- 9 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 10 Topný článek (na horní straně vnitřního prostoru)
- 11 Regulátor teploty
- 12 Distanční držák s navíjením kabelu
- 13 Větrací průduch

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratuluje vám k vaší nové horkovzdušné fritéze.

Pro bezpečné zacházení s výrobkem a zachování celého rozsahu výkonu dbejte následujících pokynů:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Uschovejte si tento návod k použití pro pozdější potřebu.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaší novou horkovzdušnou fritézou!

2. Použití k určenému účelu

Horkovzdušná fritéza je určena pro tepelnou úpravu potravin v horkém vzduchu při teplotě do 200 °C.

Horkovzdušná fritéza je určena pro domácí použití. Horkovzdušná fritéza se smí používat pouze ve vnitřních prostorách.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

Horkovzdušná fritéza není vhodná pro ohřívání tekutin.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Symbyly na přístroji



Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů.



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.

Pokyny pro bezpečný provoz

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



- ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduchů na zadní straně. Pánvičku držte pouze za rukojeť.
- ⊙ Během fritování vystupuje z větracího průduchu horká pára. Neasahejte do páry.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Topné články se nesmí otírat vlhkou utěrkou.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například ...
 - ... v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a dalších komerčních prostor;
 - ... v zemědělských objektech;
 - ... zákaznicky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 55).



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly horkou horkovzdušnou fritézu nikdy stáhnout dolů (např. za síťový kabel). Opaření znamená ohrožení života!

- ⊙ Obalové materiály nejsou dětskými hračkami. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

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



NEBEZPEČÍ pro ptactvo!

- ⊙ Ptáci dýchají rychleji, rozdělují vzduch jinak ve svém těle a jsou výrazně menší než lidé. Proto může být pro ptáky velmi nebezpečné vdechnout i malé množství kouře, které během provozu tohoto přístroje vzniká. Pokud používáte tento přístroj, měli byste ptáky odnést do jiné místnosti.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo sřikající vodou.
- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane kapalina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, okamžitě odpojte síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již nepoužívejte, nechejte ho přezkontrolovat ve specializované opravě.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj mokřima rukama.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.

- ⊙ Pokud používáte prodlužovací kabel, musí odpovídat technickým údajům tohoto přístroje.
- ⊙ Nezapojujte přístroj do vícenásobné zásuvky. Mohlo by dojít k přetížení.
- ⊙ Napájecí vedení položte tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout, zaháknout se nebo zakopnout o něj.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Při sestavování přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za síťovou zástrčku, nikdy za napájecí vedení.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
 - po každém použití
 - pokud došlo k poruše
 - pokud přístroj nepoužíváte
 - před čištěním přístroje
 - při bouři
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy mohou provádět jen specializované opravy, popř. servisní střediska.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

- ⊙ Nikdy nenechávejte zapojený přístroj bez dohledu.
- ⊙ Dohlížejte na horkovzdušnou fritézu po celou dobu provozu. Zjistíte tak případné problémy včas podle nenormálních pachů nebo zvuků.

- ⊙ Přístroj nikdy nepřikrývejte nebo nepokládejte na měkké předměty (jako např. na ručníky).
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Provozujte horkovzdušnou fritézu výhradně na pevné, rovné, neklouzavé, suché a nehořlavé pracovní ploše, abyste zamezili jejímu převrácení nebo sklouznutí.



NEBEZPEČÍ zranění popálením!

- ⊙ Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje a vnitřního prostoru. Používejte kuchyňské rukavice nebo čňapky.
- ⊙ Nechejte přístroj zcela vychladnout předtím, než ho vyčistíte nebo uklidíte.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani ji nepřenášejte.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

4. Obsah balení

- 1 horkovzdušná fritéza
- 1 pánvička **6** se sítím **5**
- 1 kompletní návod k použití (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

5. Uvedení do provozu

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



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

Na zadní straně přístroje se nachází větrací průduch **13**. Z větracího průduchu uniká během provozu horká pára.

- ⊙ **Obrázek A:** Větrací průduch **13** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.

UPOZORNĚNÍ: Během počátečního provozu může docházet k mírnému výskytu kouře a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topném článku **10** a není to chyba výrobku. Postarejte se o dostatečné větrání.

- Stáhněte ochranné fólie a lepicí pásky z přístroje, neodstraňujte však výrobní štítek na spodní straně přístroje.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly příslušenství a zda jsou nepoškozené.
- Před prvním použitím přístroj a všechny díly příslušenství vyčistěte.
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.

- Sítovou zástrčku **9** zapojte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

6. Základy fritování

Příprava potravin

- Všechny potraviny musí být pro fritování co nejsušší. Potraviny k fritování osušte, příp. odstraňte led z mražených potravin.
- Před vložením zmražené potraviny do horkovzdušné fritézy odstraňte tolik vody a ledu, kolik je jen možné.
- U obalovaných potravin dbejte na to, aby trojobal na potravine dobře držel.

Doba a teplota fritování

- Pro chutný a zdravý výsledek byste se měli při rozhodování o teplotě a době fritování řídit velmi přesně údaji na obalu.
- Fritujte najednou jen malá množství.
- Pánvičku **6** nesmíte plnit výš než po značku **MAX 7**.
- Akrylamid je pravděpodobně rakovinotvorný. Abyste udrželi tvorbu akrylamidu na co nejnižší úrovni, vyhněte se příliš silnému zhnědnutí.

Pro rovnoměrné zhnědnutí ^{1 2}

- ¹: Po 1/3 a 2/3 doby přípravy protřepejte nebo obraťte.
- ²: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

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

1. Vytáhněte pánvičku **6** za rukojeť **8** z krytu **1** a suroviny protřepejte. Dbejte přitom na to, aby se hranolky dobře promíchaly a aby se nedodělané hranolky ležící uvnitř dostaly také ven. Přístroj se při vytáhnutí pánvičky

automaticky vypne. Časovač **3** běží dál.

2. Pánvičku **6** opět nasadte do přístroje. Přístroj se opět automaticky zapne.

Pečení

Těsto v **žádném případě** nedávejte přímo na pánvičku **6**. Připravené těsto dejte do formy na pečení nebo jiné záruvzdorné formy (např. formičky na muffiny). Poté je spolu s těstem vložte do pánvičky **6** na síto **5**.

Obalové informace

Pokud na obalu mražených potravin nenačnete doby vaření pro horkovzdušné fritézy, orientujte se podle časů pro konvekční trouby.

7. Ovládání



NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch **13** na zadní straně.
- ⊙ Při manipulaci s pánvičkou **6** používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ Během fritování vystupuje z větracího průduchu **13** horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani ji nepřenášejte.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez síta **5**!

Časovač

- Pomocí časovače **3** se přístroj uvádí do provozu a nastavuje se požadovaná doba přípravy.
- Můžete nastavit 5 až 30 minut.
- Nastavený čas lze během provozu měnit.
- Jestliže chcete dobu zkrátit, musíte otáčet o něco silněji.

Regulátor teploty

- Regulátorem teploty **11** můžete nastavit teplotu v rozmezí 80 až 200 °C.
- Nastavenou teplotu lze během provozu měnit.

Kontroly LED

- **červená LED 2:** svítí vždy, když je časovač **3** v provozu.
- **zelená LED 4:** svítí vždy, když je dosaženo nastavené teploty. Zhasne, když se přístroj znovu zahřeje.

7.1 Proudová přípojka

- Po instalaci přístroje zapojte síťovou zástrčku **9** do zásuvky s ochranným kontaktem, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

7.2 Proces přípravy pokrmu

UPOZORNĚNÍ: Potřebujete žáruvzdornou podložku pro pánvičku **6** a také talíř nebo misku (popř. nahřáté).

1. Nastavte časovač **3** na požadovaný čas. Spustí se ventilátor a rozsvítí se červená provozní kontrolka **2**.
2. Otočte regulátor teploty **11** na požadovanou teplotu. Zelená LED **4** se rozsvítí, jakmile je dosaženo nastavené teploty.
3. Jakmile je časovač **3** opět v poloze **0**, nastavená doba uplynula. Zazní zvonek a přístroj se vypne.
4. Vytáhněte pánvičku **6** za rukojeť **8** z krytu **1**. Pánvičku postavte na žáruvzdornou podložku.
5. Odeberte potraviny z pánvičky.
6. Pro úplné vypnutí přístroje a jeho odpojení od elektrické sítě vytáhněte síťovou zástrčku **9**.

7.3 Přerušení procesu přípravy

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

1. Vytáhněte pánvičku **6** za rukojeť **8** z krytu **1**. Přístroj se při vytáhnutí pánvičky automaticky vypne.
 - Kontroly LED **2** a **4** zhasnou.
 - Ventilátor se zastaví, dokud opět nezasunete pánvičku **6**.
 - Časovač **3** běží dál.
2. Pánvičku **6** opět nasadte do přístroje. Přístroj se opět automaticky zapne.

7.4 Zlepšení stupně zhnědnutí

Neodpovídá-li např. stupeň zhnědnutí vašemu přání, můžete prodloužit čas na časovači nebo ho znovu nastavit.

1. Zasuňte pánvičku **6** opět do krytu přístroje **1**.
2. Znovu spusťte proces přípravy nastavením času na časovači **3** a teploty na regulátoru teploty **11**.
3. Po několika minutách zkontrolujte stupeň zhnědnutí. Jednoduše vytáhněte pánvičku **6** za rukojeť **8** z krytu přístroje. Přístroj přestane hřát a ventilátor se zastaví.
4. Když:
 - budete spokojeni, otočte regulátor teploty na **0** a vyjměte pokrm z pánvičky. Časovač **3** se sám zastaví.
 - budete chtít pokračovat ve fritování, zasuňte pánvičku **6** opět do přístroje a proces přípravy se opět spustí.
5. Po uplynutí nastaveného času zazní zvonek, kontrolky LED **2** a **4** zhasnou a ventilátor se vypne.

7.5 Tabulka přípravy pokrmů

- V následující tabulce jsou uvedeny základní hodnoty nastavení pro uvedené potraviny.
- Údaje o teplotě a době přípravy v tabulce jsou pouze orientační. Teplota a čas se mohou lišit v závislosti na vlastnostech, velikosti a množství potravin a také podle vaší chuti.

	Suroviny / použití	doporučená teplota a čas
	Mražené hranolky ¹ (optimální množství cca 150 g, maximální množství cca 200 g)	180 °C 20–30 min
	Muffiny, moučníky a pečivo	160 °C 15–20 min
	Ryby	180 °C 18–20 min
	Steaky, kotlety	180 °C 10–15 min
	Kousky drůbeže, např. stehna ² (optimální množství 4 kusy)	180 °C 20–30 min
	Krevety	180 °C 12–18 min

Horní indexy ^{1,2} znamenají:

¹: Po 1/3 a 2/3 doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

²: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

8. Recepty

Hranolky s bylinkovou majonézou

Suroviny na 2 porce

Suroviny na majonézu

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

Suroviny na hranolky

125 g	batátů
125 g	brambor typu C
1 lžíce	slunečnicového oleje

Příprava

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

Párky v županu

Suroviny na 2 porce

Suroviny

4	párky (např. frankfurtské nebo vídeňské párky)
½ balíčku	listového těsta
1 lžíce	sůl, pepř
1	hořčice
	vejce

Příprava

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

Zapečený hermelín s brusinkami

Suroviny na 2 porce

UPOZORNĚNÍ: Hned na začátku zkontrolujte, jestli je možné do pánvičky vložit 2 hermelíny vedle sebe. Pokud ne, fritujte hermelíny postupně.

Suroviny

2	hermelíny
	(každý cca 150 g)
1	vejce
1 lžíce	smetany
3 lžíce	strouhanky
2 lžíce	zavařených brusinek
Podle chuti sůl a pepř	

Příprava

1. Vejce rozšlehejte se smetanou a dochutěte solí a pepřem.
2. Strouhanku nasypete do hlubokého talíře.
3. Vychlazený hermelín (vcelku nebo na čtvrtky) obalte ve vaječné směsi a poté důkladně ze všech stran ve strouhance.
4. Kousky hermelínu fritujte přibližně 5–10 minut při teplotě 200 °C dozlatova.
5. Hermelín podávejte s brusinkami.

Plněná rajčata

Suroviny na 2 porce

UPOZORNĚNÍ: V závislosti na velikosti rajčat se nemusí na pánvičku vejít všechna najednou. V takovém případě zbývající rajčata zpracujte v druhém pracovním kroku.

Suroviny

6 lžic	olivového oleje
6	středně velkých rajčat
2	stroužky česneku
1 svazek	hladkolisté petrželky
2 plátky	toastového chleba
	(běžná velikost)
½ lžičky	solí
2 špetky	pepře
40 g	čerstvě nastrohaného
	parmezánu

Příprava

1. Rajčata omyjte, odstraňte stopky a odřízněte horní část.
2. Opatrně vydlabejte vnitřek lžící a nechte je v sítku obrácená dolů odkapat.
3. Česnek oloupejte.
4. Petrželku omyjte a osušte.
5. Toasty natrhejte a vložte je do mixéru se zbylým olejem, česnekem, petrželkou, solí, pepřem a parmazánem.
6. Všechny suroviny rozmixujte.
7. Náplň vložte do rajčat.
8. Rajčata vložte do pánvičky.
9. Fritujte nejprve při teplotě 180 °C cca 10 minut, potom při teplotě 140 °C dalších 5 minut.

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

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

Falafel z cizrnové mouky

Suroviny na 2 porce

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na maximální výšku náplně. Případně musíte fritovat na 2 krát.

Suroviny

120 g	cizrnové mouky
120 ml	vody
4 lžíce	olivového oleje
2	stroužky česneku
1	šalotka
1 svazek	petrželky
½ lžičky	solí
1 ½ lžičky	římského kmínu
½ lžičky	prášku do pečiva
	Trochu citronové šťávy

Příprava

1. Petrželku omyjte, osušte, otrhejte listy a nasekejte je velmi najemno.
2. Šalotku a stroužky česneku oloupejte a nakrájejte na kostičky.
3. Smíchejte petrželku, šalotku, česnek, cizrnovou mouku, římský kmín, prášek do pečiva a sůl.
4. Vodu přiveďte k varu a postupně ji přidávejte k moučné směsi. Zpracujte vše do jednolitého a relativně pevného těsta.
5. Nechejte těsto 15 minut odpočinout.
6. Poté vmíchejte ½ lžíce olivového oleje a trochu citronové šťávy.
7. Mokrýma rukama vytvarujte z těsta kuličky o velikosti vlašského ořechu a položte je vedle sebe na síto pánvičky.
8. Falafel fritujte nejprve na 180 °C přibližně 6 minut. Potom ho fritujte na 200 °C další 4 minuty.
9. Nyní dejte do mísy 3 ½ lžíce olivového oleje a falafel v něm opatrně vyvážejte.
10. Vložte falafel opět do síta a fritujte ho při teplotě 200 °C přibližně 6 minut dozlatova.

Losos v balíčku

Suroviny na 2 porce

Suroviny

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

Příprava

1. Brambory oloupejte, omyjte, uvařte ve vroucí osolené vodě, scedte a nakrájejte na tenké plátky.
2. Mezitím očistěte a omyjte špenát a dobře ho osušte.
3. Šalotku a česnek oloupejte, nakrájejte na malé kostičky, dejte na pánev s olejem a restujte, dokud nezesklovatí.
4. Přidejte špenát a krátce orestujte, dokud se listy nezkroutí. Poté pánev stáhněte z ohně a odstavte.
5. Lososa opláchněte, osušte a rozkrojte na dva kusy.
6. Petrželku a bazalku omyjte, osušte a listy nakrájejte nadrobno.
7. Kapary nechte okapat a nasekejte nahrubo.
8. Kapary a nasekané bylinky promíchejte s máslem.
9. Limetku omyjte v horké vodě, osušte a nakrájejte na plátky.
10. Připravte si velký kus pečicího papíru.
11. Doprostřed položte plátky brambor a dochutěte je solí a pepřem. Na ně dejte špenát a lososa.
12. Lososa potřete kaparovým máslem a obložte plátky limetky.

13. Papír přeložte přes ingredience, po stranách dobře utěsněte a balíčky vložte vedle sebe do pánvičky.
14. Připravujte při teplotě 200 °C cca 20 minut.
15. Potom odstraňte pečicí papír a pokrm ihned podávejte.

Špízy s cuketou a lilkem

Suroviny na 2 porce

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na maximální výšku náplně. Případně musíte fritovat na 2 krát.

Suroviny

¼ lžičky	pepře
¼ lžičky	nového koření
¼ lžičky	koriandru
¼ lžičky	sušeného tymiánu
¼ lžičky	sušeného oregana
½ lžičky	solí
25 ml	olivového oleje
1	lilek
1	cuketa
1	cibule
	dřevěné špízy

Příprava

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

Mini pizza se šunkou a rukolou

Suroviny na 2 porce

Suroviny

1 balíček	těsto na pizzu
1 plechovka	pasírovaných rajčat
200 g	mozzareilly
1 svazek	rukoly
100 g	šunky Serrano
	olivový olej
	sůl, pepř, oregano

Příprava

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

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

Marinovaná kuřecí křídýlka

Suroviny pro 2 osoby

UPOZORNĚNÍ: Kuřecí křídla připravujete ve 2 fritovacích cyklech.

Suroviny

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

Suroviny na marinádu

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

Příprava

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

Tip: Pokud máte rádi křupavější kuřecí křídla, můžete je při teplotě 200 °C fritovat dalších 5 minut.

Čokoládové dortíky s tekutou náplní

Suroviny na 8 dortíků

UPOZORNĚNÍ: Můžete připravovat vždy 4 dortíky najednou.

Suroviny

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

Příprava

1. Čokoládu nasekejte a rozpustíte ve vodní lázni.
2. Přidejte máslo a také ho nechte rozpustit.
3. Vyšlehejte vejce s cukrem.
4. Na směs prosejte mouku a promíchejte, aby vzniklo hladké těsto.
5. Opatrně vmíchejte směs čokolády a másla.
6. Vložte formičky na muffiny do pánvičky a nalijte do nich těsto. Zasuňte pánvičku do předehřátého přístroje.
7. Nastavte teplotu na 180 °C a dobu přípravy na 6–7 minut.
8. Čokoládové dortíky upečte a podávejte je teplé.

9. Čištění



NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Před manipulací s přístrojem nebo jeho čištěním nechte přístroj vychladnout.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Před čištěním horkovzdušné fritézy odpojte síťovou zástrčku **9** ze zásuvky.
- ⊙ Horkovzdušná fritéza se nesmí vkládat do vody.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

UPOZORNĚNÍ: Upozorňujeme, že po vysušení mohou být v dutinách přístroje stále ještě kapky vody. Všechny díly nechejte důkladně uschnout na vzduchu.

Díly příslušenství

- Odstraňte hrubé zbytky potravin.
 - Pánvičku **6** a síto **5** můžete mýt v myčce nádobí. Vytáhněte síto nahoru z pánvičky. Po vyčištění se ujistěte, že nožičky síta **5** směřují při vkládání dolů. Vložte síto zpět do pánvičky tak, aby pevně leželo na spodní části.
-

UPOZORNĚNÍ: Tyto části můžete také umýt v ruce teplou vodou a čisticím prostředkem. Poté je pečlivě opláchněte čistou vodou.

- Připálené zbytky potravin předtím nechejte odmočit.
- Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je sklidíte nebo budete opět používat.

Kryt

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

Vnitřní prostor

1. Vyčistěte vnitřní prostor měkkou houbičkou a vodou s jemným čisticím prostředkem.
2. Několikrát ho otřete vlhkou utěrkou z mikrovlákná a občas ji propláchněte a vyždímejte.
3. Vysušte utěrkou.

10. Uložení

- Předtím než horkovzdušnou fritézu sklidíte ...
 - ... musí být síťová zástrčka **9** odpojená,
 - ... musí být přístroj vychladlý a
 - ... všechny díly musí být úplně suché.
- Napájecí vedení **9** navíjete okolo navíjení kabelu **12**.

11. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

12. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná jde jen o malý problém, který můžete vyřešit sami.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny/opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení.
Pokrm není po doporučené době ještě horký	• Bylo množství příliš velké nebo kousky příliš silné? • Byla nastavena příliš nízká teplota nebo doba přípravy?
Silná tvorba kouře nebo zápachu	• Nachází se na topném článku 10 zbytky potravin, které se při zahřívání pálí? Pánvičku 6 nesmíte plnit výš než po značku MAX 7.

13. Technické údaje

Model:	SHLF 1000 D1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1 000 W

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Recyklovatelné materiály: Plast polyethylentereftalát
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.

Technické změny vyhrazeny.

14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uchovávejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytnou-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 466177_2410** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

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



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **466177_2410** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 466177_2410



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	60
2. Účel použitia.....	61
3. Bezpečnostné pokyny	61
4. Obsah balenia	64
5. Uvedenie do prevádzky	65
6. Základy fritovania.....	65
7. Obsluha	66
7.1 Pripojenie k elektrickému prúdu	67
7.2 Príprava.....	67
7.3 Prerušenie procesu prípravy	67
7.4 Vylepšenie stupňa zhnednutia	67
7.5 Tabuľka prípravy.....	68
8. Recepty	69
9. Čistenie.....	74
10. Uskladnenie	74
11. Likvidácia	75
12. Riešenie problémov	75
13. Technické údaje	75
14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	76

1. Prehľad

- 1 Teleso
- 2 **Červená LED:** Prevádzkové svetlo; svieti keď beží časovač.
- 3 Časovač; na nastavenie času prípravy, spustí prístroj
- 4 **Zelená LED:** LED prevádzkovej teploty; svieti, keď sa dosiahne nastavená teplota.
- 5 Sitová vložka
- 6 Panvica; tu sa zbiera tekutina z varenia.
- 7 **MAX** Značka pre maximálnu výšku naplnenia panvice (maximálna výška naplnenia je 2,0 l)
- 8 Rúčka panvice
- 9 Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 10 Vyhrievací prvok (na hornej strane vnútorného priestoru)
- 11 Regulátor teploty
- 12 Dištančný držiak s navinutím kábla
- 13 Vetrací otvor

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratuluje vám k vašej novej teplovzdušnej fritéze.

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

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

Prajeme vám veľa radosti s vašou novou teplovzdušnou fritézou!

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 ťažké poranenia a ohrozenie života.

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

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

UPOZORNENIE: Faktory a osobitosti, ktoré je potrebné vziať do úvahy pri používaní prístroja.

Symbody na prístroji



Tento symbol vystríha pre kontaktom s horúcim povrchom.



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

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

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



- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru na zadnej strane. Panvicu chytajte len za rúčku.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Vyhrievacie prvky sa nesmú utierať namokro.
- ⊙ Tento prístroj je taktiež určený na to, aby sa používal v domácnosti a tiež spôsobom podobným domácemu použitiu, 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.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externými spínacími hodinami alebo separátnym diaľkovým systémom.
- ⊙ Prečítajte si kapitolu Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 74).



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

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



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

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



NEBEZPEČENSTVO pre vtáky!

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



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

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

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

- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokrými rukami.



NEBEZPEČENSTVO 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 potknúť.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Pri inštalácii prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nezacvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za pripojovacie vedenie.

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



NEBEZPEČENSTVO – 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 sklzla.



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, nehybte ňou ani ju neprenášajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

4. Obsah balenia

- 1 teplovzdušná fritéza
- 1 panvica **6** so sitovou vložkou **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 **13**. Z vetracieho otvoru uniká počas prevádzky horúca para.

- ⊙ **Obrázok A:** Vetrací otvor **13** nikdy nezakrývajte.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.

UPOZORNENIE: Počas prevádzky môže dochádzať k miernemu vývinu dymu a zápalu. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na výhrevnom prvku **10** a nie je to chyba výrobu. Zabezpečte dostatočné vetranie.

- Z prístroja odstráňte ochranné fólie a lepiacu pásku, avšak neodstraňujte typový štítok na spodnej strane prístroja.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
- Pred prvým použitím prístroja a všetky diely príslušenstva vyčistite.
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú, teplovzdornú podložku.
- Zástrčku **9** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

6. 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.
- Na jedenkrát fritujte len menšie množstvo potravín.
- Panvica **6** sa nesmie naplniť viac ako po značku **MAX 7**.
- Akrylamid je možný karcinogén. Aby sa akrylamid tvoril čo najmenej, vyvarujte sa prílišnému zhnednutiu.

Na rovnomerné zhnednutie ^{1 2}

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

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

1. Vytiahnite panvicu **6** za rúčku **8** z telesa **1** a pretrepte prísady. Pri pretrepaní dbajte o to, aby sa hranolčky dobre premiešali a pritom sa hranolčky ležiacce vnútri dostali von. Prístroj sa po vybratí panvice automaticky vypne. Časovač **3** beží ďalej.
2. Znovu vložte panvicu **6** do prístroja. Prístroj sa automaticky znovu zapne.

Pečenie

Cesto sa **v žiadnom prípade** nesmie dávať priamo do panvice **6**. Po príprave dajte cesto do formy na pečenie alebo inej teplovzdornej formy (napr. formičky na muffiny). Túto potom postavte s cestom do panvice **6** na sitovú vložku **5**.

Informácie na obale

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

7. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru **13** na zadnej strane.
- ⊙ Na uchopenie panvice **6** používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru **13** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehýbte ňou ani ju neprenášajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj sa za žiadnych okolností nesmie prevádzkovať bez sitovej vložky **5**!

Časovač

- Pomocou časovača **3** spustíte prístroj a nastavíte požadovaný čas prípravy.
- Môžete nastaviť 5 až 30 minút.
- Nastavený čas môžete počas prevádzky zmeniť.
- Na skrátenie času musíte otočiť trochu silnejšie.

Regulátor teploty

- Pomocou regulátora teploty **11** nastavíte teplotu od 80 do 200 °C.
- Nastavenú teplotu môžete počas prevádzky zmeniť.

LED

- **Červená LED 2:** svieti vždy, keď beží časovač **3**.
- **Zelená LED 4:** svieti, keď sa dosiahne nastavená teplota. Zhasne, keď sa prístroj znovu zohrieva.

7.1 Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je postavený, zastrčte zástrčku **9** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

7.2 Príprava

UPOZORNENIE: Potrebujete teplovzdornú podložku na panvicu **6** a tanier alebo misu (môže byť predhriata).

1. Otočte časovač **3** na požadovaný čas. Spustí sa ventilátor a začne svietiť červené prevádzkové svetlo **2**.
2. Otočte regulátor teploty **11** na požadovanú teplotu. Zelená LED **4** svieti, keď sa dosiahne nastavená teplota.
3. Keď je časovač **3** znovu na 0, uplynul nastavený čas. Zaznie zvonček a prístroj sa vypne.
4. Vytiahnite panvicu **6** za rúčku **8** z telesa **1**. Panvica postavte na žiaruvzdornú podložku.
5. Zoberte potraviny z panvice.
6. Na úplné vypnutie a odpojenie prístroja zo siete vytiahnite zástrčku **9**.

7.3 Prerušenie procesu prípravy

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

1. Vytiahnite panvicu **6** za rúčku **8** z telesa **1**. Prístroj sa po vybratí panvice automaticky vypne.
 - LED **2** a **4** sa vypnú.
 - Ventilátor sa zastaví, kým sa panvica **6** znovu nezasunie.
 - Časovač **3** beží ďalej
2. Znovu vložte panvicu **6** do prístroja. Prístroj sa automaticky znovu zapne.

7.4 Vylepšenie stupňa zhnednutia

Ak stupeň zhnednutia ešte nie je taký, aký chcete, môžete čas na časovači predĺžiť alebo ho znova spustiť.

1. Panvicu **6** znovu zasuňte do telesa **1**.
2. Znovu spustíte prípravu nastavením času na časovači **3** a teploty na regulátore teploty **11**.
3. Po pár minútach skontrolujte stupeň zhnednutia. Vytiahnite pritom panvicu **6** jednoducho za rúčku **8** z telesa. Prístroj prestane hriať a ventilátor sa zastaví.
4. Keď:
 - ste spokojný, otočte regulátor teploty na 0 a vyberte pokrm z panvice. Časovač **3** automaticky odpočítava.
 - chcete ďalej fritovať, zasuňte panvicu **6** jednoducho znovu do prístroja a príprava sa znovu spustí.
5. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvonček, LED **2** a **4** a ventilátor sa vypnú.

7.5 Tabuľka prípravy

- Nasledujúca tabuľka poskytuje základné pomôcky nastavenia pre uvedené potraviny.
- Údaje o teplote a čase v tabuľke sú orientačné hodnoty. Teplota a čas sa môžu líšiť v závislosti od typu, veľkosti a množstva potravín, ako aj od vašej chuti.

	Prísady/použitie	odporúčaná teplota a čas
	Mrazené hranolčeky ¹ (optimálne množstvo cca 150 g, ma- ximálne množstvo cca 200 g)	180 °C 20 – 30 min
	Muffiny, koláče a pečivo	160 °C 15 – 20 min
	Ryby	180 °C 18 – 20 min
	Steaky, kotlety	180 °C 10 – 15 min
	Hydina po častiach, napr. stehná ² (optimálne množstvo 4 časti)	180 °C 20 – 30 min
	Krevety	180 °C 12 – 18 min

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

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

²: Po polovici času prípravy pretrepte alebo obráťte.

8. Recepty

Miešané hranolčky s bylinkovou majonézou

Prísady na 2 porcie

Prísady na majonézu

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

Prísady na hranolčky

125 g	sladkých zemiakov
125 g	voskových zemiakov
1 polievková lyžica	snečnicového oleja

Príprava

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

Párky v župane

Prísady na 2 porcie

Prísady

4	párky (napr. frankfurtské alebo viedenské párky)
½ balíka	lístkového cesta
1 lyžica	soľ a korenie
1	horčice
1	vajce

Príprava

1. Lístkové cesto vyvalkajte na pomúčenej pracovnej ploche.
2. Párky nakrájajte na 4 cm dlhé kúsky.
3. Vyvalkané cesto potrite horčicou a ochutte ho soľou a korením.
4. Cesto nakrájajte na 3 cm široké prúžky.
5. Párky zaviňte do lístkového cesta tak, aby z oboch strán trochu vyčnievali.
6. Vajčko rozšľahajte a potrite ním lístkové cesto.
7. Konce lístkového cesta zatlačte.
8. Párky položte do panvice. Dbajte na max. výšku náplne. Možno budete musieť urobiť dva cykly fritovania.
9. Pečte na 200 °C cca 12 – 15 minút podľa chuti a stupňa zhnednutia.

Pečený camembert s brusnicami

Prísady na 2 porcie

UPOZORNENIE: Na úplnom začiatku skontrolujte, či môžete na panvicu umiestniť 2 camemberty celé vedľa seba. Ak nie, spracujte camemberty v 2 fritovacích cykloch.

Prísady

2	camemberty (každý do 150 g)
1	vajíce
1 lyžica	smotany
3 lyžice	strúhanky
2 lyžice	brusníc z pohára
Soľ a korenie podľa chuti	

Príprava

1. Rozšľahajte vajíčko so smotanou a ochuťte soľou a korením.
2. Do hlbokého taniera dajte strúhanku.
3. Vychladnutý hermelín (celý alebo na štvrtiny) obaľte vo vajíčku a potom v strúhanke, kým nebude syr pevne obalený.
4. Kúsky camembertu opekajte na 200 °C cca 5 – 10 minút.
5. Camembert podávajte s trochou brusníc.

Plnené paradajky

Prísady na 2 porcie

UPOZORNENIE: V závislosti od veľkosti paradajok sa nemusia všetky zmestiť do panvice naraz. V takom prípade spracujte zvyšné paradajky v druhom pracovnom cykle.

Prísady

6 polievkových lyžíc	olivového oleja
6	paradajok strednej veľkosti
2	strúčiky cesnaku
1 zväzok	hladkého petržľenu
2 plátky	toastového chleba (normálna veľkosť)
½ čajovej lyžičky	soli
2 štipky	korenia
40 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 odkvapať.
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. Plnku naplňte do paradajok.
8. Paradajky postavte do panvice.
9. Najskôr fritujte na 180 °C cca 10 minút, potom na 140 °C ďalších 5 minút.

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

Falafel z cícerovej múky

Prísady na 2 porcie

UPOZORNENIE: Dávajte pozor na maximálnu výšku náplne. Možno budete musieť urobiť 2 cykly fritovania.

Prísady

120 g	cícerovej múky
120 ml	vody
4 polievkových lyžíc	olivového oleja
2	strúčiky cesnaku
1	šalotka
1 zväzok	petržlenu
½ čajovej lyžičky	solí
1 ½ lyžičky	kmínu
½ čajovej lyžičky	prášku na pečenie
	troška citrónovej šťavy

Príprava

1. Petržlenovú vňať umyjete a osušte, lístky oberte a najemno nasekajte.
2. Ošúpte a nakrájajte na kocky šalotku a strúčiky cesnaku.
3. Zmiešajte petržlenovú vňať, šalotku, cesnak, cícerovú múku, rascu, prášok do pečiva a soľ.
4. Vodu privedte do varu a postupne pridávajte do múčnej zmesi. Všetko vymiešajte na rovnomerné a pomerne tuhé cesto.
5. Cesto nechajte odpočívať 15 minút.
6. Potom primiešajte ½ lyžice olivového oleja a trocha citrónovej šťavy.
7. Mokrymi rukami vytvarujte z cesta guľky veľké asi ako vlašský orech a uložte ich vedľa seba na sitovú vložku panvice.
8. Falafel najskôr fritujte na 180 °C cca 6 minút. Potom fritujte na 200 °C ďalšie 4 minúty.
9. Do misky dajte 3 ½ lyžice olivového oleja a opatrne v ňom otočte falafel.
10. Vráťte falafel späť do vložky a fritujte ho na 200 °C cca 6 minút, kým nebude zlatohnedý.

Losos v obale

Prísady na 2 porcie

Prísady

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

Príprava

1. Zemiaky ošúpte a umyte, uvarte vo vriacej osolenej vode, potom sceďte 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 nezvädnu. Potom hrniec zoberte zo sporáka a odstavte.
5. Lososa opláchnite, osušte a narežte na dve časti.
6. Petržlenovú vňať a bazalku umyte, osušte a lístky najemno nasekajte.
7. Kapary nechajte odkvapkať a nahrubo nasekajte.
8. Kapary a nasekané bylinky zmiešajte s maslom.
9. Limetku umyte horúcou vodou, osušte a nakrájajte na plátky.
10. Pripravte si veľký kus papiera na pečenie.
11. Do stredu položte plátky zemiakov a ochuťte soľou a korením. Na to poukladajte špenát a lososa.

12. Na lososa dajte kaparové maslo vo vločkách a obložte ho plátkami limetky.
13. Preložte papier cez prísady, po stranách ho pevne uzavrite a vložte balíček do panvice.
14. Pripravujte na 200 °C cca 20 minút.
15. Potom odstráňte papier a pokrm ihneď podávajte.

Špízy z cukety a baklažánu

Prísady na 2 porcie

UPOZORNENIE: Dávajte pozor na maximálnu výšku náplne. Možno budete musieť urobiť 2 cykly fritovania.

Prísady

¼ čajovej lyžičky	korenia
¼ čajovej lyžičky	nového korenia
¼ čajovej lyžičky	koriandru
¼ čajovej lyžičky	sušeného tymianu
¼ čajovej lyžičky	sušeného oregana
½ lyžičky	solí
25 ml	olivového oleja
1	baklažán
1	cuketa
1	cibuľa
	Drevené špajdle

Príprava

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

Minipizza so šunkou a rukolou

Prísady na 2 porcie

Prísady

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

Príprava

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

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

Marinované kuracie krídla

Prísady pre 2 osoby

UPOZORNENIE: Kuracie krídla pripravte v 2 fritovacích cykloch.

Prísady

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

Prísady na marinádu

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

Príprava

1. Všetky přísady na marinádu zmiešajte vo veľkej miske.
2. Pridajte kuracie krídelká do misy a premiešajte ich s marinádou.
3. Kúsky kuraťa nechajte marinovať cca 1 hodinu v marináde.
4. Kuracie krídla položte vedľa seba na panvicu a nastavte ich na 190 °C a 15 minút.
5. V polovici času prípravy kuracie krídelká otočte.
6. Na konci času prípravy kuracie krídla skontrolujte a keď ste spokojný, vyberte ich.

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

Čokoládová tortička s tekutým stredom

Prísady na 8 tortičiek

UPOZORNENIE: V jednom pracovnom cykle môžete pripraviť 4 tortičky.

Prísady

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

Príprava

1. Čokoládu nasekajte a roztopte ju vo vodnom kúpeli.
2. Pridajte maslo a tiež ho nechajte roztopiť.
3. Vajcia a cukor vyšľahajte do spenenia.
4. Na zmes preosejte múku a vymiešajte hladké cesto.
5. Primiešajte čokoládovo-maslovú zmes.
6. Postavte formičky na muffiny do panvice a naplňte do nich cesto. Postavte panvicu na predhriaty prístroj.
7. Teplotu nastavte na 180 °C a čas prípravy na 6 – 7 minút.
8. Upečte čokoládové tortičky a vychutnajte si ich teplé.

9. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊗ Pred premiestnením alebo čistením prístroja ho nechajte vychladnúť.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊗ Vytiahnite zástrčku **9** zo zásuvky, skôr ako budete teplovzdušnú fritézu čistiť.
- ⊗ Teplovzdušná fritéza sa nesmie ponoriť do vody.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊗ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

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

Diely príslušenstva

- Odstráňte hrubé zvyšky potravín.
- Panvica **6** a sitová vložka **5** sa môžu umývať v umývačke riadu. Sitovú vložku vytiahnite smerom hore z panvice. Po čistení dbajte pri vkladaní o to, aby nožičky sitovej vložky **5** smerovali nadol. Vložte sitovú vložku znovu do panvice tak, aby pevne stála na dne.

UPOZORNENIE: Tieto diely môžete umyť ručne teplou vodou s trochou prostriedku na umývanie. Potom ich dôkladne opláchnite čistou vodou.

- Pripečené zvyšky jedla predtým namočte.
- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

Teleso

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

Vnútrotný priestor

1. Vnútrotný priestor vyčistíte mäkkou špongiou, malým množstvom vody a jemného prostriedku na umývanie.
2. Niekoľkokrát utrite vlhkou handričkou z mikrovlákna, medzitým opláchnite a vyžmýkajte.
3. Utrite dosucha utierkou na riad.

10. Uskladnenie

- Skôr ako teplovzdušnú fritézu odložíte ...
 - ... musí sa vytiahnuť zástrčka **9**,
 - ... prístroj musí byť vychladnutý a
 - ... všetky diely musia byť úplne suché.
- Pripojovacie vedenie **9** namotajte okolo navinutia kábla **12**.

11. Likvidácia

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



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



Obal

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

12. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Pravdepodobne je to len malý problém, ktorý dokážete odstrániť.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa prístroj nepokúšajte svojpomocne opravovať.

Chyba	Možné príčiny/opatrenia
Žiadne Funkcia	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie.
Po odporúčanom čase fritovania ešte jedlá nie sú hotové	• Nebolo množstvo príliš veľké alebo kusy príliš hrubé? • Nebola teplota alebo čas prípravy nastavené príliš nízko?
Silný dym a zápach	• Nenachádzajú sa na vyhrievacom prvku 10 zvyšky potravín, ktoré pri zohrievaní horia? Panvica 6 sa nesmie naplniť viac ako po značku MAX 7.

13. Technické údaje

Model:	SHLF 1000 D1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1 000 W

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).
	Recyklovateľné materiály: plast polyetyléntereftalát
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.

Technické zmeny vyhradené.

14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

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

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

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

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný 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 reklamácii

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 466177_2410** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

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



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

466177_2410 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 466177_2410



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Inhalt

1. Übersicht	78
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	79
3. Sicherheitshinweise	79
4. Lieferumfang	82
5. Inbetriebnahme	83
6. Kleines 1x1 des Frittierens	83
7. Bedienen	84
7.1 Stromanschluss	85
7.2 Der Garprozess	85
7.3 Garprozess unterbrechen	85
7.4 Bräunungsgrad nachbessern	85
7.5 Gartabelle	86
8. Rezepte	87
9. Reinigen	92
10. Aufbewahren	92
11. Entsorgen	93
12. Problemlösung	94
13. Technische Daten	94
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	95

1. Übersicht

- 1 Gehäuse
- 2 **rote LED:** Betriebsleuchte; leuchtet immer, wenn der Timer läuft.
- 3 Timer; zum Einstellen der Garzeit, startet das Gerät
- 4 **grüne LED:** LED für die Betriebstemperatur; leuchtet immer, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 5 Siebeinsatz
- 6 Pfanne; hier sammelt sich die Flüssigkeit vom Garen.
- 7 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe der Pfanne
(maximale Füllhöhe ist 2,0 Liter)
- 8 Griff der Pfanne
- 9 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 10 Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
- 11 Temperaturregler
- 12 Abstandhalter mit Kabelaufwicklung
- 13 Abluftöffnung

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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



- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite. Fassen Sie die Pfanne nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist 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.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 92).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR für Vögel!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Pfanne **6** mit Siebeinsatz **5**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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

- ⊙ **Bild A:** Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **13**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement **10** 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 **9** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

6. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Frittierzeit und -temperatur

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Die Pfanne **6** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 7** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2}

- ¹: Nach 1/3 und 2/3 der Garzeit schütteln oder wenden.
- ²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

Wenn es bei dem Lebensmittel (z. B. bei Pommes frites oder Chicken-Nuggets) auf eine gleichmäßige Bräunung ankommt, müssen sie während des Frittiervorganges 1 - 2x geschüttelt werden.

1. Ziehen Sie die Pfanne **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1** und schütteln Sie die Zutaten. Achten Sie beim Schütteln darauf, dass die Pommes frites gut durchmischt werden und dabei die innen liegenden, ungaren Pommes frites nach außen gelangen. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne automatisch ab. Der Timer **3** läuft weiter.
2. Setzen Sie die Pfanne **6** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet sich automatisch wieder ein.

Backen

Teig darf auf **keinen Fall** direkt in die Pfanne **6** 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 Pfanne **6** auf den Siebeinsatz **5**.

Verpackungsinformationen

Wenn Sie auf der Verpackung von Tiefkühlware keine Garzeiten für Heißluftfritteusen finden, orientieren Sie sich an den Zeiten für Umluftherde.

7. Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **13** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Pfanne **6**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **13** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät darf auf keinen Fall ohne Siebeinsatz **5** betrieben werden!

Der Timer

- Mit dem Timer **3** starten Sie das Gerät und stellen die gewünschte Garzeit ein.
- Sie können zwischen 5 und 30 Minuten einstellen.
- Die eingestellte Zeit kann während des Betriebes verändert werden.
- Zum Verkürzen der Zeit müssen Sie etwas fester drehen.

Der Temperaturregler

- Mit dem Temperaturregler **11** stellen Sie die Temperatur zwischen 80 und 200 °C ein.
- Die eingestellte Temperatur kann während des Betriebes verändert werden.

Die LEDs

- **rote LED 2:** leuchtet immer, wenn der Timer **3** läuft.
- **grüne LED 4:** leuchtet immer, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Erlischt, wenn das Gerät wieder aufheizt.

7.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **9** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

7.2 Der Garprozess

HINWEIS: Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für die Pfanne **6** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).

1. Drehen Sie den Timer **3** auf die gewünschte Zeit. Der Ventilator startet und die rote Betriebsleuchte **2** beginnt zu leuchten.
2. Drehen Sie den Temperaturregler **11** auf die gewünschte Temperatur. Die grüne LED **4** leuchtet sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
3. Sobald der Timer **3** wieder auf 0 steht, ist die eingestellte Zeit abgelaufen. Es ertönt eine Glocke und das Gerät schaltet sich aus.
4. Ziehen Sie die Pfanne **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie die Pfanne auf die hitzebeständige Unterlage.
5. Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Pfanne.
6. Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **9**.

7.3 Garprozess unterbrechen

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne automatisch ab.
 - Die LEDs **2** und **4** gehen aus.
 - Der Ventilator stoppt, bis die Pfanne **6** wieder eingeschoben wird.
 - Der Timer **3** läuft weiter.
2. Setzen Sie die Pfanne **6** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet sich automatisch wieder ein.

7.4 Bräunungsgrad nachbessern

Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie die Zeit am Timer verlängern bzw. diesen erneut starten.

1. Schieben Sie die Pfanne **6** wieder in das Gehäuse **1**.
2. Starten Sie den Garprozess erneut, indem Sie die Zeit am Timer **3** und die Temperatur am Temperaturregler **11** einstellen.
3. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach die Pfanne **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse. Das Gerät hört auf zu heizen und der Ventilator stoppt.
4. Wenn Sie:
 - zufrieden sind, drehen Sie den Temperaturregler auf 0 und nehmen das Gargut aus der Pfanne. Der Timer **3** läuft alleine herunter.
 - weiter frittieren wollen, schieben Sie die Pfanne **6** einfach wieder in das Gerät und der Garprozess startet wieder.
5. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt eine Glocke, die LEDs **2** und **4** und der Ventilator gehen aus.

7.5 Gartabelle

- Die folgende Tabelle gibt grundlegende Einstellhilfen für die angegebenen Lebensmittel.
- Die Temperatur- und Zeitangaben in der Gartabelle sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack können Temperatur und Zeit abweichen.

	Zutaten / Verwendung	empfohlene Temperatur und Zeit
	Gefrorene Pommes frites ¹ (optimale Menge ca. 150 g, maximale Menge ca. 200 g)	180 °C 20 - 30 min
	Muffins, Kuchen und Backwaren	160 °C 15 - 20 min
	Fisch	180 °C 18 - 20 min
	Steaks, Kotelettes	180 °C 10 - 15 min
	Geflügel in Teilen, z. B. Keulen ² (optimale Menge 4 Teile)	180 °C 20 - 30 min
	Shrimps	180 °C 12 - 18 min

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2} bedeuten:

¹: Nach 1/3 und 2/3 der Garzeit schütteln oder wenden.

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

8. Rezepte

Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

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

Zutaten für die Pommes frites

125 g	Süßkartoffeln
125 g	festkochende Kartoffeln
1 Esslöffel	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Geben Sie für die Kräuter-Mayonnaise Eigelb und Senf in einen hohen Becher und mixen diese Mischung mit einem Stabmixer durch.
2. Gießen Sie während des Mixens Öl in einem dünnen Strahl hinzu, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
3. Geben Sie Kräuter hinzu und schmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.
4. Schälen, waschen und tupfen Sie die Kartoffeln und Süßkartoffeln trocken.
5. Schneiden Sie Kartoffeln und Süßkartoffeln in etwa 1 cm dicke Stäbchen und vermischen diese in einer Schüssel mit dem Öl.
6. Füllen Sie die Pommes frites in die Pfanne. Beachten Sie die max. Füllhöhe. Eventuell müssen Sie zwei Frittiergänge machen.
7. Stellen Sie die Werte 25 Minuten und 200 °C ein.
8. Reduzieren Sie die Temperatur nach 15 Minuten auf 180 °C und schütteln die Pommes frites durch.
9. Salzen Sie die Pommes frites und servieren diese mit der Kräuter-Mayonnaise.

Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

4	Würstchen (z. B. Frankfurter oder Wiener Würstchen)
½ Paket	Blätterteig
	Salz & Pfeffer
1 Esslöffel	Senf
1	Ei

Zubereitung

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

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 2 Portionen

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

Zutaten

2	Camemberts (je bis 150 g)
1	Ei
1 Esslöffel	Sahne
3 Esslöffel	Semmelbrösel
2 Esslöffel	Preiselbeeren aus dem Glas

Nach Belieben Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Verquirlen Sie das 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.

Gefüllte Tomaten

Zutaten für 2 Portionen

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

Zutaten

6 Esslöffel	Olivenöl
6	mittelgroße Tomaten
2	Knoblauchzehen
1 Bund	glatte Petersilie
2 Scheiben	Toastbrot (normale Größe)
½ Teelöffel	Salz
2 Prisen	Pfeffer
40 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 Pfanne 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.

Falafel aus Kichererbsenmehl

Zutaten für 2 Portionen

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

Zutaten

120 g	Kichererbsenmehl
120 ml	Wasser
4 Esslöffel	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
1	Schalotte
1 Bund	Petersilie
½ Teelöffel	Salz
1 ½ Teelöffel	Kreuzkümmel
½ Teelöffel	Backpulver
	Etwas Zitronensaft

Zubereitung

1. Waschen und trocknen Sie die Petersilie, zupfen die Blätter ab und hacken Sie sie sehr fein.
2. Schälen Sie die Schalotte und Knoblauchzehen und würfeln Sie sie.
3. Petersilie, Schalotte, Knoblauch, Kichererbsenmehl, Kreuzkümmel, Backpulver und Salz mischen.
4. Wasser aufkochen und nach und nach zu der Mehlmasse geben. Verarbeiten Sie alles zu einem gleichmäßigen und relativ festen Teig.
5. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.
6. Dann ½ Esslöffel Olivenöl und etwas Zitronensaft unterkneten.
7. Den Teig mit feuchten Händen zu etwa walnussgroßen Kugeln formen und nebeneinander auf den Siebeinsatz der Pfanne setzen.
8. Die Falafel zunächst bei 180 °C ca. 6 Minuten garen. Dann bei 200 °C weitere 4 Minuten garen.
9. Nun 3 ½ Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben und die Falafel vorsichtig darin wenden.

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

Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

10. Ein großes Stück Backpapier zurechtlegen.
11. Die Kartoffelscheiben 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 das Päckchen in die Pfanne legen.
14. Bei 200 °C ca. 20 Minuten garen.
15. Dann das Papier entfernen und das Gericht sofort servieren.

Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 2 Portionen

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

Zutaten

¼ Teelöffel	Pfeffer
¼ Teelöffel	Piment
¼ Teelöffel	Koriander
¼ Teelöffel	getrockneter Thymian
¼ Teelöffel	getrockneter Oregano
½ Teelöffel	Salz
25 ml	Olivenöl
1	Aubergine
1	Zucchini
1	Zwiebel
	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.

Mini-Pizza mit Schinken und Rucola

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Marinierte Chickenwings

Zutaten für 2 Personen

HINWEIS: Garen Sie die Chickenwings in 2 Frittiergängen.

Zutaten

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

Zutaten für die Marinade

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

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 die Pfanne und stellen ihn auf 190 °C und 15 Minuten ein.
5. Wenden Sie die Hähnchenflügel nach der Hälfte der Garzeit.
6. Am Ende der Garzeit prüfen Sie die Hähnchenflügel und entnehmen Sie sie, wenn Sie zufrieden sind.

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

Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

9. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **9** 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.
- Pfanne **6** und Siebeinsatz **5** können in der Spülmaschine gereinigt werden. Den Siebeinsatz ziehen Sie nach oben aus der Pfanne heraus. Achten Sie nach dem Reinigen beim Einsetzen darauf, dass die Füße des Siebeinsatzes **5** nach unten zeigen. Setzen Sie den Siebeinsatz wieder so in die Pfanne, bis er fest auf dem Boden steht.

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

- Eingebraunte Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Gehäuse

- Wischen Sie das Gehäuse **1** von außen mit einem angefeuchteten Tuch mit wenig mildem Reinigungsmittel ab.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

Innenraum

1. Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen Schwamm, wenig Wasser und mildem Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie mehrfach mit einem feuchten Mikrofasertuch nach, dass Sie zwischen durch auswaschen und auswringen.
3. Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

10. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse wegräumen ...
 - ... muss der Netzstecker **9** gezogen werden,
 - ... das Gerät abgekühlt sein und
 - ... müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **9** um die Kabelaufwicklung **12**.

11. 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.



geltlich (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.

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, unent-

12. 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	- Ist die Stromversorgung sichergestellt? - Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	- War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? - War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 10, die beim Aufheizen verbrennen? Die Pfanne 6 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 7 gefüllt werden.

13. Technische Daten

Modell:	SHLF 1000 D1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1000 W

Verwendete Symbole

	Gepürfte Sicherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	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.
	Wiederverwertbare Materialien: Kunststoff Polyethylenterephthalat
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

14. 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: 466177_2410** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **466177_2410** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 466177_2410



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