



DIGITAL AIR FRYER SHFD 1400 C1

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

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

08/2024 ID: SHFD 1400 C1_24_V1.1

(HU)

**DIGITÁLIS, FORRÓLEVEGŐS
FRITÓZ**

Kezelési útmutató

(CZ)

**DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ
FRITEZA**

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

DIGITALE HEIßLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(SI)

**DIGITALNI CVRTNIK NA VROČI
ZRAK**

Navodilo za uporabo

(SK)

**DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNÁ
FRITEZA**

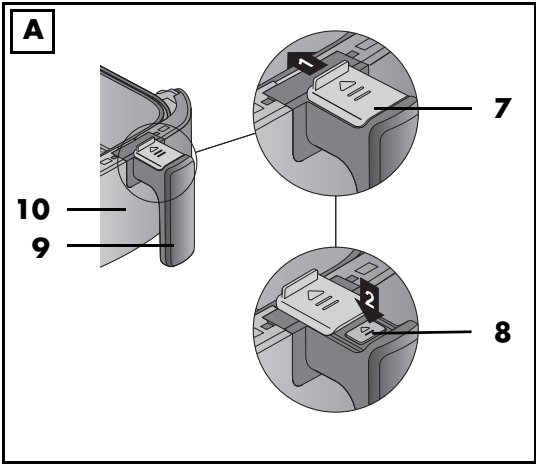
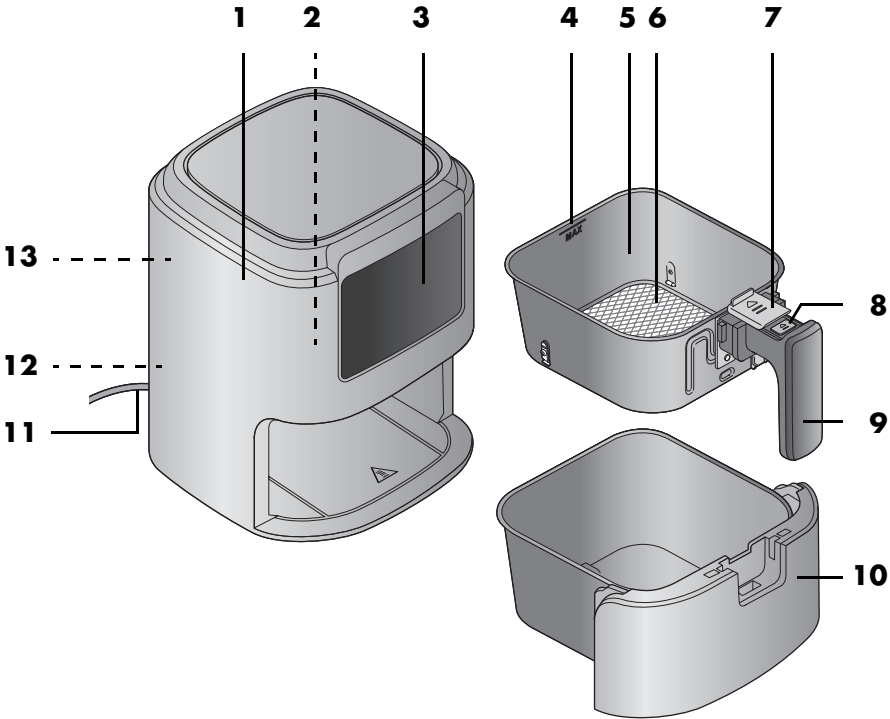
Návod na obsluhu



Magyar.....	2
Slovenščina.....	26
Česky	50
Slovenčina	72
Deutsch.....	94



Áttekintés / Pregled / Přehled / Prehľad / Übersicht



Tartalom

1. Áttekintés	3
2. Rendeltetésszerű használat.....	4
3. Biztonsági tudnivalók	4
4. A csomag tartalma	7
5. Üzembe helyezés	8
6. Az érintőképernyő áttekintése	9
7. Útmutató a fritőz használatához	10
8. Használat	11
8.1 Áramcsatlakozás	11
8.2 Az érintőképernyő.....	11
8.3 Be-/kikapcsolás	11
8.4 Kézi beállítások	12
8.5 Programok használata	12
8.6 A sütési folyamat megszakítása	13
8.7 A sütési folyamat vége.....	13
8.8 A programok áttekintése /sütési táblázat	14
9. Receptek	15
9.1 Vegyes sült krumpli fűszeres majonézzel	15
9.2 Virsli köntösben	15
9.3 Sült camembert áfonyával	16
9.4 Töltött paradicsom.....	16
9.5 Csicseriborsó lisztből készült falafel.....	17
9.6 Lazac batyuban	17
9.7 Cukkini és padlizsán nyárs.....	18
9.8 Mini pizza sonkával és rukkolával	19
9.9 Pácolt csirkeszárny.....	19
9.10 Folyékony közepű csokoládétortácska	20
10. Tisztítás	20
11. Tárolás	21
12. Eltávolítás.....	21
13. Problémamegoldás.....	22
14. Műszaki adatok.....	22
15. Garancia	23

1. Áttekintés

- 1 ház
- 2 fűtőelem (a belső tér felső részén)
- 3 érintőképernyő jelzésekkel és érintógombokkal
- 4 **MAX** a sütőkosár maximális töltési szintjének jelölése (a maximális töltési szint 2,4 liter)
- 5 sütőkosár
- 6 szűrőbetét
- 7 nyitásvédő
- 8 gomb a sütőkosár nyitásához
- 9 a sütőkosár fogantyúja
- 10 edény; itt gyűjthető a keletkező folyadék
- 11 csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 12 kábelvezető rögzítővel
- 13 levegőkivezető nyílás

Köszönjük 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.**
- **Feltétlenül 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, mellékelje a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk az új forrólevegős fritőz használatához!

Jelek 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.

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 használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ 8 évesnél fiatalabb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tudással és tapasztalattal, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak 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 helytelen használat sérüléseket okozhat.



- ⊙ Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz. A sütőkosarat csak a fogantyújánál fogva szabad megfogni.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyíláson keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel cseréltesse ki.
- ⊙ A fűtőelemet nem szabad nedvesen letörölni.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A készüléket háztartási, ill. ahhoz hasonló alkalmazási célokra terveztük, például...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági ingatlanokban;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggelizőhelyeken való használatra.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 20).



VESZÉLY gyermekekre nézve!

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



VESZÉLY házi- és haszonállatokra nézve, és az állatok okozott veszély!

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



VESZÉLY a madarakra nézve!

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



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

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

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



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ Ha hosszabbítókábelt használ, annak meg kell felelnie a készülék technikai adatainak.
- ⊙ Ne csatlakoztassa a készüléket elosztóba. Túlerhelés következhet be.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét úgy kell vezetni, hogy arra senki ne léphessen rá, senki ne akadhasson bele és senki ne botolhasson meg benne.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős dugaszoló aljzathoz csatlakoztassa, amelynek 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 csatlakozódugót.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig magát a csatlakozódugót fogja meg, ne a vezetékét.

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



VESZÉLY – Tűzveszély!

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



SÉRÜLÉSVESZÉLY 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 károokra!

- ⊙ Kizárólag 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 tisztítószeret.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

4. A csomag tartalma

- 1 forrólevegős fritőz
- 1 edény **10**
- 1 sütőkosár **5** szűrőbetéttel **6**
- 1 teljes használati útmutató (az interneten)
- 1 rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

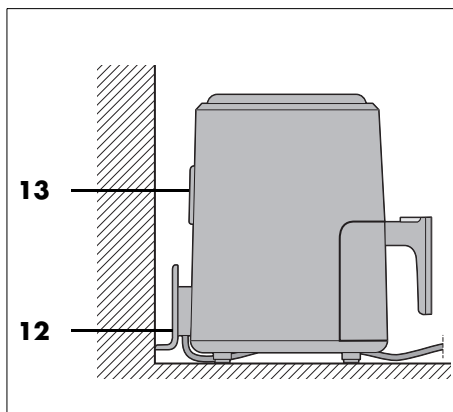
5. Üzembe helyezés

- 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 **13** forró gőz távozik.



- ⊙ Soha ne takarja el a levegőkivezető nyílást **13**.
- ⊙ Ne használja a forrólevegős fritőzt közvetlenül konyhaszkevény 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.
- ⊙ Távolítsa el a sütőkosár **5** és az edény **10** közötti kartont.

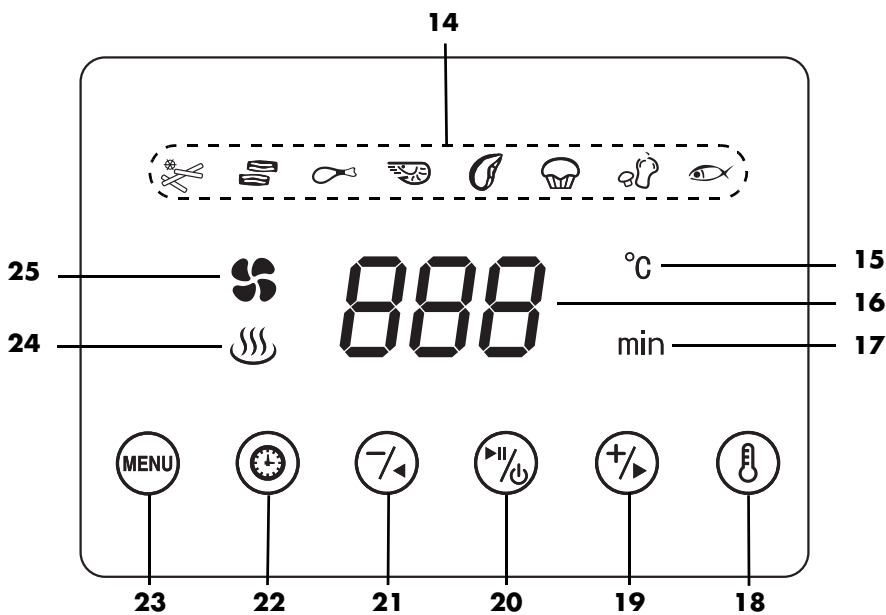
A kép:

1. Az edényt **10** a fogantyúnál **9** fogva húzza ki a házból **1**.
2. Tolja a nyitásvédőt **7** a nyíl irányába.
3. Nyomja meg a sütőkosár nyitásához használt gombot **8**, és felfelé emelje ki a sütőkosarat **5** az edényből **10**.

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

- Távolítsa el a készülékről a védőfóliákat és a ragasztócsíkokat, de ne szedje le a készülék alján lévő típustáblát.
- Ellenőrizze, hogy megvan minden tartozék, és sértetlenek.
- Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat az első használat előtt (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 20).
- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes, csúszásmentes és hőálló felületre.
- A hálózati csatlakozódugót **11** olyan csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

6. Az érintőképernyő áttekintése



- 14** programszimbólumok (lásd „A programok áttekintése /sütési táblázat” a következő oldalon 14)
- 15 °C** a hőmérséklet mértékegysége
- 16** a számjegyek kijelzése (pl. hőmérséklet, sütési idő)
- 17 min** a sütési idő mértékegysége
- 18** gomb: sütési hőmérséklet jelzése
- 19** gomb: hőmérséklet emelése/sütési idő meghosszabbítása
- 20** gomb: bekapcsolás/kikapcsolás / program elindítása/megállítása
- 21** gomb: hőmérséklet csökkentése / sütési idő lerövidítése
- 22** gomb: sütési hőmérséklet jelzése
- 23** gomb: ismételten megnyomni egy program kiválasztásához
- 24** fűtési szimbólum: világít, amikor a készülék fűt
- 25** ventilátor szimbólum: villog, amikor a ventilátor működik

7. Útmutató a fritőz használatához

Az élelmiszerek előkészítése

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

Sütési idő és hőmérséklet

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

Az egyenletes barnulás elérése^{1 2}

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

²: A sütési idő fele után megrázni 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 edényt **10** a sütőkosárral **5** együtt a fogantyúnál **9** 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 **10** és a sütőkosarat **5**.
2. Helyezze vissza az edényt **10** és a sütőkosarat **5** a készülékbe. A készülék automatikusan újra bekapcsol a sütési idő lejártáig.

Sütés (sütemény)

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

Információk a csomagoláson

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

8. Használat



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 az edény **10** és a sütőkosár **5** 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 anyagi károkra!

- A készüléket semmi esetre sem szabad sütőkosár **5** nélkül működtetni!

8.1 Áramcsatlakozás

- Ha elhelyezte a készüléket, csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **11** egy védőérintkezős csatlakozóaljzathoz, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
 - Az érintőképernyőn **3** minden jelzés röviden felvillan.
 - Egy dupla hangjelzés szólal meg.
 - A start/stop gomb  **20** szimbóluma világít. A világító szimbólum a készenléti üzemet jelzi.

8.2 Az érintőképernyő

Az érintőképernyőn **3** vannak olyan szimbólumok, amelyek csak funkciókat jelölnek, pl. a fűtési szimbólum  **24**.

Más szimbólumok egy kapcsolási felületet (gombot) is megjelenítenek, pl. a start/stop gomb  **20**. A kapcsolási felületeket ebben az útmutatóban a jobb olvashatóság érdekében gombnak nevezzük.

8.3 Be-/kikapcsolás

- Nyomja meg a start/stop gombot  **20**, hogy bekapcsolja a készenléti üzemmódban lévő készüléket.
 - A képernyőn **3** láthatók a program-szimbólumok **14**, az alsó sorban pedig a gombok **18 – 23**.
 - Az előre beállított **180 °C**-os hőmérséklet és az előre beállított **15 perces** sütési idő felváltva jelenik meg.

MEGJEGYZÉS: Ha a készüléket a bekapcsolás után a Start/stop  **20** gomb hosszu megnyomásával ki is kapcsolja, akkor a ventilátor kb. 1 percre bekapcsol.

- A kívánt program kiválasztásához nyomja meg ismételt a menü gombot  **23**.
- A készülék elindításához nyomja meg újra a start/stop  **20** gombot.
 - Megjelenik a fűtési szimbólum  **24**.
 - A ventilátor szimbólum  **25** villog.
 - A beállított hőmérséklet és a sütési idő felváltva jelenik meg.
 - A készülék visszaszámolja a sütési időből hátralévő időt.
 - A kiválasztott program szimbóluma **14** villog.

- A készülék készenléti üzembe kapcsoláshoz a készülék működése közben tartva lenyomva a Start/stop  **20** gombot.
 - Egy hangjelzés hallatszik.
 - A ventilátor kb. 1 percig még folytatja működését, és a ventilátor szimbólum  **25** villog.
 - Az érintőképernyőn **3** csak a(z)  **20** szimbólum látható.
- A készülék teljes kikapcsolásához és hálózatról történő leválasztásakor mindig húzza ki a csatlakozódugót **11**.

8.4 Kézi beállítások

Amikor a készülék be van kapcsolva, látható a képernyő **3** alsó sora a gombokkal **18** – **23**. Ezekkel mindig módosíthatja a hőmérséklet és a sütési idő beállításait, például akkor is, ha már fut egy program.

- A hőmérséklet gombbal  **18** és a beállító gombokkal  **19**/ **21** 80 °C és 200 °C közötti hőmérsékletet állíthat be:
 - Nyomja meg a hőmérséklet gombot  **18**.
 - Röviden nyomja meg a beállító gombokat  **19**/ **21** az 5°C-os lépésekhez. Tartsa nyomva a gyors növeléshez vagy csökkentéshez.
- A sütési idő gombbal  **22** és a beállító gombokkal  **19**/ **21** 1 perc és 60 perc közötti sütési időt állíthat be:
 - Nyomja meg a sütési idő gombot  **22**.
 - Röviden nyomja meg a beállító gombokat  **19**/ **21** az 1 perces lépésekhez. Tartsa nyomva a gyors növeléshez vagy csökkentéshez.

8.5 Programok használata

MEGJEGYZÉSEK:

- Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a belső tér felső részén lévő forró fűtőelemhez **2**, és ne ragadjanak oda.
- **GYORSINDÍTÁS FUNKCIÓ**
Kapcsolja be a készüléket a készenléti üzemből a Start/stop gombbal  **20**. A Start/stop  **20** gomb ismételt megnyomásával elindul a sütés az előre beállított 180 °C-os hőmérsékleten és az előre beállított 15 perces sütési idővel.

Sok élelmiszerhez és elkészítési módhoz van előre beállított program. Ha kiválaszt egy programot, bármikor további beállításokat eszközölhet a következőkkel kapcsolatban:

- Hőmérséklet:
 - Sütési idő
1. Készítse elő az élelmiszereket, és helyezze őket a sütőkosárba **5**.
 2. A sütőkosarat **5** helyezze az edénybe **10**.
 3. Tolja be az edényt **10** a házba **1**.
 4. Kapcsolja be a készüléket a start/stop gombbal  **20**.
 5. A kívánt program kiválasztásához nyomja meg ismételten a menü gombot  **23**. A megfelelő szimbólum villog.
 6. Indítsa le a sütési folyamatot a start/stop gombbal  **20**.
 - A program szimbóluma villog. A többi program szimbóluma eltűnik.
 - A ventilátor szimbólum  **25** villog.
 - A fűtési szimbólum  **24** világít.
 - A(z)  **18**,  **19**,  **20**,  **21**,  **22** és  **23** gomb világít.

8.6 A sütési folyamat megszakítása

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

1. Az edényt **10** a fogantyúnál **9** fogva húzza ki a házból **1**. A készülék automatikusan kikapcsol, ha kiveszi az edényt **10**.
 - A  **20** szimbólum villog.
 - A fűtési szimbólum  **24** már nem látható.
 - A program szimbóluma villog.
 - A hőmérséklet és sütési idő felváltva jelenik meg.
 - A ventilátor leáll, amíg az edényt **10** vissza nem tolják.
2. Helyezze vissza az edényt **10** a készülékbe. A készülék automatikusan újra bekapcsol a sütési idő lejártáig.

vagy

1. A sütési folyamat megszakításához röviden nyomja meg a start/stop gombot  **20**.
 - Ekkor hangjelzést fog hallani.
 - A  **20** szimbólum villog.
 - A fűtési szimbólum  **24** már nem látható.
 - A program szimbóluma villog.
 - A ventilátor szimbólum  **25** villog.
 - A hőmérséklet és sütési idő felváltva jelenik meg.
 - A ventilátor kb. 1 percig még folytatja működését.
2. A sütési folyamat folytatásához nyomja meg újra a Start/stop  **20** gombot.

8.7 A sütési folyamat vége

- Ha a program ideje lejár, megszólal egy hangjelzés. A ventilátor kb. 1 percig még folytatja működését.
 - Szükség van egy hőálló alátételre az edényhez **10** és a sütőkosárhoz **5** és egy tányérra vagy egy tálra (adott esetben előmelegítve).
 - A készülék hálózatról történő leválasztásához használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót **11**.
1. Az edényt **10** a fogantyúnál **9** fogva húzza ki a házból **1**. Helyezze az edényt **10** a hőálló alátételre.
 2. **A kép:** Tolja a nyitásvédőt **7** a nyíl irányába.
 3. Nyomja meg a sütőkosár nyitásához használt gombot **8**, és felfelé emelje ki a sütőkosarat **5** az edényből **10**.
 4. Helyezze a sütőkosarat **5** a hőálló alátételre. Helyezze az ételt az előkészített tányérra/tálba.
 5. Hagyja kihűlni a készüléket és a tartozékokat, mielőtt megtisztítaná.

MEGJEGYZÉS: Ha az étel barnasága még nem megfelelő, kézzel módosíthatja a sütési folyamatot (lásd „Kézi beállítások” a következő oldalon 12). Tolja vissza az edényt **10** a megtöltött sütőkosárral **5** együtt a házba **1**, és kezdje újra a sütési folyamatot. Ehhez egyszerűen húzza ki az edényt **10** a fogantyúval **9** a házból **1**, majd helyezze vissza.

8.8 A programok áttekintése /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.

Szimbólum az érintőképernyőn	Program/Alkalmazás	Előre beállított hőmérséklet (beállítható terület)	Előre beállított idő (beállítható terület)
	Fagyasztott hasábburgonya ¹ (optimális mennyiség kb. 350 g, maximális mennyiség kb. 640 g)	180 °C (80–200 °C)	20 perc (1–60 perc)
	Szalonna	180 °C (80–200 °C)	10 perc (1–60 perc)
	Feldarabolt szárnyas, pl. comb ² (optimális mennyiség 4 rész)	180 °C (80–200 °C)	22 perc (1–60 perc)
	Garnélarák	180 °C (80–200 °C)	12 perc (1–60 perc)
	Steak, karaj	200 °C (80–200 °C)	15 perc (1–60 perc)
	Muffin, sütemény és pékáru	160 °C (80–200 °C)	15 perc (1–60 perc)
	Zöldség ² (optimális mennyiség kb. 750 g)	180 °C (80–200 °C)	22 perc (1–60 perc)
	Hal	180 °C (80–200 °C)	14 perc (1–60 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.

MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet a beállítható tartományban 5 °C-os lépésekben növelhető vagy csökkenthető.

9. Receptek

9.1 Vegyes sült krumpli fűszeres majonézzel

Hozzávalók 4 adaghoz

A majonéz hozzávalói

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

A sült krumpli hozzávalói

- 250 g édesburgonya
- 250 g kemény fajtájú burgonya
- 2 evőkanál napraforgóolaj

Elkészítés

1. A fűszeres majonézhez tegyük a tojássárgákat és a mustárt egy magas bögrebe, és keverjük össze botmixerrel.
2. Keverés közben vékony sugárban öntsük hozzá az olajat, amíg krémes, homogén masszát nem kapunk.
3. Adjuk hozzá a fűszernövényeket, és ízesítsük sóval, borssal és citromlével.
4. A burgonyát és az édesburgonyát hámozza és mossa meg, itassa fel róla a nedvességet.
5. A burgonyát és az édesburgonyát kb. 1 cm vastag rudakká vágjuk, és egy tálban összekeverjük az olajjal.
6. Tegye a hasáburgonyát a sütőkosárba. Vegye figyelembe a maximális töltési magasságot. Lehet, hogy két sütési ciklust kell végrehajtania.
7. Állítsa az értékeket 25 percre és 200 °C-ra.
8. 15 perc elteltével csökkentse a hőmérsékletet 180 °C-ra, és rázza fel a krumplit.

9. A krumplit megszózzuk, és a fűszeres majonézzel tálaljuk.

9.2 Virsli köntösben

Hozzávalók 4 adaghoz

Hozzávalók

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

Elkészítés

1. A leveles tésztát lisztezett munkalapon kinyújtjuk.
2. A virsli 4 cm-es darabokra vágjuk.
3. A kinyújtott leveles tésztát megkenjük mustárral, sózzuk, borsozzuk.
4. A tésztát 3 cm széles csíkokra vágjuk.
5. A virsliket a leveles tésztába tekerjük úgy, hogy az oldalukon kicsit kilógjanak.
6. A tojásokat felverjük és megkenjük vele a leveles tésztát.
7. A leveles tészta végeit erősen nyomkodjuk le.
8. Helyezze a virsliket a sütőkosárba. Vegye figyelembe a maximális töltési magasságot. Lehet, hogy két sütési ciklust kell végrehajtania.
9. Ízléstől és barnulási foktól függően süsük 200 °C-on kb. 12-15 percig.

9.3 Sült camembert áfonyával

Hozzávalók 4 adaghoz

MEGJEGYZÉS: A legelején nézze meg, hogy a 4 camembert-t egészen el tudja-e helyezni a sütőkosárban. Ha nem, süsse meg a camembert-eket 2 részletben.

Hozzávalók

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

Elkészítés

1. A tojásokat habosra keverjük a tejszínrel, és sóval, borssal ízesítjük.
2. Tegye a zsemlemorzsát egy mély tányérba.
3. A kihűlt camembert-t (egészen vagy negyedekben) áthúzzuk a tojásos keveréken, majd megforgatjuk a zsemlemorzsában, amíg a panírozás szorosan bevonja a sajtot.
4. A camembert darabokat 200 °C-on kb. 5-10 perc alatt aranybarnára sütjük.
5. Tálaljuk a camembert-t áfonyával.

9.4 Töltött paradicsom

Hozzávalók 4 adaghoz

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

Hozzávalók

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

Elkészítés

1. A paradicsomot megmossuk, a szárát eltávolítjuk, a tetejét levágjuk.
2. Óvatosan kikanalazzuk a gyümölcst egy kanállal, és szűrőedényben hagyjuk lecsepegni.
3. Hámozzuk meg a fokhagymát.
4. Mossa meg a petrezselymet és szárítsa meg.
5. Most tépdessük szét a pirítóst, és tegyük turmixgépbe a maradék olajjal, fokhagymával, petrezselyemmel, sóval, borssal és parmezánnal.
6. Az összes hozzávalót apróra vágjuk.
7. A töltelékét a paradicsomba tesszük.
8. A paradicsomokat helyezze az olajsütő kosárba.
9. Először 180 °C-on süssük kb. 10 percig, majd 140 °C-on további 5 percig.

Tipp: Ha a paradicsomot fedetlenül sütjük, a töltelék megbarnul és ropogós lesz a tetején.

Ha sütés közben rátesszük a paradicsomra a tetejét, a sütési idő kb. 3 perccel megnő, és a töltelék puha marad.

9.5 Csicseriborsó lisztből készült falafel

Hozzávalók 4 adaghoz

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

Hozzávalók

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

Elkészítés

1. A petrezselymet megmossuk, megszárítjuk, a leveleit leszedjük és nagyon apróra vágjuk.
2. A mogyoróhagymát és a fokhagymagerezdeket meghámozzuk és felkockázzuk.
3. Keverjük össze a petrezselymet, a mogyoróhagymát, a fokhagymát, a csicseriborsó lisztet, a római köményt, a sütőport és a sót.
4. A vizet felforraljuk, és fokozatosan hozzáadjuk a lisztes keverékhez. Az egészet egyenletes és viszonylag kemény tésztává dolgozzuk.
5. A tésztát 15 percig pihentetjük.
6. Ezután gyúrunk bele 1 evőkanál olívaolajat és egy kevés citromlevet.
7. A tésztából nedves kézzel formázzon nagyjából diónyi nagyságú gombócot és helyezze őket egymás mellé az olajsütő kosár betétjére.
8. Először süssük a falafelt 180 °C-on körülbelül 6 percig. Ezután 200 °C-on további 4 percig sütjük.

9. Most tegyünk 7 evőkanál olívaolajat egy tálba, és óvatosan dobjuk bele a falafelt.
10. Helyezze vissza a falafeleket a betétre, majd süsse 200 °C-on kb. 6 percig, amíg aranybarna színűek nem lesznek.

9.6 Lazac batyuban

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

250 g	kemény fajtájú burgonya
100 g	friss spenót
1	mogyoróhagyma
1	fokhagymagerezd
1 evőkanál	olívaolaj
300 g	lazacfilé (bőr nélkül)
1 szál	petrezselyemzöld
1 szál	bazsalikomzöld
1 evőkanál	kapribogyó
2 evőkanál	lágymaj
1	kezeletlen lime
	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 két nagy darab sütőpapírt.
11. Mindegyik 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 egymás mellé a csomagokat a sütőkosárba.
14. 200 °C-on kb. 20 percig sütjük.
15. Ezután távolítsa el a papírt, és azonnal tálalja az ételt.

9.7 Cukkini és padlizsán nyárs

Hozzávalók 4 adaghoz

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

Hozzávalók

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

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.

9.8 Mini pizza sonkával és rukkolával

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

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

Elkészítés

1. Lisztezett munkalapon nyújtjuk ki a pizzatésztát, és vágunk 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. A mini pizzákat meglocsoljuk kevés olívaolajjal és tálaljuk.

Tipp: A tészta vastagságától függően a pizza sütése 1-2 perccel hosszabb vagy rövidebb ideig tart.

9.9 Pácolt csirkeszárny

Hozzávalók 2 személy részére

Hozzávalók

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

Hozzávalók a páchoz

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

Elkészítés

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. Helyezze a csirkeszárnyakat egymás mellé az olajsütő kosárba, majd állítsa be a sütőt 190°C-ra és 15 percre.
5. A sütés felénél fordítsuk meg a csirkeszárnyakat.
6. A sütési idő végén ellenőrizze a csirkecombokat, és vegye ki, ha elégedett.

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

9.10 Folyékony közepű csokoládétortácska

Hozzávalók 8 tortácskához

MEGJEGYZÉS: Egy menetben 4 tortácskát készíthet.

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. Öntse a masszát muffinformákba, és helyezze a sütőkosárba. Helyezze ezt az előmelegített készülékbe.
7. Állítsa a hőmérsékletet 180 °C-ra, és a sütési időt 5-6 percre.
8. Süsse meg a csokitortácskákat, és melegen élvezze.

10. Tisztítás



Égési sérülések VESZÉLYE!

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



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A forrólevegős fritőz tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót **11** az aljzatból.
- ⊙ A forrólevegős fritőzt nem szabad vízbe meríteni.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ 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 sütőkosár **5** és a szűrőbetét **6** mosogatógépben mosogatható. Felfelé tolja ki a szűrőbetétet **6** a sütőkosárból **5**. Tisztítás után a behelyezésnél ügyeljen arra, hogy a szűrőbetét **6** ívelt része felfelé mutasson. Nyomja le a szűrőbetétet **6** a pereménél fogva, amíg az érezhetően be nem akad a helyére.

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

- A leégett ételmaradványokat előbb áztassa be.
- Az edényt **10** kézzel tisztítsa, meleg vízzel és mosogatószerrel. Végezetül öblítse el alaposan tiszta vízzel.

- Hagyja teljesen megszáradni az összes alkatrészt, mielőtt eltenné vagy újból használná azokat.

Ház

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

Belső tér

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

11. Tárolás

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

12. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekesszemetestároló 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.

13. Problémamegoldás

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



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani!

Hiba	Lehetséges okok / elhárítási módok
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 2, amelyek melegítéskor elégnek? A sütőkosarat 5 csak a MAX 4 jelzésig szabad tölteni.

14. Műszaki adatok

Modell:	SHFD 1400 C1
Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1400 W

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.
	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítógépben tisztíthatók.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

15. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	Digitális, forrólevegős fritőz
Gyártási szám:	467257 2407
A termék típusa:	SHFD 1400 C1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	forrólevegős fritőz, edény, sütőkosár 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 kezeléssel, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. 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 **467257_2407** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 467257_2407

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Vsebina

1. Pregled.....	27
2. Predvidena uporaba.....	28
3. Varnostni napotki.....	28
4. Obseg dobave	31
5. Prva uporaba	32
6. Pregled zaslona na dotik	33
7. Mala šola cvrtja.....	34
8. Rokovanje	35
8.1 Električni priključek.....	35
8.2 Zaslon na dotik.....	35
8.3 Vkllop/izkllop	35
8.4 Ročne nastavitve	36
8.5 Uporaba programov	36
8.6 Prekinitev postopka pečenja	37
8.7 Konec procesa kuhanja	37
8.8 Pregled programov / tabela kuhanja	38
9. Recepti	39
9.1 Mešan ocvrt krompirček z zeliščno majonezo.....	39
9.2 Klobasice v plašču	39
9.3 Pečeni Kamamber z brusnicami	40
9.4 Polnjen paradižnik	40
9.5 Falafli iz čičerikine moke	41
9.6 Paketki z lososom.....	41
9.7 Nabodala iz bučk in jajčevcev	42
9.8 Mini pice s pršutom in rukolo.....	42
9.9 Marinirane piščančje peruti.....	43
9.10 Čokoladne tortice s tekočo sredico	43
10. Čiščenje	44
11. Shranjevanje	44
12. Odstranjevanje med odpadke.....	45
13. Odpravljanje težav	45
14. Tehnični podatki	46
15. Garancija	46

1. Pregled

- 1 Ohišje
- 2 Grelni element (na zgornji strani notranjosti)
- 3 Zaslon na dotik z indikatorji in senzoričnimi tipkami
- 4 **MAX** Oznaka za najvišji nivo napolnjenosti košare cvrtnika (Maksimalna višina polnjenja je 2,4 litra)
- 5 Košara cvrtnika
- 6 Cedilni nastavek
- 7 Zaščita pred odklepanjem
- 8 Tipka za sprostitvev košare cvrtnika
- 9 Ročaj košare cvrtnika
- 10 Posoda – tukaj se zbere tekočina od priprave
- 11 Napajalni kabel z omrežnim vtičem
- 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!

Simboli na napravi



Ta simbol opozarja pred stikom z vročimi površinami.



Simbol označuje, da materiali s tem simbolom ne vplivajo niti na okus niti na vonj živil.

2. Predvidena uporaba

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

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

Te naprave ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

Predvidena napačna uporaba

Cvrtnik na vroč zrak ni primeren za segrevanje tekočin.

3. Varnostni napotki

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

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

Navodila za varno uporabo

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



- ⊙ Ne dotikajte se vročih delov naprave, na primer odprtine za odzračevanje na hrbtni strani naprave. Košaro cvrtnika držite le za ročaj.
- ⊙ Med cvrtjem iz odprtine za odzračevanje uhaja vroča para. Ne segajte v paro.
- ⊙ Če se omrežni napajalni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ Ta aparat je prav tako namenjen za uporabo v gospodinjstvu in gospodinskih aplikacijah, kot tudi na primer...
 - ... za delavce v kuhinjah, trgovinah, pisarnah in drugih gospodarskih področjih;
 - ... na kmetijskih posestvih;
 - ... za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih;
 - ... v penzionih z zajtrkom.
- ⊙ Upoštevajte poglavje o čiščenju (glejte "Čiščenje" na strani 44).



NEVARNOST za otroke!

- ⊙ Poskrbite, da otroci nikoli ne bodo mogli povleči vročega cvrtnika nase (npr. za omrežni kabel). Opekline so lahko smrtno 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, napajalnega kabla in omrežnega vtiča ne potaplajte v vodo ali v katero drugo tekočino.
- ⊙ V kolikor v napravo prodre tekočina, takoj izvlecite omrežni vtič. Pred ponovno uporabo napravo temeljito preglejte.
- ⊙ Če se zgodi, da naprava pade v vodo, omrežni vtič 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 naprave, 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 vtič priključite samo v pravilno nameščeno, lahko dostopno električno vtičnico z varnostnimi kontakti, katere napetost ustreza oznaki na tipski plošči. 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 vtič.
- ⊙ Ko želite izklopiti omrežni vtič iz vtičnice, vedno povlecite za vtič in ne za omrežni kabel.
- ⊙ Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice ...
... po vsaki uporabi,
... če se pojavi motnja,
... kadar naprave ne uporabljate,
... pred čiščenjem naprave in
... 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).
- ⊙ Okoli naprave in nad napravo naj bo 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, neдрseči, 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 notranjosti.
- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- ⊙ Naprava je opremljena z neдрsečimi nogicami iz umetne mase. Ker je pohištvo zaščiteno z raznimi vrstami lakov in umetnih snovi ter se neguje z različnimi vrstami negovalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma izključiti možnosti, da lahko nekatera od teh sredstev vsebujejo sestavine, ki lahko načenjajo in zmehčajo nogice iz umetne mase. Po možnosti pod napravo položite neдрsečo podlago.

4. Obseg dobave

- 1 cvrtnik na vroč zrak
- 1 posoda **10**
- 1 košara cvrtnika **5** s cedilnim nastavkom **6**
- 1 celotna navodila za uporabo (na internetu)
- 1 kratka navodila za uporabo (priložena napravi)

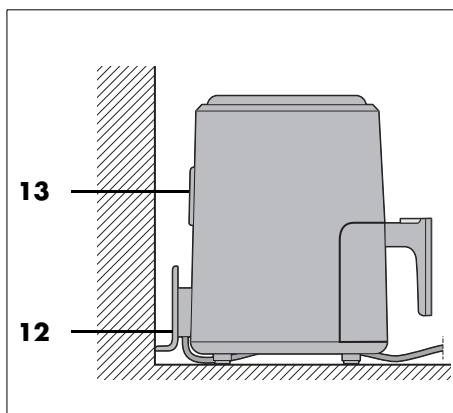
5. Prva uporaba

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



NEVARNOST – Nevarnost požara!

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



- ⊙ Nikoli ne prekrijte odprtine za odzračevanje **13**.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne uporabljajte neposredno pod visečimi omaricami, stenski vtičnicami ali v bližini zaves, papirja ali podobnih vnetljivih materialov.
- ⊙ Okoli naprave in nad napravo naj bo dovolj prostora.
- ⊙ Odstranite karton med košaro cvrtnika **5** in posodo **10**.

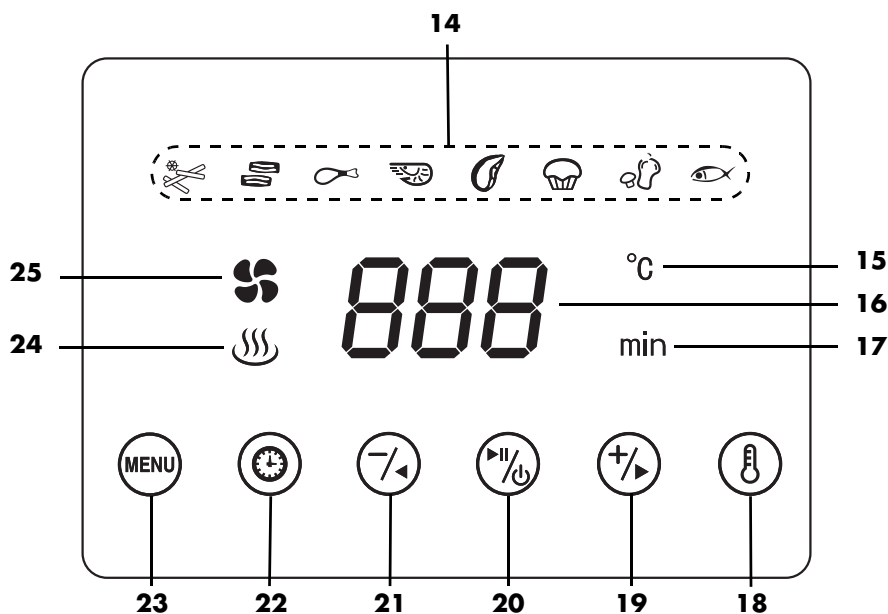
Slika A: Če želite košaro za cvrtje **8** dvigniti iz posode **10**, postopajte na naslednji način:

1. Izvlecite posodo **10** za ročaj **9** iz ohišja **1**.
2. Zaščito pred odklepanjem **7** potisnite v smeri puščice.
3. Pritisnite tipko, da odklenete košaro cvrtnika **8**, nato pa dvignite košaro cvrtnika **5** navzgor iz posode **10**.

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

- Odstranite zaščitno folijo in lepilni trak z naprave, vendar pa ne odstranjujte tipske ploščice na spodnji strani naprave.
- Preverite, ali je ves pribor priložen in nepoškodovan.
- Pred prvo uporabo napravo in ves pribor očistite (glejte "Čiščenje" na strani 44).
- Napravo postavite na suho, ravno, ne drsečo površino, ki je odporna na vročino.
- Omrežni vtič **11** vklopite v vtičnico, ki ustreza oznaki na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.

6. Pregled zaslona na dotik



- 14** Simboli programa (glejte "Pregled programov / tabela kuhanja" na strani 38)
- 15 °C** Enota za temperaturo
- 16** Prikaz cifr (npr. temperatura, čas priprave)
- 17 min** Enota za čas priprave
- 18** Tipka: prikaz temperature pečenja
- 19** Tipka: povišanje temperature/podaljšanje časa priprave
- 20** Tipka: vklop/izklop oz. zagon/zaustavitev programa
- 21** Tipka: znižanje temperature/skrajšanje časa priprave
- 22** Tipka: prikaz časa priprave
- 23** Tipka: za izbiro programa pritisnite večkrat zapored
- 24** Simbol za segrevanje: sveti, medtem ko se aparat segreva
- 25** Simbol ventilatorja: utripa, kadar ventilator deluje

7. Mala šola cvrtja

Priprava živila

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

Čas in temperatura cvrtja

- Za okusen in zdrav rezultat je treba natančno upoštevati podatke glede temperature in časa cvrtja na embalaži.
- Cvrte le majhne količine naenkrat.
- Košare cvrtnika **5** ne smete napolniti več kot do oznake **MAX 4**.
- Akrilamid je lahko rakotvoren. Da bi zagotovili čim manjše tvorjenje akrilamida, hrane ne zapečite 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 **10** skupaj s košaro cvrtnika **5** povlecite za ročaj **9** iz ohišja **1** in primešajte sestavine. Pri mešanju pazite, da se ocvrt krompirček dobro premeša in se pri tem koščki krompirja, ki so bolj v sredini in niso zapečeni, pomaknejo na zunanjo stran. Naprava se samodejno izključi, ko posodo **10** skupaj s košaro cvrtnika **5** vzamete ven.
2. Posodo **10** skupaj s košaro cvrtnika **5** ponovno namestite v napravo. Naprava se do poteka časa priprave znova vklopi.

Peka

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

Podatki na pakiranju

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

8. Rokovanje



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 **10** in košare cvrtnika **5** uporabite prijemalne ro kavice 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 posode **5**!

8.1 Električni priključek

- Ko naprava stoji na ustreznem mestu, vtaknite omrežni vtič **11** v varnostno vtičnico, ki ustreza podatkom na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.
 - Vsi prikazi na zaslonu na dotik **3** na kratko zasvetijo.
 - Sprosti se dvojni signalni ton.
 - Simbol tipke za zagon/zaustavitev  **20** zasveti. Svetleči simbol pomeni, da je delovanje v stanju pripravljenosti.

8.2 Zaslon na dotik

Na zaslonu na dotik **3** so simboli, ki prikazujejo le funkcije, npr. simbol za segrevanje  **24**.

Drugi simboli predstavljajo (tudi) gumbe, npr. tipka za zagon/ustavitev  **20**. Gumbi so v teh navodilih zaradi lažje razumljivosti označeni kot tipke.

8.3 Vkllop/izklop

- Pritisnite tipko za zagon/ustavitev  **20**, da vklopite napravo iz stanja pripravljenosti.
 - Na zaslonu **3** so prikazani simboli programa **14** in spodnja vrstica s tipkami **18 – 23**.
 - Vnaprej nastavljena temperatura **180 °C** in vnaprej nastavljeni čas kuhanja **15 min** se utripajoče izmenično prikazujeta.

NAPOTEK: Če napravo po vklopu izklopiti z dolgim pritiskom na tipko za zagon/zaustavitev  **20**, se za približno 1 minuto vklopi ventilator.

- Večkrat zapored pritisnite tipko menija  **23**, da izberete želeni program.
- Znova pritisnite tipko za zagon/zaustavitev  **20**, da zaženete napravo.
 - Prikaže se simbol za segrevanje  **24**.
 - Simbol ventilatorja  **25** utripa.
 - Prikaz nastavljenе temperature in časa priprave se izmenjuje.
 - Čas priprave se odšteva.
 - Simbol izbranega programa **14** utripa.
- Medtem ko naprava deluje, pritisnite in pridržite tipko za zagon/zaustavitev  **20**, da napravo preklopite v stanje pripravljenosti.
 - Sprosti se zvočni signal.
 - Ventilator deluje še naprej približno 1 minuto, simbol ventilatorja  **25** pa utripa.
 - Na zaslonu **3** je videti le simbol  **20**.
- Če želite napravo popolnoma izklopiti in odklopiti iz omrežja, izvlecite omrežni vtič iz vtičnice **11**.

8.4 Ročne nastavitve

Medtem ko je naprava vključena, je na zaslonu **3** vidna spodnja vrstica s tipkami **18** – **23**. Tako lahko kadarkoli spreminjate nastavitve za temperaturo in čas priprave, npr. tudi takrat, ko je program že v teku.

- S tipkami za temperaturo  **18** in tipkami za nastavitve  **19**/ **21** nastavite temperaturo med 80 °C in 200 °C:
 - pritisnite tipko za temperaturo  **18**.
 - S kratkim pritiskom tipk za nastavitve  **19**/ **21** spremenite temperaturo v korakih po 5 °C. Tipko pridržite za hitro pomikanje naprej/nazaj.
- S tipko za čas priprave  **22** in tipkami za nastavitve  **19**/ **21** nastavite čas priprave med 1 minuto in 60 minutami:
 - pritisnite tipko za čas priprave  **22**.
 - S kratkim pritiskom tipk za nastavitve  **19**/ **21** spremenite čas v korakih po 1 minuto. Tipko pridržite za hitro pomikanje naprej/nazaj.

8.5 Uporaba programov

NAPOTKI:

- Poskrbite, da se nabodala ne dotikajo in zalepijo na grelni element **2** na zgornji strani notranjosti.
- **FUNKCIJA HITRI ZAGON**
Napravo vklopite iz stanja pripravljenosti s tipko za zagon/zaustavitev  **20**. S ponovnim pritiskom na tipko za zagon/zaustavitev  se zažene naprej nastavljena Temperatura 180 °C in vnaprej nastavljeni čas kuhanja 15 min.

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

- Temperatura
 - Čas priprave
1. Pripravite živila in jih dodajte v košaro cvrtnika **5**.
 2. Košaro cvrtnika **5** vstavite v posodo **10**.
 3. Posodo **10** potisnite v ohišje **1**.
 4. Napravo vklopite s tipko za zagon/ustavitev  **20**.
 5. Večkrat zapored pritisnite tipko menija  **23**, da izberete želeni program. Ustrezni simbol utripa.
 6. Postopek pečenja zaženite s tipko za zagon/ustavitev  **20**.
 - Simbol programa utripa. Drugi simboli programov ugasnejo.
 - Simbol ventilatorja  **25** utripa.
 - Simbol za segrevanje  **24** sveti.
 - Tipke  **18**,  **19**,  **20**,  **21**,  **22** in  **23** svetijo.

8.6 Prekinitev postopka pečenja

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

1. Izvlecite posodo **10** za ročaj **9** iz ohišja **1**. Naprava se samodejno izključi, ko posodo vzamete ven.
 - Simbol tipke  **20** utripa.
 - Simbol za segrevanje  **24** ni več prikazan.
 - Simbol programa utripa.
 - Prikaz temperature in časa kuhanja se izmenjuje.
 - Ventilator se ustavi, dokler ponovno ne vstavite posode.
2. Posodo **10** ponovno namestite v napravo. Naprava se do poteka čas priprave znova vklopi.

ali

1. Na kratko pritisnite tipko za zagon/zaustavitev  **20**, da prekinete postopek pečenja.
 - Sprosti se zvočni signal.
 - Simbol tipke  **20** utripa.
 - Simbol za segrevanje  **24** ni več prikazan.
 - Simbol programa utripa.
 - Simbol ventilatorja  **25** utripa.
 - Prikaz temperature in časa kuhanja se izmenjuje.
 - Ventilator deluje še naprej približno 1 minuto.
2. Znova pritisnite tipko za zagon/zaustavitev  **20**, da nadaljujete postopek pečenja.

8.7 Konec procesa kuhanja

- Ko se program zaključi, se sprosti zvočni signal. Ventilator deluje še naprej približno 1 minuto.
- Potrebujete toplotno odporno podlago za posodo **10** in košaro cvrtnika **5** in tudi krožnik ali skledo (po potrebi predhodno ogreto).
- Za izklop naprave iz električnega omrežja po uporabi izvlecite omrežni kabel **11**.

1. Izvlecite posodo **10** za ročaj **9** iz ohišja **1**. Posodo **10** postavite na podlago, ki je odporna na vročino.
2. **Slika A:** Zaščito pred odklepanjem **7** potisnite v smeri puščice.
3. Pritisnite tipko, da odklenete košaro cvrtnika **8**, nato pa dvignite košaro cvrtnika **5** navzgor iz posode **10**.
4. Košaro cvrtnika **5** postavite na podlago, ki je odporna na vročino. Živila strežite na pripravljen krožnik ali v pripravljeno posodo.
5. Pred čiščenjem počakajte, da se naprava in pribor ohladi.

NAPOTEK: Če stopnja zapečenosti na takšna, kot jo želite, lahko ročno spremenite postopek pečenja (glejte "Ročne nastavitve" na strani 36). Posodo **10** z napolnjeno košaro cvrtnika **5** znova vstavite v ohišje **1** in ponovno začnite postopek pečenja. Da to naredite, posodo **10** enostavno za ročaj **9** izvlecite iz ohišja **1** in jo ponovno vstavite.

8.8 Pregled programov / tabela kuhanja

- Naslednja tabela vsebuje osnovne pripomočke za nastavitve 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.

Simbol na zaslonu na dotik	Program/uporaba	Prednastavljena temperatura (nastavljivo območje)	Prednastavljen čas (nastavljivo območje)
	Zamrznjen ocvrt krompirček ¹ (optimalna količina približno 350 g, največja količina približno 640 g)	180 °C (80–200 °C)	20 minut (1–60 minut)
	Slanina	180 °C (80–200 °C)	10 minut (1–60 minut)
	Razkosana perutnina, npr. bedra ² (optimalna količina 4 deli)	180 °C (80–200 °C)	22 minut (1–60 minut)
	Rakci	180 °C (80–200 °C)	12 minut (1–60 minut)
	Stejki, kotleti	200 °C (80–200 °C)	15 minut (1–60 minut)
	Kolački, pecivo in pekarski proizvodi	160 °C (80–200 °C)	15 minut (1–60 minut)
	Zelenjava ² (optimalna količina pribl. 750 g)	180 °C (80–200 °C)	22 minut (1–60 minut)
	Ribe	180 °C (80–200 °C)	14 minut (1–60 minut)

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.

NAPOTEK: Temperaturo lahko v nastavljenem področju v korakih po 5 °C zvišate ali znižate.

9. Recepti

9.1 Mešan ocvrt krompirček z zeliščno majonezo

Sestavine za 4 porcije

Sestavine za majonezo

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

Sestavine za ocvrti krompirček

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

Priprava

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

9. Ocvrt krompirček solite in postrezite z zeliščno majonezo.

9.2 Klobasice v plašču

Sestavine za 4 porcije

Sestavine

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

Priprava

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

9.3 Pečeni Kamamber z brusnicami

Sestavine za 4 porcije

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

Sestavine

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

Priprava

1. Razžvrkljajte jajci s smetano in začinite s soljo in poprom.
2. Drobtine iz žemelj stresite v globok krožnik.
3. Ohlajeni Kamamber (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 Kamamberja pecite pri temperaturi 200 °C pribl. 5–10 minut, do zlatorjave barve.
5. Kamamber postrezite z brusnicami.

9.4 Polnjen paradižnik

Sestavine za 4 porcije

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

Sestavine

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

Priprava

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

Nasvet: Paradižnike pecite brez pokrova, dokler ni zgornji del nadeva rjav in hrustljiv. Če je pokrov med cvrtjem na paradižniku, se čas cvrenja podaljša za pribl. 3 minute in nadev ostane mehak.

9.5 Falafli iz čičerikine moke

Sestavine za 4 porcije

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

Sestavine

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

Priprava

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

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

9.6 Paketki z lososom

Sestavine za 2 porciji

Sestavine

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

Priprava

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

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

9.7 Nabodala iz bučk in jajčevcev

Sestavine za 4 porcije

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

Sestavine

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

Priprava

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

9.8 Mini pice s pršutom in rukolo

Sestavine za 2 porciji

Sestavine

1 paket	testa za pico
1 pločevinka	pasiranega paradižnika
200 g	mocarele
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. Mocarelo narežite na tanke rezine.
4. Testo premažite s pasiranim paradižnikom, začinite s soljo, poprom in origanom ter ga obložite z rezinami mocarele.
5. Kose pice pecite enega za drugim po porcijah, pri 180 °C pribl. 7 minut.
6. Kose obložite s pršutom Serrano in jih pecite še 3–5 minut.
7. Ko je pica po robu rahlo rjavkasta, kose vzemite ven in jih obložite z oprano rukolo.
8. Mini pice pokapajte z malo oljčnega olja in postrezite.

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

9.9 Marinirane piščančje peruti

Sestavine za 2 osebi

Sestavine

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

Sestavine za marinado

6 jedilnih žlic sončničnega ali repičinega 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. Piščančje peruti naj se pribl. 1 uro marinirajo.
4. Piščančje perutničke položite eno poleg druge v košaro za cvrtje in jo za 15 minut nastavite na 190 °C.
5. Po polovici časa pečenja piščančje peruti obrnite.
6. Na koncu pečenja preverite piščančje peruti in jih vzemite ven, če so dovolj pečene.

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

9.10 Čokoladne tortice s tekočo sredico

Sestavine za 8 tortic

NAPOTEK: V eni rundi lahko pečete 4 tortice.

Sestavine

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

Priprava

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

10. Čiščenje



NEVARNOST opeklin!

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



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Pred čiščenjem cvrtnika na vroč zrak izvlecite omrežni vtič **11** iz vtičnice.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne smete potopiti v vodo.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.

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

Pribor

- Odstranite večje ostanke živil.
 - Košaro cvrtnika **5** in cedilni nastavek **6** lahko pomivate v pomivalnem stroju. Cedilni nastavek odstranite tako, da ga iz košare cvrtnika potisnete navzgor. Po čiščenju pri vstavljanju pazite, da je cedilni nastavek izbočen navzgor. Cedilni nastavek potiskajte na robovih, dokler se opazno ne zaskoči.
-

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

- Zapečene ostavke hrane predhodno namočite.
- Posodo **10** ročno pomijte s toplo vodo in pomivalnim sredstvom. Temeljito splaknite s čisto vodo.
- Preden dele pospravite ali ponovno uporabite, morate počakati, da se popolnoma posušijo.

Ohišje

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

Notranjost

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

11. Shranjevanje

- Preden cvrtnik na vroč zrak pospravite: ... morate izvleči omrežni vtič **11**, ... počakati, da se naprava ohladi, ... vsi deli pa morajo biti popolnoma suhi.
- Navijte napajalni kabel **11** okrog kableskega navitja **12**.

12. Odstranjevanje 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. vi.

13. Odpravljanje težav

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



NEVARNOST 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 2 ostanki živil, ki se lahko med segrevanjem zažgejo? Košare cvrtnika 5 ne smete napolniti več kot do oznake MAX 4.

14. Tehnični podatki

Model:	SHFD 1400 C1
Omrežna napetost:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Razred zaščite:	I
Moč:	1400 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.
	Izmenična napetost
	Simbol označuje dele, ki jih lahko operete v pomivalnem stroju.

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.

15. Garancija



Dobavitelj

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

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMČIJI



Pooblaščen serviser

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

IAN: 467257_2407

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) **467257_2407** in odprete navodila za uporabo.

Obsah

1. Přehled	51
2. Použití k určenému účelu	52
3. Bezpečnostní pokyny	52
4. Rozsah dodávky	55
5. Uvedení do provozu	56
6. Dotykový displej v přehledu	57
7. Základy fritování	58
8. Obsluha	59
8.1 Proudová přípojka	59
8.2 Dotykový displej	59
8.3 Zapnutí/vypnutí	59
8.4 Manuální nastavení	60
8.5 Použití programů	60
8.6 Přerušení procesu přípravy	61
8.7 Konec procesu přípravy	61
8.8 Programy v přehledu / tabulka přípravy	62
9. Recepty	63
9.1 Hranolky s bylinkovou majonézou	63
9.2 Párky v županu	63
9.3 Pečený camembert s brusinkami	64
9.4 Plněná rajčata	64
9.5 Falafel z cizrnové mouky	65
9.6 Losos v balíčku	65
9.7 Špízy s cuketou a lilkem	66
9.8 Mini pizza se šunkou a rukolou	66
9.9 Marinovaná kuřecí křidýlka	67
9.10 Čokoládové dortíky s tekutou náplní	67
10. Čištění	68
11. Uschování	68
12. Likvidace	69
13. Řešení problémů	69
14. Technické parametry	70
15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	70

1. Přehled

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

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vaší nové horkovzdušné fritéze.

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

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Uchovejte 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!

Symbyly na přístroji



Tento symbol vás varuje před dotykem horkých povrchů.



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

2. Použití k určenému účelu

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

Horkovzdušná fritéza je určena pro domácí použití. Horkovzdušná fritéza se smí používat pouze ve vnitřních prostorách. Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

Horkovzdušná fritéza není vhodná pro ohřívání tekutin.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

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



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



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly horkou horkovzdušnou fritézu nikdy stáhnout dolů (např. za síťový kabel). Opaření znamená ohrožení života!
- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a uživatelská zvířata i kvůli nim!

- ⊙ Elektrospořřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a uživatelská zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospořřebičů.



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 kvůli vlhkosti!

- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, vytáhněte ihned síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již

nepoužívejte, nechtejte ho překontrolovat ve specializované opravně.

- ⊙ Neobsluhujte přístroj mokřýma 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,
... předtím než budete přístroj čistit a
... při bouřce.
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy mohou provádět jen specializované opravny, 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 nepokládějte na měkké předměty (jako např. na ručníky).
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Provozujte horkovzdušnou fritézu výhradně na pevné, rovné, neklouzavé, suché a nehořlavé pracovní ploše, abyste zamezili jejímu převrácení nebo sklouznutí.



NEBEZPEČÍ zranění popálením!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nikdy nepokládějte 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 ostré nebo odírající 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. Rozsah dodávky

- 1 horkovzdušná fritéza
- 1 pánev **10**
- 1 fritovací koš **5** se sítím **6**
- 1 kompletní návod k použití (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

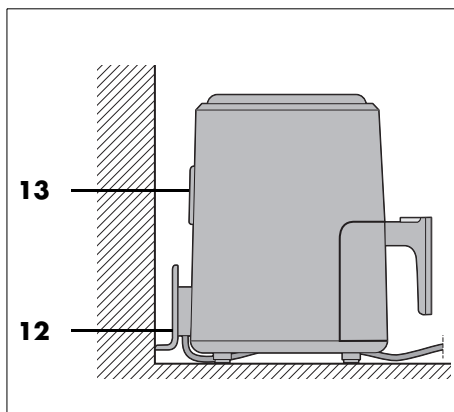
5. Uvedení do provozu

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
Obzvláště vnitřní prostor musí být zcela bez zbytků obalu jako např. polystyrenových drobků.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

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



- ⊙ 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.
- ⊙ Vyndejte lepenku mezi fritovacím košem **5** a pánví **10**.

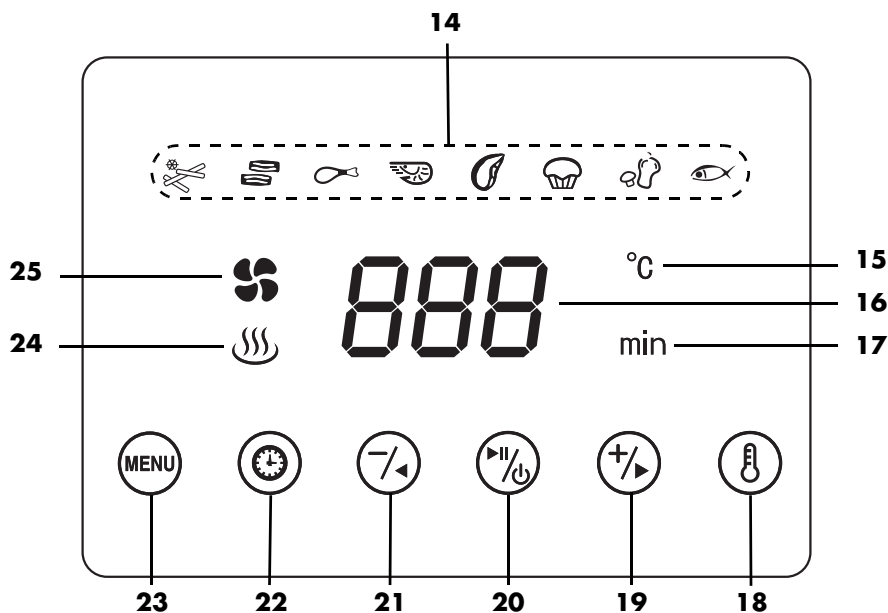
Obrázek A:

1. Vytáhněte pánev **10** za rukojeť **9** z krytu **1**.
2. Posuňte pojistku zámku **7** ve směru šipky.
3. Stiskněte tlačítko **8** pro odblokování fritovacího koše a vyklepte fritovací koš **5** směrem nahoru z pánve **10**.

UPOZORNĚNÍ: Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě dýmu a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topné složce **2** a není to chyba výrobku. Postarejte se o dostatečné větrání.

- Stáhněte ochranné fólie a lepicí pásy z přístroje, neodstraňujte však výrobní štítek na spodní straně přístroje.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly příslušenství a zda jsou nepoškozené.
- Před prvním použitím přístroj a všechny díly příslušenství vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 68).
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.
- Síťovou zástrčku **11** zasuněte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

6. Dotykový displej v přehledu



- 14** Symboly programů (viz „Programy v přehledu / tabulka přípravy“ na straně 62)
- 15 °C** Jednotka teploty
- 16** Zobrazení čísel (např. teplota, doba přípravy)
- 17 min** Jednotka doby přípravy
- 18** Tlačítko: Zobrazení teploty přípravy
- 19** Tlačítko: Zvýšení teploty / prodloužení doby přípravy
- 20** Tlačítko: Zapnutí/vypnutí / start/stop programu
- 21** Tlačítko: Snížení teploty / zkrácení doby přípravy
- 22** Tlačítko: Zobrazení doby přípravy
- 23** Tlačítko: pro výběr programu opakovaně stisknout
- 24** Symbol topení: svítí, když se přístroj zahřívá
- 25** Symbol ventilátoru: bliká, když je ventilátor v provozu

7. 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 trojbal na potravíně dobře držel.

Fritovací doba a teplota

- Pro chutný a zdravý výsledek byste se měli při rozhodování o teplotě a době fritování řídit velmi přesně údaji na obalu.
- Fritujte najednou jen malá množství.
- Fritovací koš **5** nesmíte plnit výš než po značku **MAX 4**.
- Akrylamid je pravděpodobně rakovinotvorný. Abyste udrželi tvorbu akrylamidu na co nejnižší úrovni, vyhněte se příliš silnému zhnědnutí.

Pro rovnoměrné zhnědnutí ^{1 2}

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

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

1. Vytáhněte pánev **10** včetně fritovacího koše **5** za rukojeť **9** z krytu **1** a přísady protřepejte. Dbejte přitom na to, aby se hranolky dobře promíchaly a aby se nedodělané hranolky ležící uvnitř dostaly také ven. Přístroj se při vytáhnutí pánve **10** včetně fritovacího koše **5** automaticky vypne.
2. Pánev **10** včetně fritovacího koše **5** opět nasadte do přístroje. Přístroj se automaticky opět zapne, a to až do uplynutí doby přípravy.

Pečení

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

Obalové informace

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

8. Obsluha



NEBEZPEČÍ popálení!

- Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch **13** na zadní straně.
- K uchopení pánve **10** a fritovacího koše **5** používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- V průběhu 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 fritovacího koše **5**!

8.1 Proudová přípojka

- Když je přístroj sestaven, zasuněte síťovou zástrčku **11** do zásuvky s ochranným kontaktem, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.
 - Všechny údaje na dotykovém displeji **3** se krátce rozsvítí.
 - Spustí se dvojitý signální tón.
 - Symbol tlačítka start/stop  **20** svítí. Svítící symbol signalizuje pohotovostní režim.

8.2 Dotykový displej

Na dotykovém displeji **3** jsou symboly, které zobrazují jen funkce, např. symbol topení  **24**.

Jiné symboly znázorňují (také) stisknutelné tlačítko, např. tlačítko start/stop  **20**. Stisknutelná tlačítka jsou v tomto návodu pro lepší čitelnost označována jen jako tlačítka.

8.3 Zapnutí/vypnutí

- Stiskněte tlačítko start/stop  **20**, abyste přístroj zapnuli z pohotovostního režimu.
 - Na displeji **3** se zobrazí symboly programů **14** a spodní řada s tlačítky **18 – 23**.
 - Střídavě se blikáním zobrazuje přednastavená teplota **180 °C** a přednastavená doba přípravy **15 min**.

UPOZORNĚNÍ: Pokud přístroj po zapnutí hned opět vypnete dlouhým stisknutím tlačítka start/stop  **20**, zapne se ventilátor přibližně na 1 minutu.

- Pro výběr požadovaného programu stiskněte menu  **23**.
- Pro spuštění přístroje opět stiskněte tlačítko start/stop  **20**.
 - Zobrazí se symbol topení  **24**.
 - Bliká symbol ventilátoru  **25**.
 - Střídavě se zobrazuje nastavená teplota a doba přípravy.
 - Doba přípravy se odpočítává k nule.
 - Bliká zvolený symbol programu **14**.
- Zatímco přístroj běží, stiskněte a držte tlačítko start/stop  **20**, abyste přístroj přepnuli do pohotovostního režimu.
 - Zazní zvukový signál.
 - Ventilátor ještě dál běží přibližně 1 minutu a symbol ventilátoru  **25** bliká.
 - Na displeji **3** je vidět pouze symbol  **20**.
- Pro úplné vypnutí přístroje a odpojení ze sítě vytáhněte síťovou zástrčku **11**.

8.4 Manuální nastavení

Zatímco je přístroj zapnutý, je na displeji **3** zobrazena spodní řada s tlačítky **18 – 23**.

Můžete jimi kdykoliv změnit nastavení pro teplotu a dobu přípravy, např. i poté, když už běží nějaký program.

- Tlačítkem teploty **18** a tlačítky nastavení **19/21** nastavíte teplotu mezi 80 °C a 200 °C:
 - stisknete tlačítko teploty **18**.
 - Krátce stisknete tlačítka nastavení **19/21** pro 5 °C kroky. Držte stisknuté pro rychlý chod vpřed/vzad.
- Tlačítkem doby přípravy **22** a tlačítky nastavení **19/21** nastavíte dobu přípravy mezi 1 a 60 minutami:
 - Stisknete tlačítko doby přípravy **22**.
 - Krátce stisknete tlačítka nastavení **19/21** pro 1 minutové kroky. Držte stisknuté pro rychlý chod vpřed/vzad.

8.5 Použití programů

UPOZORNĚNÍ:

- Dbejte na to, aby se pokrmý nedotýkaly horkého topného článku **2** na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.

• FUNKCE RYCHLÉHO STARTU

Zapněte přístroj z pohotovostního režimu tlačítkem start/stop **20**. Opětovným stisknutím tlačítka start/stop **20** se přístroj spustí s přednastavenou teplotou 180 °C a přednastavenou dobou přípravy 15 min.

Pro hodně potravin a způsobů přípravy má přístroj přednastavené programy. Když zvolíte nějaký program, můžete dodatečně provést kdykoliv následující nastavení:

- teplota
- doba přípravy

1. Připravte si potraviny a vložte je do fritovacího koše **5**.
2. Fritovací koš **5** nasadíte do pánve **10**.
3. Zasuňte pánev **10** do krytu **1**.
4. Zapněte přístroj tlačítkem start/stop **20**.
5. Pro výběr požadovaného programu stisknete menu **23**. Odpovídající symbol bliká.
6. Spustíte proces přípravy tlačítkem start/stop **20**.
 - Bliká symbol programu. Ostatní symboly programů se skryjí.
 - Bliká symbol ventilátoru **25**.
 - Svítí symbol topení **24**.
 - Tlačítka **18**, **19**, **20**, **21**, **22** a **23** svítí.

8.6 Přerušení procesu přípravy

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

1. Vytáhněte pánev **10** za rukojeť **9** z krytu **1**. Přístroj se při vytáhnutí pánve **10** automaticky vypne.
 - Symbol tlačítka  **20** bliká.
 - Symbol topení  **24** se již nezobrazuje.
 - Bliká symbol programu.
 - Střídavě se zobrazuje teplota a doba přípravy.
 - Ventilátor se zastaví, až je pánev opět zasunuta.
2. Pánev **10** opět nasadíte do přístroje. Přístroj se automaticky opět zapne, a to až do uplynutí doby přípravy **10**.

nebo

1. Pro přerušení procesu přípravy stiskněte krátce tlačítko start/stop  **20**.
 - Zazní signál.
 - Symbol tlačítka  **20** bliká.
 - Symbol topení  **24** se již nezobrazuje.
 - Bliká symbol programu.
 - Bliká symbol ventilátoru  **25**.
 - Střídavě se zobrazuje teplota a doba přípravy.
 - Ventilátor běží dál ještě přibližně 1 minutu.
2. Pro pokračování procesu přípravy stiskněte znovu tlačítko start/stop  **20**.

8.7 Konec procesu přípravy

- Když program doběhne do konce, zazní akustický signál. Ventilátor běží dál ještě přibližně 1 minutu.
 - Potřebujete žáruvzdornou podložku pro pánev **10** a fritovací koš **5** a také talíř nebo misku (příp. nahřáté).
 - Pro odpojení přístroje ze sítě vytáhněte po použití síťovou zástrčku **11**.
1. Vytáhněte pánev **10** za rukojeť **9** z krytu **1**. Pánev **10** postavte na žáruvzdornou podložku.
 2. **Obrázek A:** Posuňte pojistku zámku **7** ve směru šipky.
 3. Stiskněte tlačítko **8** pro odblokování fritovacího koše a vyklopte fritovací koš **5** směrem nahoru z pánve **10**.
 4. Fritovací koš **5** postavte na žáruvzdornou podložku. Dejte pokrmu na připravený talíř / do připravené misky.
 5. Nechejte přístroj a příslušenství vychladnout předtím, než ho budete čistit.

UPOZORNĚNÍ: Neodpovídá-li např. stupeň zhnědnutí vašemu přání, můžete proces přípravy změnit manuálně (viz „Manuální nastavení“ na straně 60). Zasuňte pánev **10** s naplněným fritovacím košem **5** opět do krytu **1** a znovu spusťte proces přípravy. K tomu jednoduše vytáhněte pánev **10** za rukojeť **9** z krytu **1** a poté ji opět nasadíte.

8.8 Programy v přehledu / tabulka přípravy

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

Symbol na dotykovém displeji	Program/použití	Přednastavená teplota (nastavitelný rozsah)	Přednastavený čas (nastavitelný rozsah)
	Mražené hranolky ¹ (optimální množství cca 350 g, maximální množství cca 640 g)	180 °C (80 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
	Slanina	180 °C (80 – 200 °C)	10 min (1 – 60 min)
	Kousky drůbeže, např. stehna ² (optimální množství 4 díly)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min (1 – 60 min)
	Krevety	180 °C (80 – 200 °C)	12 min. (1 – 60 min)
	Steaky/kotlety	200 °C (80 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min)
	Muffiny, moučníky a pečivo	160 °C (80 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min)
	Zelenina ² (optimální množství cca 750 g)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min (1 – 60 min)
	Ryby	180 °C (80 – 200 °C)	14 min (1 – 60 min)

Horní čísla ^{1,2} znamenají:

¹: V 1/3 a 2/3 doby vaření protřepejte nebo obraťte.

²: V polovině doby vaření protřepejte nebo obraťte.

UPOZORNĚNÍ: Teplotu lze zvyšovat nebo snižovat v nastavitelném rozsahu v krocích po 5 °C.

9. Recepty

9.1 Hranolky s bylinkovou majonézou

Ingredience na 4 porce

Ingredience 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

Ingredience na hranolky

250 g	batátů
250 g	brambor
2 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 dochuťte solí, pepřem a citronovou šťávou.
4. Brambory a batáty oloupejte, umyjte a osušte.
5. Brambory a batáty nakrájejte na tyčinky silné asi 1 cm a smíchejte je v míse s olejem.
6. Naplňte potraviny k fritování do fritovacího koše. Respektujte max. výšku naplnění. Případně musíte fritovat na dvě části.
7. Nastavte hodnoty 25 minut a 200 °C.
8. Snižte teplotu po 15 minutách na 180 °C a hranolky protřepejte.
9. Hranolky osolte a podávejte s bylinkovou majonézou.

9.2 Párky v županu

Ingredience na 4 porce

Ingredience

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

Příprava

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

9.3 Pečený camembert s brusinkami

Ingredience na 4 porce

UPOZORNĚNÍ: Hned na začátku zkontrolujte, jestli je možné do fritovacího koše položit 4 celé Camemberty vedle sebe. Pokud ne, fritujte Camemberty na 2 části.

Ingredience

4	camemberty (po 150 g)
2	vejce
2 lžíce	smetany
6 lžic	strouhanky
4 lžíce	brusinek ze sklenice

Podle chuti sůl a pepř

Příprava

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

9.4 Plněná rajčata

Ingredience na 4 porce

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

Ingredience

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

Příprava

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

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

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

9.5 Falafel z cizrnové mouky

Ingredience na 4 porce

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

Ingredience

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

Příprava

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

10. Falafely položte zpět na vložku a fritujte je při teplotě 200 °C přibližně 6 minut dozlatova.

9.6 Losos v balíčku

Ingredience na 2 porce

Ingredience

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

Příprava

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

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

9.7 Špízy s cuketou a lilkem

Ingredience na 4 porce

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

Ingredience

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

Příprava

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

9.8 Mini pizza se šunkou a rukolou

Ingredience na 2 porce

Ingredience

1 balíček	těsta na pizzu
1 plechovka	pasírovaných rajčat
200 g	mozzarellu
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 mozzarellu.
5. Kousky pizzy po porcích pečte při 180 °C cca 7 minut.
6. Na kousky rozprostřete šunku Serrano a pečte dalších 3 až 5 minut.
7. Když pizza začne na okrajích mírně hnědnout, vyjměte kousky a posypte je omytou rukolou.
8. Mini pizzy pokapejte trochou olivového oleje a podávejte.

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

9.9 Marinovaná kuřecí křídýlka

Ingredience pro 2 osoby

Ingredience

Cca 8 kuřecích křidel
1–2 lžičky soli
1–2 lžičky papriky

Ingredience na marinádu

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

Příprava

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

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

9.10 Čokoládové dortíky s tekutou náplní

Ingredience na 8 dortíků

UPOZORNĚNÍ: Můžete připravovat vždy 4 dortíky najednou.

Ingredience

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

Příprava

1. Čokoládu nasekejte a roztavte ji ve vodní lázni.
2. Přidejte máslo a také ho nechte rozpustit.
3. Vyšlehejte vejce s cukrem.
4. Přesejte mouku a smíchejte ji s hladkým těstem.
5. Opatrně vmíchejte směs čokolády a másla.
6. Naplňte těsto do formiček na muffiny a vložte je do fritovacího koše. Vložte ho do předehřátého přístroje.
7. Nastavte teplotu na 180 °C a dobu přípravy na 5–6 minut.
8. Čokoládové dortíky upečte a podávejte je teplé.

10. Čištění



NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Nechejte přístroj vychladnout, předtím než s ním budete pohybovat nebo ho budete čistit.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Než budete horkovzdušnou fritézu čistit, vytáhněte síťovou zástrčku **11** ze zásuvky.
- ⊙ Horkovzdušná fritéza nesmí být ponořena do vody.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte žádné ostré nebo odírající čisticí prostředky.

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

Díly příslušenství

- Odstraňte zbytky potravin.
 - Fritovací koš **5** a síto **6** můžete mýt v myčce nádobí. Vytlačte síto **6** nahoru z fritovacího koše **5**. Dbejte po čištění při nasazování na to, aby vyklenutí síta **6** ukazovalo směrem nahoru. Stlačte síto **6** za okraje dolů, dokud znatelně nezapadne.
-

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

- Připálené zbytky potravin předtím nechejte odmočit.
- Pánev **10** umyjte v ruce teplou vodou s čisticím prostředkem. Poté je pečlivě opláchněte čistou vodou.

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

Kryt

- Otřete kryt **1** zvenku lehce navlhčeným hadříkem s trochou jemného čisticího prostředku.
- Vysušte utěrkou.

Vnitřní prostor

1. Vyčistěte vnitřní prostor měkkou houbičkou a vodou s jemným čisticím prostředkem.
2. Několikrát otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna, který vyperete a vyždímáte.
3. Vysušte utěrkou.

11. Uschování

- Předtím než horkovzdušnou fritézu sklidíte...
 - ... musí být síťová zástrčka **11** vytažená,
 - ... musí být přístroj vychladlý a
 - ... musí být všechny díly úplně suché.
- Napájecí vedení **11** naviňte okolo navíjení kabelu **12**.

12. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

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



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



Obal

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

13. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si, prosím, nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



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.
Potravina není po doporučené době ještě hotová	• Bylo množství příliš velké nebo kousky příliš tlusté? • Byla nastavena příliš nízká teplota nebo doba přípravy?
Silná tvorba dýmu nebo zápachu	• Nachází se na topném článku 2 zbytky potravin, které při rozehřívání shoří? Fritovací koš 5 nesmíte plnit výš než po značku MAX 4.

14. Technické parametry

Model:	SHFD 1400 C1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1400 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).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.

Technické změny vyhrazeny.

15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

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

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

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

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

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: 467257_2407** 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) **467257_2407** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 467257_2407



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	73
2. Účel použitia.....	74
3. Bezpečnostné pokyny	74
4. Obsah balenia	77
5. Uvedenie do prevádzky	78
6. Prehľad dotykového displeja	79
7. Základy fritovania v kocke.....	80
8. Obsluha	81
8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu	81
8.2 Dotykový displej	81
8.3 Zapnutie/vypnutie.....	81
8.4 Manuálne nastavenia	82
8.5 Používanie programov.....	82
8.6 Prerušenie procesu prípravy	83
8.7 Ukončenie procesu prípravy	83
8.8 Prehľad programov / tabuľka prípravy jedál	84
9. Recepty	85
9.1 Miešané hranolčky s bylinkovou majonézou	85
9.2 Párky v župane.....	85
9.3 Pečený camembert s brusnicami	86
9.4 Plnené paradajky	86
9.5 Falafel z cicerovej múky.....	87
9.6 Losos v obale	87
9.7 Špízy z cukety a baklažánu	88
9.8 Minipizza so šunkou a rukolou	88
9.9 Marinované kuracie krídla	89
9.10 Čokoládová tortička s tekutým stredom	89
10. Čistenie.....	90
11. Uskladnenie	90
12. Likvidácia	91
13. Riešenie problémov	91
14. Technické údaje	92
15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	92

1. *Prehľad*

- 1** Teleso
- 2** Vyhrievací prvok (na vnútornej strane vnútorného priestoru)
- 3** Dotykový displej s indikátormi a tlačidlami senzora
- 4** **MAX** Značka pre maximálnu výšku hladiny naplnenia fritovacieho koša (maximálna výška naplnenia je 2,4 l)
- 5** Fritovací kôš
- 6** Sitová vložka
- 7** Ochrana proti odblokovaniu
- 8** Tlačidlo na odblokovanie fritovacieho koša
- 9** Rúčka fritovacieho koša
- 10** Panvica; tu sa zbiera tekutina z varenia
- 11** Pripojovací kábel so zástrčkou
- 12** Dištančný držiak s navinutím kábla
- 13** Vetrací otvor

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k vašej novej teplovzdušnej fritéze.

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

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

Prajeme vám veľa radosť s vašou novou teplovzdušnou fritézou!

Symboly na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotýkaním sa horúcich povrchov.



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

2. Účel použitia

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

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

Teplovzdušná fritéza nie je vhodná na zahrievanie tekutín.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

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



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

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

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

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

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

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



- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru na zadnej strane. Fritovací kôš uchopujte len za rúčku.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Vyhrievací prvok sa nesmie utierať namokro.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Tento prístroj je taktiež určený na to, aby sa používal v domácnosti a tiež spôsobom podobným domácejmu 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.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 90).



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 úžitkové 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 prístroj von.

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

- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokрыmi rukami.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

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

- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávejte žiadne zmeny na výrobku. Vykonanie opráv zabezpečujte len v odbornej opravovni, resp. v servisnom stredisku.



NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

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



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku popálenia!

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Dbajte o to, aby sa jedlá nedotýkali horúceho vyhrievacieho prvku na hornej strane vnútorného priestoru a nenalepi-li 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 **10**
- 1 fritovací kôš **5** so sitovou vložkou **6**
- 1 úplný návod na obsluhu (na internete)
- 1 krátky návod (je priložený k prístroju)

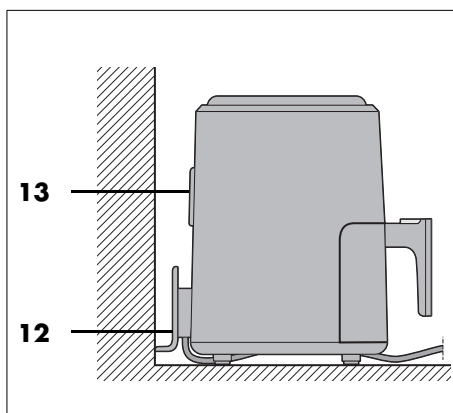
5. Uvedenie do prevádzky

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



NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

Na zadnej strane prístroja sa nachádza vetrací otvor **13**. Z vetracieho otvoru **13** uniká počas prevádzky horúca para.



- ⊙ 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.
- ⊙ Odstráňte kartón medzi fritovacím košom **5** a panvicou **10**.

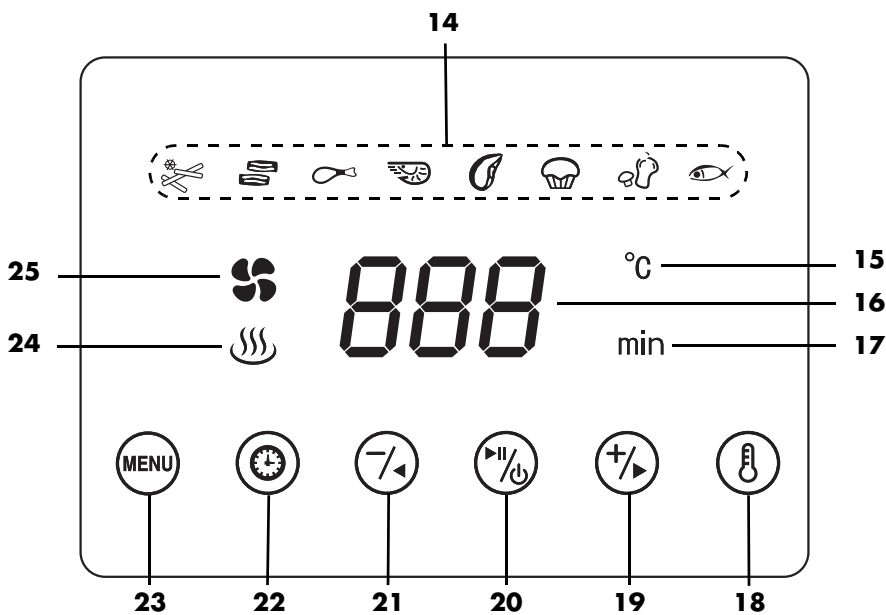
Obrázok A:

1. Vytiahnite panvicu **10** za rúčku **9** z telesa **1**.
2. Ochranu proti odblokovaniu **7** posuňte v smere šípky.
3. Stlačte tlačidlo **8** na odblokovanie fritovacieho koša a fritovací kôš **5** zdvihnite hore z panvice **10**.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na výhrevnom prvku **2** 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 prístroj a všetky diely príslušenstva vyčistite (pozri „Čistenie“ na strane 90).
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú, teplovzdornú podložku.
- Zástrčku **11** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

6. Prehľad dotykového displeja



- 14** Symboly programov (pozri „Prehľad programov / tabuľka prípravy jedál“ na strane 84)
- 15 °C** Jednotka teploty
- 16** Zobrazenie číslic (napr. teplota, čas prípravy)
- 17 min** Jednotka času prípravy
- 18** Tlačidlo: zobrazenie teploty prípravy
- 19** Tlačidlo: zvýšenie teploty/predĺženie doby prípravy
- 20** Tlačidlo: zapnutie/vypnutie/štart/stop programu
- 21** Tlačidlo: zníženie teploty/skrátenie doby prípravy
- 22** Tlačidlo: zobrazenie doby prípravy
- 23** Tlačidlo: stlačte opakovane na výber programu
- 24** Symbol ohrevu: svieti, keď prístroj hreje
- 25** Symbol ventilátora: bliká, keď je ventilátor v prevádzke

7. Základy fritovania v kocke

Príprava potravín

- Všetky potraviny musia byť na fritovanie podľa možnosti suché. Fritované potraviny osušte, resp. pri mrazených potravinách z nich odstraňte 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.
- Fritovací kôš **5** sa nesmie naplniť viac ako po značku **MAX 4**.
- Akrylamid môže byť karcinogénny. Aby sa akrylamid tvoril čo najmenej, vyvarujte sa prílišnému zhnednutiu.

Na rovnomerné zhnednutie ^{1 2}

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

²: Po polovici času prípravy pretrepte alebo obráťte.

Keď pri potravinách (napr. pri hranolčkoch alebo kuracích nugetách) záleží na rovnomernom zhnednutí, musia sa počas fritovania 1 – 2x pretrepať.

1. Vytiahnite panvicu **10** s fritovacím košom **5** za rúčku **9** z telesa **1** a pretrepte prísady. Pri pretrepaní dbajte o to, aby sa hranolčky dobre premiešali a pritom sa hranolčky ležiace vnútri dostali von. Prístroj sa pri vybratí panvice **10** s fritovacím košom **5** automaticky vypne.
2. Panvicu **10** s fritovacím košom **5** znovu vložte do prístroja. Prístroj sa až do uplynutia doby prípravy automaticky znovu zapne

Pečenie

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

Informácie na obale

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

8. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru **13** na zadnej strane.
- Používajte rukavicu alebo lapku na chytanie panvice **10** a fritovacieho koša **5**.
- Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru **13** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehybte ňou ani ju neprenášajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- Prístroj sa za žiadnych okolností nesmie prevádzkovať bez fritovacieho koša **5**!

8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je postavený, zastrčte zástrčku **11** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.
 - Nakrátko sa rozsvietia všetky indikátory na dotykovom displeji **3**.
 - Zaznie dvojitý zvukový signál.
 - Svetí symbol tlačidla štart/stop  **20**. Svetiaci symbol symbolizuje pohotovostný režim.

8.2 Dotykový displej

Na dotykovom displeji **3** sú symboly, ktoré zobrazujú len funkcie, napr. symbol ohrevu  **24**.

Iné symboly predstavujú (aj) tlačidlo, napr. tlačidlo štart/stop  **20**. Ikony sa v tomto návode kvôli lepšej čitateľnosti označujú ako tlačidlá.

8.3 Zapnutie/vypnutie

- Stlačte tlačidlo štart/stop  **20**, aby ste prístroj zapli z pohotovostného režimu.
 - Na displeji **3** sa zobrazujú symboly programov **14** a spodný rad s tlačidlami **18 – 23**.
 - Striedavo sa zobrazuje prednastavená teplota **180 °C** a čas prípravy **15 min**.

UPOZORNENIE: Keď prístroj po zapnutí hneď znovu vypnete dlhým stlačením tlačidla štart/stop  **20**, zapne sa asi na 1 minútu ventilátor.

- Opakovane stlačte tlačidlo menu  **23**, aby ste vybrali požadovaný program.
- Na spustenie prístroja stlačte znovu tlačidlo štart/stop  **20**.
 - Zobrazí sa symbol ohrevu  **24**.
 - Bliká symbol ventilátora  **25**.
 - Striedavo sa zobrazuje nastavená teplota a čas prípravy.
 - Čas prípravy sa odpočítava nadol.
 - Bliká symbol zvoleného programu **14**.
- Počas chodu prístroja podržte stlačené tlačidlo štart/stop  **20**, aby ste prístroj prepli do pohotovostného režimu.
 - Zaznie zvukový signál.
 - Ventilátor beží ďalej asi 1 minútu a bliká symbol ventilátora  **25**.
 - Na displeji **3** je viditeľný len symbol  **20**.
- Na úplné vypnutie a odpojenie prístroja zo siete vytiahnite zástrčku **11**.

8.4 Manuálne nastavenia

Kým je prístroj zapnutý, je na displeji **3** viditeľný dolný rad s tlačidlami **18** – **23**. Tak môžete kedykoľvek zmeniť nastavenia teploty a času prípravy napr. aj vtedy, keď už program beží.

- Tlačidlom teploty  **18** a nastavovacími tlačidlami  **19**/ **21** nastavíte teploty v rozsahu 80 °C až 200 °C:
 - Stlačte tlačidlo teploty  **18**.
 - Krátko stláčajte nastavovacie tlačidlá  **19**/ **21** na postupné nastavenie po 5 °C. Dlhým podržaním sa teplota mení rýchlo dopredu/dozadu.
- Tlačidlom doby prípravy  **22** a nastavovacími tlačidlami  **19**/ **21** nastavíte dobu prípravy v rozsahu 1 až 60 minút:
 - Stlačte tlačidlo doby prípravy  **22**.
 - Krátko stláčajte nastavovacie tlačidlá  **19**/ **21** na postupné nastavenie po 1 minúte. Dlhým podržaním sa teplota mení rýchlo dopredu/dozadu.

8.5 Používanie programov

UPOZORNENIA:

- Dbajte o to, aby sa jedlá nedotýkali horúceho vyhrievacieho prvku **2** na hornej strane vnútorného priestoru a nenalepili sa tam.
- **FUNKCIA RÝCHLEHO ŠTARTU**
Prístroj zapnite z pohotovostného režimu tlačidlom štart/stop  **20**. Opätovným stlačením tlačidla štart/stop  **20** sa spustí príprava s prednastavenou teplotou 180 °C a prednastaveným časom prípravy 15 min.

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

- teplota
 - čas prípravy
1. Pripravte potraviny a dajte ich do fritovacieho koša **5**.
 2. Fritovací kôš **5** vložte do panvice **10**.
 3. Panvicu **10** posuňte do telesa **1**.
 4. Prístroj zapnite tlačidlom štart/stop  **20**.
 5. Opakovane stlačte tlačidlo menu  **23**, aby ste vybrali požadovaný program. Bliká príslušný symbol.
 6. Proces prípravy spustíte tlačidlom štart/stop  **20**.
 - Bliká symbol programu. Všetky ostatné symboly programov sú vypnuté.
 - Bliká symbol ventilátora  **25**.
 - Svieti symbol ohrevu  **24**.
 - Svietia tlačidlá  **18**,  **19**,  **21**,  **22** a  **23**.

8.6 Prerušenie procesu prípravy

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

1. Vytiahnite panvicu **10** za rúčku **9** z telesa **1**. Prístroj sa pri vybratí panvice automaticky vypne.
 - Bliká symbol tlačidla  **20**.
 - Symbol ohrevu  **24** sa už nezobrazuje.
 - Bliká symbol programu.
 - Striedavo sa zobrazujú teplota a čas prípravy.
 - Ventilátor sa zastaví, kým sa panvica znovu nezasunie.
2. Panvicu **10** znovu vložte do prístroja. Prístroj sa až do uplynutia doby prípravy automaticky znovu zapne

alebo

1. Na prerušenie procesu prípravy krátko stlačte tlačidlo štart/stop  **20**.
 - Zaznie signál.
 - Bliká symbol tlačidla  **20**.
 - Symbol ohrevu  **24** sa už nezobrazuje.
 - Bliká symbol programu.
 - Bliká symbol ventilátora  **25**.
 - Striedavo sa zobrazujú teplota a čas prípravy.
 - Ventilátor beží ďalej asi 1 minútu.
2. Na pokračovanie v procese prípravy znovu stlačte tlačidlo štart/stop  **20**.

8.7 Ukončenie procesu prípravy

- Keď sa program dostal až na koniec, zaznie akustický signál. Ventilátor beží ďalej asi 1 minútu.
- Potrebujete teplovzdornú podložku pre panvicu **10** a fritovací kôš **5**, ako aj tanier alebo misu (môže byť predhriata).
- Na odpojenie prístroja zo siete vytiahnite po použití zástrčku **11**.

1. Vytiahnite panvicu **10** za rúčku **9** z telesa **1**. Panvicu **10** postavte na teplovzdornú podložku.
2. **Obrázok A:** Ochranu proti odblokovaniu **7** posuňte v smere šípky.
3. Stlačte tlačidlo **8** na odblokovanie fritovacieho koša a fritovací kôš **5** zdvihnite hore z panvice **10**.
4. Fritovací kôš **5** postavte na teplovzdornú podložku. Pokrmu dajte na pripravený tanier/do pripravenej misy.
5. Pred čistením prístroja a príslušenstva ho nechajte vychladnúť.

UPOZORNENIE: Ak napr. stupeň zhnednutia nezodpovedá vášmu želaniu, môžete proces prípravy manuálne zmeniť (pozri „Manuálne nastavenia“ na strane 82). Posuňte panvicu **10** s naplneným fritovacím košom **5** znovu do telesa **1** a opätovne spustíte proces prípravy. Jednoducho pritom vytiahnite panvicu **10** za rúčku **9** z telesa **1** a potom ju znovu vložte.

8.8 Prehľad programov / tabuľka prípravy jedál

- Nasledujúca tabuľka poskytuje základné pomôcky nastavenia pre uvedené potraviny.
- Údaje pre teplotu a časy v tabuľke prípravy jedál sú orientačné hodnoty. V závislosti od druhu, veľkosti a množstva potravín, ako aj vašej chuti sa môžu teplota a čas líšiť.

Symbol na dotykovom displeji	Program/použitie	Prednastavená teplota (rozsah nastavenia)	Prednastavený čas (rozsah nastavenia)
	mrazené hranolčeky ¹ (optimálne množstvo cca 350 g, maximálne množstvo 640 g)	180 °C (80 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
	slanina	180 °C (80 – 200 °C)	10 min (1 – 60 min)
	hydina na časti, napr. stehno ² (optimálne množstvo 4 diely)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min (1 – 60 min)
	krevety	180 °C (80 – 200 °C)	12 min (1 – 60 min)
	steaky, kotlety	200 °C (80 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	muffiny, koláče a pečivo	160 °C (80 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	zelenina ² (optimálne množstvo cca 750 g)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min (1 – 60 min)
	ryba	180 °C (80 – 200 °C)	14 min (1 – 60 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.

UPOZORNENIE: Teplota sa môže zvýšiť alebo znížiť v nastaviteľnom rozsahu v krokoch po 5 °C.

9. Recepty

9.1 Miešané hranolčky s bylinkovou majonézou

Prísady na 4 porcie

Prísady na majonézu

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

Prísady na hranolčky

250 g	sladkých zemiakov
250 g	pevných zemiakov
2 poliev-	
kové lyžice	slnečnicového 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 dochuťte 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. Hranolčky vložte do fritovacieho koša. Dodržte max. výšku naplnenia. Možno budete musieť urobiť dva cykly fritovania.
7. Nastavte hodnoty 25 minút a 200 °C.

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

9.2 Párky v župane

Prísady na 4 porcie

Prísady

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

Príprava

1. Lístkové cesto vyvalkajte na pomúčenej pracovnej ploche.
2. Párky nakrájajte na 4 cm dlhé kúsky.
3. Vyvalkané cesto potrite horčicou a ochuťte 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. Rozšľahajte vajčka a potrite nimi lístkové cesto.
7. Konce lístkového cesta pevne zatlačte.
8. Párky vložte do fritovacieho koša. Dodržte max. výšku naplnenia. Možno budete musieť urobiť dva cykly fritovania.
9. Pečte podľa chuti a stupňa zhnednutia na 200 °C cca 12 – 15 minút.

9.3 Pečený camembert s brusnicami

Prísady na 4 porcie

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

Prísady

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

Príprava

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

9.4 Plnené paradajky

Prísady na 4 porcie

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

Prísady

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

Príprava

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

Tip: Keď budete paradajky pripravovať bez vršky, 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.

9.5 Falafel z cícerovej múky

Prísady na 4 porcie

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

Prísady

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

Príprava

1. Petržlenovú vňať umyjete a osušte, lístky oberte a najemno nasekajte.
2. Ošúpte a nakrájajte na kocky šalotku a strúčiky cesnaku.
3. Zmiešajte petržlenovú vňať, šalotku, cesnak, 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 cca 15 minút odpočívať.
6. Potom primiešajte 1 lyžicu olivového oleja a trocha citrónovej šťavy.
7. Z cesta vytvarujte mokkými rukami guľky veľké asi ako orech a poukladajte ich vedľa seba na vložku koša.
8. Falafel najskôr fritujte na 180 °C asi 6 minút. Potom fritujte na 200 °C ďalšie 4 minúty.

9. Teraz dajte do misky 7 polievkových lyžíc olivového oleja a opatrne v ňom falafel obracajte.
10. Falafel vložte späť na vložku a fritujte pri 200 °C asi 6 minút do zlatista.

9.6 Losos v obale

Prísady na 2 porcie

Prísady

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

Príprava

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

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

9.7 Špízy z cukety a baklažánu

Prísady na 4 porcie

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

Prísady

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

Príprava

1. V miske zmiešajte bylinky, koreniny a olej.
2. Cuketu a baklažán nakrájajte na 2 cm hrubé plátky a cibulu na štvrtiny.
3. Pridajte zeleninu do zmesi korenín a oleja.

4. Zeleninu striedavo napichávajúte na špízy.
5. Špízy fritujte na 200 °C 15 minút. Po polovici času prípravy špízy obráťte.

9.8 Minipizza so šunkou a rukolou

Prísady na 2 porcie

Prísady

1 balenie	pizzového cesta
1 konzerva	pasírovaných paradajok
200 g	mozzarelli
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 na vrch poukladajte plátky mozzarelli.
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 kúsok 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.

9.9 Marinované kuracie krídla

Prísady pre 2 osoby

Prísady

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

Prísady na marinádu

6 lyžíc slnečnicového alebo repko-
vého oleja
6 lyžíc omáčky Sweet'n Hot Cilli
4 lyžice kečupu
4 polievkové
lyžice octu
1 – 2 lyžičky čili vločiek

Príprava

1. Všetky přísady na marinádu zmiešajte vo veľkej miske.
2. Do misky pridajte kuracie krídla a zmiešajte ich s marinádou.
3. Kuracie kúsky nechajte odležať v marináde asi 1 hodinu.
4. Kuracie krídelká vložte vedľa seba do fritovacieho koša a nastavte ho na 190 °C a 15 minút.
5. V polovici času prípravy kuracie krídla otočte.
6. Na konci doby prípravy skontrolujte kuracie stehná a ak ste spokojný, vyberte ich.

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

9.10 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. Cesto nalejte do formičiek na muffiny a vložte ich do fritovacieho koša. Vložte ich do predhriateho prístroja.
7. Teplotu nastavte na 180 °C a čas prípravy na 5 – 6 minút.
8. Upečte čokoládové tortičky a vychutnajte si ich teplé.

10. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊗ Prístroj nechajte vychladnúť, skôr ako ho premiestnite alebo ho budete čistiť.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊗ Vytiahnite zástrčku **11** 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: Nezabudnite, že po vysušení sa môžu ešte v dutinách nachádzať kvapky vody. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť na vzduchu.

Diely príslušenstva

- Odstráňte hrubé zvyšky potravín.
- Fritovací kôš **5** a sitová vložka **6** sa môžu umývať v umývačke riadu. Sitovú vložku **6** vytlačte z fritovacieho koša **5** smerom hore. Po čistení dbajte pri vkladaní o to, aby vykľunutie sitovej vložky **6** smerovalo nahor. Potom sitovú vložku **6** na okrajoch zatlačte nadol, kým badateľne nezapadne.

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

- Pripečené zvyšky jedál predtým namočte.
- Panvicu **10** umývajte ručne teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Potom ich dôkladne opláchnite čistou vodou.
- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

Teleso

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

Vnútrotný priestor

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

11. Uskladnenie

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

12. Likvidácia

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



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



Obal

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

13. Riešenie problémov

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



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

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 kúsky príliš hrubé? • Nebola teplota alebo čas prípravy nastavené príliš nízko?
Silný dym a zápach	• Nenachádzajú sa na vyhrievacom prvku 2 zvyšky potravín, ktoré sa pri zahriatí spalujú? Fritovací kôš 5 sa nesmie naplniť viac ako po značku MAX 4.

14. Technické údaje

Model:	SHFD 1400 C1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1400 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).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.

Technické zmeny vyhradené.

15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

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

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a výrobné chyby.

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

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

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

Postup pri reklamácii

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 467257_2407** 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)

467257_2407 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 467257_2407



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	95
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	96
3. Sicherheitshinweise	96
4. Lieferumfang	99
5. Inbetriebnahme	100
6. Das Touchdisplay im Überblick	101
7. Kleines 1x1 des Frittierens	102
8. Bedienen	103
8.1 Stromanschluss	103
8.2 Das Touchdisplay	103
8.3 Ein-/Ausschalten	103
8.4 Manuelle Einstellungen	104
8.5 Programme verwenden	104
8.6 Garprozess unterbrechen	105
8.7 Ende des Garprozesses	105
8.8 Die Programme im Überblick / Gartabelle	106
9. Rezepte	107
9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	107
9.2 Würstchen im Schlafrock	107
9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	108
9.4 Gefüllte Tomaten	108
9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl	109
9.6 Lachs im Päckchen	109
9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße	110
9.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola	110
9.9 Marinierte Chickenwings	111
9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	111
10. Reinigen	112
11. Aufbewahren	112
12. Entsorgen	113
13. Problemlösung	114
14. Technische Daten	114
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	115

1. Übersicht

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

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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



- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 112).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR für Vögel!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Pfanne **10**
- 1 Frittierkorb **5** mit Siebeinsatz **6**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

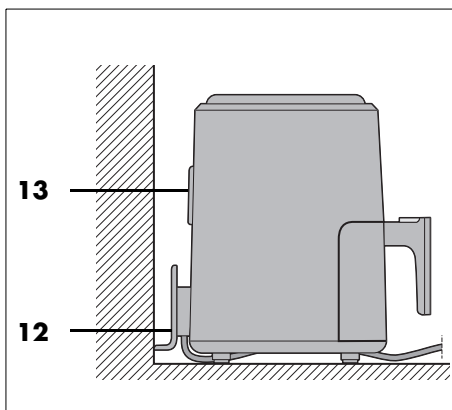
5. Inbetriebnahme

- 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 **13** entweicht während des Betriebes heißer Dampf.



- 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.
- Entfernen Sie die Pappe zwischen Frittierkorb **5** und Pfanne **10**.

Bild A:

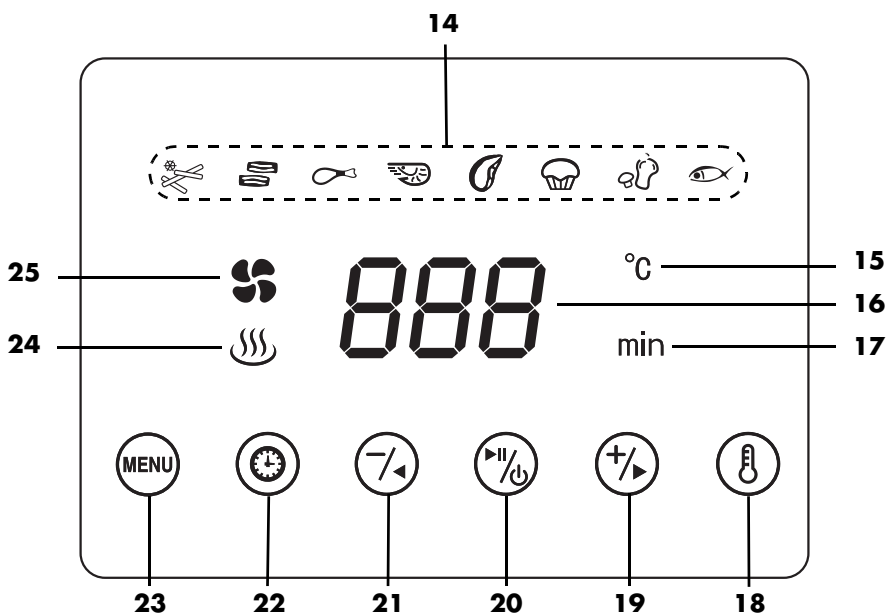
- Ziehen Sie die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1**.
- Schieben Sie den Entriegelungsschutz **7** in Pfeilrichtung.

- Drücken Sie die Taste **8** zum Entriegeln des Frittierkorbes und heben den Frittierkorb **5** nach oben aus der Pfanne **10**.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement **2** und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 112).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

6. Das Touchdisplay im Überblick



- 14** Programmsymbole (siehe "Die Programme im Überblick / Gartabelle" auf Seite 106)
- 15 °C** Einheit der Temperatur
- 16** Anzeige von Ziffern (z. B. Temperatur, Garzeit)
- 17 min** Einheit der Garzeit
- 18** Taste: Gartemperatur anzeigen
- 19** Taste: Temperatur erhöhen / Garzeit verlängern
- 20** Taste: Ein-/Ausschalten / Programm Start/Stopp
- 21** Taste: Temperatur verringern / Garzeit verkürzen
- 22** Taste: Garzeit anzeigen
- 23** Taste: wiederholt drücken, um ein Programm zu wählen
- 24** Heizsymbol: leuchtet, wenn das Gerät heizt
- 25** Lüftersymbol: blinkt, wenn der Ventilator in Betrieb ist

7. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Frittierzeit und -temperatur

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

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2}

-
- ¹: 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 **10** inkl. Frittierkorb **5** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1** und schütteln Sie die Zutaten. Achten Sie beim Schütteln darauf, dass die Pommes frites gut durchmischt werden und dabei die innen liegenden, ungarigen Pommes frites nach außen gelangen. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne **10** inkl. Frittierkorb **5** automatisch ab.
2. Setzen Sie die Pfanne **10** inkl. Frittierkorb **5** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet automatisch wieder ein.

Backen

Teig darf auf **keinen Fall** direkt in den Frittierkorb **5** gegeben werden. Nach dem Vorbereiten geben Sie den Teig in eine Backform oder eine andere hitzebeständige Form (z. B. Muffinförmchen). Diese stellen Sie dann mit dem Teig in den Frittierkorb **5**.

Verpackungsinformationen

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

8. Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **13** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Pfanne **10** und des Frittierkorbes **5**.
- ⊙ 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 Frittierkorb **5** betrieben werden!
-

8.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
 - Alle Anzeigen im Touchdisplay **3** leuchten kurz auf.
 - Ein doppelter Signalton wird ausgelöst.
 - Das Symbol der Taste Start/Stopp  **20** leuchtet. Das leuchtende Symbol signalisiert den Standby-Betrieb.

8.2 Das Touchdisplay

Auf dem Touchdisplay **3** gibt es Symbole, die nur Funktionen anzeigen, z. B. das Heizsymbol  **24**.

Andere Symbole stellen (auch) eine Schaltfläche dar, z. B. die Taste Start/Stopp  **20**. Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

8.3 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste Start/Stopp  **20**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
 - Im Display **3** werden die Programmsymbole **14** und die untere Reihe mit den Tasten **18** – **23** angezeigt.
 - Die voreingestellte Temperatur **180 °C** und die voreingestellte Garzeit **15 min** werden blinkend im Wechsel angezeigt.
-

HINWEIS: Wenn Sie das Gerät nach dem Einschalten durch langes Drücken der Taste Start/Stopp  **20** gleich wieder ausschalten, schaltet sich der Ventilator für ca. 1 Minute ein.

- Drücken Sie wiederholt die Taste Menü  **23**, um das gewünschte Programm zu wählen.
- Drücken Sie die Taste Start/Stopp  **20** erneut, um das Gerät zu starten.
 - Das Heizsymbol  **24** wird angezeigt.
 - Das Lüftersymbol  **25** blinkt.
 - Die eingestellte Temperatur und die Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Die Garzeit wird heruntergezählt.
 - Das gewählte Programmsymbol **14** blinkt.

- Während das Gerät läuft, halten Sie die Taste Start/Stopp  **20** gedrückt, um das Gerät in den Standby-Betrieb zu schalten.
 - Es ertönt ein Signalton.
 - Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter und das Lüftersymbol  **25** blinkt.
 - Im Display **3** ist nur das Symbol  **20** zu sehen.
- Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **11**.

8.4 Manuelle Einstellungen

Während das Gerät eingeschaltet ist, ist im Display **3** die untere Reihe mit den Tasten **18 – 23** sichtbar. Sie können damit jederzeit die Einstellungen für die Temperatur und die Garzeit verändern, z. B. auch dann, wenn ein Programm bereits läuft.

- Mit der Temperatur-Taste  **18** und den Einstell-Tasten  **19**/ **21** stellen Sie die Temperatur zwischen 80 °C und 200 °C ein:
 - Temperatur-Taste  **18** drücken.
 - Einstell-Tasten  **19**/ **21** kurz drücken für 5 °C-Schritte. Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
- Mit der Garzeit-Taste  **22** und den Einstell-Tasten  **19**/ **21** stellen Sie die Garzeit zwischen 1 und 60 Minuten ein:
 - Garzeit-Taste  **22** drücken.
 - Einstell-Tasten  **19**/ **21** kurz drücken für 1-Minuten-Schritte. Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.

8.5 Programme verwenden

HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **2** an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
- **SCHNELLSTART-FUNKTION**
Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste Start/Stopp  **20** ein. Durch erneutes Drücken der Taste Start/Stopp  **20** wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur 180 °C und der voreingestellten Garzeit 15 min gestartet.

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

- Temperatur
 - Garzeit
1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittierkorb **5**.
 2. Setzen Sie den Frittierkorb **5** in die Pfanne **10**.
 3. Schieben Sie die Pfanne **10** in das Gehäuse **1**.
 4. Schalten Sie das Gerät mit der Taste Start/Stopp  **20** ein.
 5. Drücken Sie wiederholt die Taste Menü  **23**, um das gewünschte Programm zu wählen. Das entsprechende Symbol blinkt.
 6. Starten Sie den Garprozess mit der Taste Start/Stopp  **20**.
 - Das Programmsymbol blinkt. Die anderen Programmsymbole werden ausgeblendet.
 - Das Lüftersymbol  **25** blinkt.
 - Das Heizsymbol  **24** leuchtet.
 - Die Tasten  **18**,  **19**,  **20**,  **21**,  **22** und  **23** leuchten.

8.6 Garprozess unterbrechen

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne **10** automatisch ab.
 - Das Tastensymbol  **20** blinkt.
 - Das Heizsymbol  **24** wird nicht mehr angezeigt.
 - Das Programmsymbol blinkt.
 - Temperatur und Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Der Ventilator stoppt, bis die Pfanne **10** wieder eingeschoben ist.
2. Setzen Sie die Pfanne **10** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

oder

1. Drücken Sie kurz die Taste Start/Stopp  **20**, um den Garprozess zu unterbrechen.
 - Ein Signal ertönt.
 - Das Tastensymbol  **20** blinkt.
 - Das Heizsymbol  **24** wird nicht mehr angezeigt.
 - Das Programmsymbol blinkt.
 - Das Lüftersymbol  **25** blinkt.
 - Temperatur und Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter.
2. Drücken Sie die Taste Start/Stopp  **20** erneut, um den Garprozess fortzuführen.

8.7 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter.
 - Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für die Pfanne **10** und den Frittierkorb **5** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
 - Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **11**.
1. Ziehen Sie die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie die Pfanne **10** auf die hitzebeständige Unterlage.
 2. **Bild A:** Schieben Sie den Entriegelungsschutz **7** in Pfeilrichtung.
 3. Drücken Sie die Taste **8** zum Entriegeln des Frittierkorbes und heben den Frittierkorb **5** nach oben aus der Pfanne **10**.
 4. Stellen Sie den Frittierkorb **5** auf die hitzebeständige Unterlage. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
 5. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

HINWEIS: Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern (siehe "Manuelle Einstellungen" auf Seite 104). Schieben Sie die Pfanne **10** mit dem gefüllten Frittierkorb **5** wieder in das Gehäuse **1** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1** und setzen diese danach wieder ein.

8.8 Die Programme im Überblick / 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.

Symbol im Touch-display	Programm/Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
	Gefrorene Pommes frites ¹ (optimale Menge ca. 350 g, maximale Menge ca. 640 g)	180 °C (80 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
	Speck	180 °C (80 – 200 °C)	10 Min. (1 – 60 Min.)
	Geflügel in Teilen, z. B. Keulen ² (optimale Menge 4 Teile)	180 °C (80 – 200 °C)	22 Min. (1 – 60 Min.)
	Shrimps	180 °C (80 – 200 °C)	12 Min. (1 – 60 Min.)
	Steaks, Kotelettes	200 °C (80 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Muffins, Kuchen und Backwaren	160 °C (80 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Gemüse ² (optimale Menge ca. 750 g)	180 °C (80 – 200 °C)	22 Min. (1 – 60 Min.)
	Fisch	180 °C (80 – 200 °C)	14 Min. (1 – 60 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.

HINWEIS: Die Temperatur kann im einstellbaren Bereich in 5 °C-Schritten erhöht oder verringert werden.

9. Rezepte

9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

- | | |
|-------------|--------------------------|
| 1 | Eigelb |
| 1 Teelöffel | Senf |
| 125 ml | Sonnenblumenöl |
| 1 Teelöffel | fein gehackte Petersilie |
| 1 Teelöffel | fein gehackter Korb |
| 1 Teelöffel | Zitronensaft |
| | Salz, Pfeffer |

Zutaten für die Pommes frites

- | | |
|-------------|-------------------------|
| 250 g | Süßkartoffeln |
| 250 g | festkochende Kartoffeln |
| 2 Esslöffel | Sonnenblumenöl |

Zubereitung

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

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

9.2 Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

9.4 Gefüllte Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

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

Zutaten

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

Zubereitung

1. Waschen Sie die Tomaten, befreien Sie von den Stielansätzen und schneiden Sie oben einen Deckel ab.
2. Höhlen Sie die Früchte vorsichtig mit einem Löffel aus und lassen Sie umgedreht in einem Sieb abtropfen.
3. Schälen Sie den Knoblauch.
4. Waschen Sie die Petersilie und 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 den Frittierkorb stellen.
9. Zunächst bei 180 °C ca. 10 Minuten, dann bei 140 °C weitere 5 Minuten garen.

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

9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl

Zutaten für 4 Portionen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

9.6 Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen:

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

9.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

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

9.9 *Marinierte Chickenwings*

Zutaten für 2 Personen:

Zutaten

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

Zutaten für die Marinade

6 Esslöffel Sonnenblumen- oder Rapsöl
6 Esslöffel Sweet'n Hot 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 den Frittierkorb und stellen ihn auf 190 °C und 15 Minuten ein.
5. Wenden Sie die Hähnchenflügel nach der Hälfte der Garzeit.
6. Am Ende der Garzeit prüfen Sie die Hähnchenflügel und entnehmen Sie sie, wenn Sie zufrieden sind.

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

9.10 *Schokotörtchen mit flüssigem Kern*

Zutaten für 8 Törtchen:

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

10. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **11** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse reinigen.
- ⊙ Die Heißluftfritteuse darf nicht in Wasser getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

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

Zubehörteile

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- Frittierkorb **5** und Siebeinsatz **6** können in der Spülmaschine gereinigt werden. Den Siebeinsatz **6** drücken Sie nach oben aus dem Frittierkorb **5** heraus. Achten Sie nach dem Reinigen beim Einsetzen darauf, dass die Wölbung des Siebeinsatzes **6** nach oben zeigt. Drücken Sie den Siebeinsatz **6** an den Rändern herunter, bis er merkbar einrastet.

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

- Eingebraunte Speisereste weichen Sie vorher ein.

- Reinigen Sie die Pfanne **10** von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Gehäuse

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

Innenraum

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

11. Aufbewahren

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

12. Entsorgen

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



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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

13. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	- 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 2, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittierkorb 5 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 4 gefüllt werden.

Verwendete Symbole

	Geprüfte 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.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

14. Technische Daten

Modell:	SHFD 1400 C1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1400 W

15. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 467257_2407** 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) **467257_2407** 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: 467257_2407



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