HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stav informací · Stand der Informationen:

10/2023 ID: SHF 1800 B1_23_V1.1

IAN 444318_2307

CZ

SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA 9 V 1 SHF 1800 B1

CZ Návod k obsluze

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA 9 V 1

DE Bedienungsanleitung

9-IN-1-HEIßLUFTFRITTEUSE

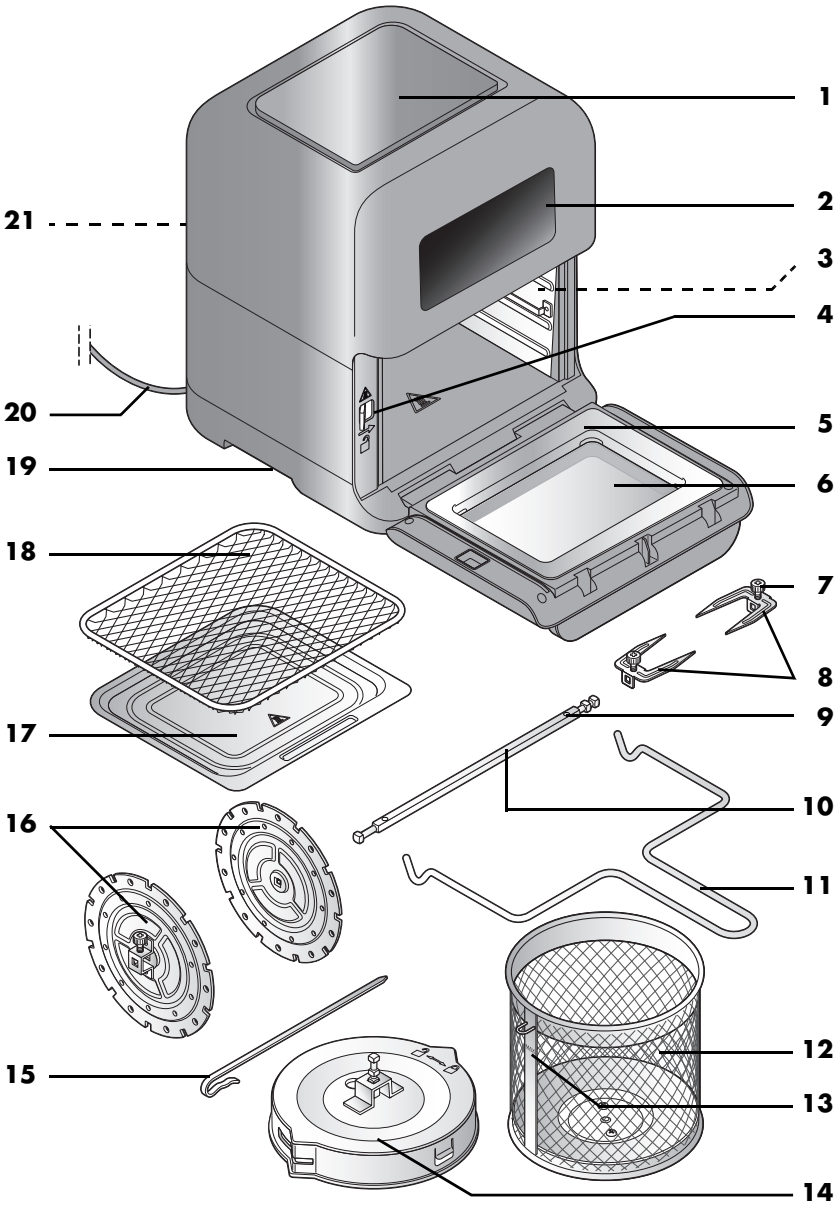
IAN 444318_2307

CZ

Česky *2*

Deutsch *26*

Přehled / Übersicht



Obsah

1. Přehled 3
2. Použití k určenému účelu 4
3. Bezpečnostní pokyny 4
4. Rozsah dodávky 7
5. Uvedení do provozu 8
6. Dotykový displej v přehledu 9
7. Programy v přehledu 10
8. Použití dílů příslušenství 11
9. Tipy na přípravu 12
10. Montáž 15
10.1 Otočný koš 15
10.2 Nasazení otočného koše / otočného špízu 16
10.3 Otočný špíz pro kuře nebo pečeni 17
10.4 Sada na kebab 18
11. Obsluha 19
11.1 Před prvním použitím 19
11.2 Proudová přípojka 19
11.3 Dotykový displej 19
11.4 Zapnutí/vypnutí 20
11.5 Zapnutí osvětlení 20
11.6 Manuální nastavení 20
11.7 Zapnutí funkce otáčení 21
11.8 Použití programů 21
11.9 Přerušení procesu přípravy 21
11.10 Konec procesu přípravy 21
12. Čištění 22
13. Uschování 22
14. Likvidace 22
15. Řešení problémů 23
16. Technické parametry 23
17. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH 24

1. Přehled

1 Přístroj/horkovzdušná fritéza
2 Dotykový displej
3 Topný článek (na horní straně vnitřního prostoru)
4 Tlačítko uvolnění (pro otočný špíz a otočný koš)
5 Dvířka trouby
6 Průhledové okénko
7 Zajišťovací šroub (na kotoučích a špízech na kuře) (4x)
8 Špíz na kuře
9 Značka (na otočném špízu)
10 Otočný špíz
11 Rukojeť (k nasazení/odebrání otočného špízu a otočného koše)
12 Otočný koš
13 MAX Značka maximální výšky plnění otočného koše
14 Víko (otočného koše)
15 Špíz na šašliky (10x)
16 R/L Kotouče (pro špízy na šašliky)
17 Plech/miska na odchytávání tuku
18 Mřížkový plech
19 Prohlubeň k uchopení
20 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
21 Větrací průduch s distančním držákem (na zadní straně)

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vaší nové horkovzdušné fritéze 9v1.

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

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

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaší novou horkovzdušnou fritézou 9v1!

Symboly 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.

⊙ Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch na zadní straně nebo průhledové okénko dvířek trouby.
  – K vytažení horkého otočného koše/otočného špízu používejte rukojeť.
  – K uchopení horkých dílů příslušenství používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.

⊙ 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.

⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.

⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.

⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (patrz „Čištění" na stronie 22).

NEBEZPEČÍ pro děti!

- Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.

NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

- Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.

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 nechejte 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, nechejte ho překontrolovat ve specializované opravně.
- Neobsluhujte přístroj mokrýma 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 údaji 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 nepokládejte na měkké předměty (jako např. na ručníky).
- Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.
- V žádném případě neodstraňujte distanční držák na zadní straně přístroje.
- 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, nechejte ho zcela vychladnout.
- Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani jí nepřenášejte.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- Používejte pouze originální příslušenství.
- Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- Dbejte na to, aby podložka pod přístrojem byla suchá.
- Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- Nepřeplňujte otočný koš / otočný špíz. Respektujte referenční hodnoty v tomto návodu.
- 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**
1 plech/miska na odchytávání tuku **17**
3 mřížkové plechy **18** (2x hluboké, 1x mělký)
1 otočný špíz **10**
2 špízy na kuře **8**
(včetně 2 zajišťovacích šroubů **7**)
2 kotouče **16**
(včetně 2 zajišťovacích šroubů **7**)
10 špízů na šašliky **15**
1 otočný koš **12**
1 víko (pro otočný koš) **14**
1 rukojeť **11**
1 kompletní návod k použití (na internetu)
1 stručný návod (přiložen k přístroji)
1 sešit s recepty

5. Uvedení do provozu

NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

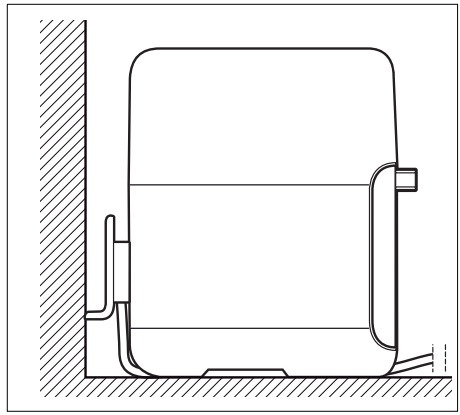
⊙ **Nezapomeňte odstranit kartón na horní straně vnitřního prostoru!**

UPOZORNĚNÍ: Při otevírání a zavírání dvířek trouby **5** ucítíte odpor. Ten zabraňuje náhodnému otevření / zavření dvířek trouby.

- Odstraňte veškerý obalový materiál. **Obzvláště vnitřní prostor musí být zcela bez zbytků obalu jako např. polystyrénových drobků.**
- Odeberte opatrně díly příslušenství.
- Stáhněte lepicí pásky z přístroje, neodstraňujte však výrobní štítek na spodní straně přístroje.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly příslušenství a zda jsou neposkozené.
- Před prvním použitím přístroj a všechny díly příslušenství vyčistěte.
- K přenášení můžete použít prohlubně k uchopení **19**.
- Postavte přístroj **1** na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.

NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

Na zadní straně přístroje **1** se nachází větrací průduch s distančním držákem **21**. Z větracího průduchu uniká během provozu horký vzduch.

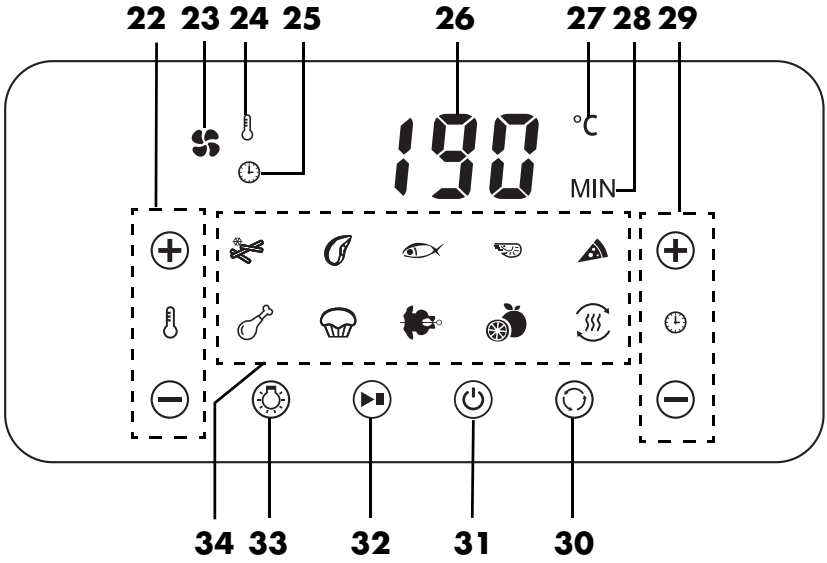


⊙ Větrací průduch **21** nikdy nezakrývejte.
⊙ Distanční držák **21** nikdy neodstraňujte.
⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.

- Síťovou zástrčku **20** zasuňte do zásuvky teprve tehdy, až bude přístroj **1** kompletně složený pro požadovaný účel použití.

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

6. Dotykový displej v přehledu



22	**+/–**	tlačítka teploty: nastavení teploty přípravy
23		symbol horkého vzduchu: bliká, když je v provozu funkce horkého vzduchu
24		zobrazí se teplota
25		zobrazí se doba přípravy
26		zobrazení čísel (např. teplota, doba přípravy)
27	**°C**	jednotka teploty
28	**Min**	jednotka doby přípravy
29	**+/–**	tlačítka času: nastavení doby přípravy
30		tlačítko otáčení: vypnutí/zapnutí funkce otáčení; symbol otáčení: bliká, když je zapnutá funkce otáčení
31		Vypínač
32		tlačítko start/stop
33		tlačítko osvětlení: zapnutí/vypnutí vnitřního osvětlení; symbol osvětlení: bliká, když je zapnuté vnitřní osvětlení
34		tlačítka programů (patrz „Programy v přehledu" na stronie 10); symboly programů

7. Programy v přehledu

Symbol na dotykovém displeji	Program / použití	Přednastavená teplota (nastavitelný rozsah)	Přednastavený čas (nastavitelný rozsah)
	Hranolky	200 °C (40–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
	Steaky/kotlety	175 °C (40–200 °C)	25 min. (1–60 min.)
	Ryby	165 °C (40–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
	Krevety	160 °C (40–200 °C)	12 min. (1–60 min.)
	Pizza	180 °C (40–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
	Kousky drůbeže, např. stehna	175 °C (40–200 °C)	30 min. (1–60 min.)
	Moučníky a pečivo	160 °C (40–200 °C)	30 min. (1–60 min.)
	Otočný špíz k opékání celého kuřete nebo malého kusu pečeně	190 °C (40–200 °C)	45 min. (1–60 min.)
	Sušení ovoce a zeleniny, např. jablečných kroužků	40 °C (40–80 °C)	2 hod. (2–24 hod.)
	Ohřívání uvařených jídel	200 °C (40–200 °C)	3 min. (1–60 min.)

8. Použití dílů příslušenství

Díl příslušenství	Funkce/použití
Plech/miska na odchytávání tuku **17**	• Vsuňte na dno pro odchytávání kapajících nebo odpadávajících potravin. Usnadňuje čištění. • Vsuňte jako zavřený pečící plech na požadované kolejnici pro pokrmy, které hodně kapají a které vyžadují teplo především seshora, např. pro gratinování.
Mřížkové plechy **18**	• Otvory v mřížkových plechách může horký vzduch dobře cirkulovat. To podporuje rovnoměrné rozložení tepla. • Současně lze použít více mřížkových plechů. V případě potřeby po polovině doby přípravy vyměňte. • K sušení a pečení větších potravin použijte případně mělký mřížkový plech. • Pro přípravu všech pokrmů, které příliš nekapají a které vyžadují rovnoměrné ohřívání, např. kousky kuřete, rybí prsty, krevety, hranolky, mražená pizza.
Otočný koš **12**	• Pro hranolky, americké brambory, batátové hranolky, kousky zeleniny apod. • Pro obzvláště rovnoměrný ohřev ze všech stran se otočný koš **12** točí během průběhu přípravy. K tomu musí být zapnutá funkce otáčení **30**. • Otočný koš **12** naplňte hranolky pouze volně po značku **MAX 13** (maximální množství: 700 g). • Maximální nosnost otočného koše je 1,5 kg. • Pro nasazení a vytažení použijte rukojeť **11**. **UPOZORNĚNÍ:** U syrových přísad přimíchejte cca 1/2 lžíce oleje. To zabraňujte přilepení k otočnému koši **12** a zlepšuje chuť. U zmražených hranolek a podobných produktů toto není nutné, jsou už předsmažené.
Špízy na kuře **8** + otočný špíz **10**	• Kuře na gril nebo malou pečeni lze upevnit pomocí špízů na kuře **8** na otočný špíz **10**. • Respektujte značky pro maximální velikost na otočném špízu **10**. • Respektujte maximální množství 1,5 kg. • Při použití programu pro otočný špíz se automaticky aktivuje funkce otáčení **30** Lze ji zapnout/vypnout také stisknutím tlačítka otáčení **30**. • Pro nasazení a vytažení použijte rukojeť **11**.

Díl příslušenství	Funkce/použití
Sada na kebab: Špízy na šašliky **15** + kotouče **16** + otočný špíz **10**	• Pro masové/zeleninové špízy. • Špízy na šašliky **15** se zavěsí do kotoučů **16** a mohou být pomocí funkce otáčení **30** rovnoměrně připravovány. Dbejte značek na otočném špízu **10**. • Respektujte maximální množství 150 g na špíz a 1,6 kg celkem. • Pro nasazení a vytažení složeného kotouče se špízy použijte rukojeť **11**.

9. Tipy na přípravu

Horkovzdušná fritéza 9v1 spojuje mnoho různých funkcí v jednom přístroji. Můžete například:

- fritovat horkým vzduchem
- grilovat kuře nebo pečeni na otočném špízu
- péct pizzu
- připravovat mnoho mražených hotových pokrmů (např. kuřecí křídla, rybí prsty, sýrové nebo zeleninové tyčinky)
- péct sušenky nebo muffiny
- grilovat šašlikové nebo zeleninové špízy
- sušit jablečné kroužky nebo jiné ovoce
- gratinovat

- V této kapitole naleznete několik tipů a tabulku přípravy s příklady pro orientaci pro množství, dobu přípravy a teplotu.
- Údaje v tabulce přípravy se mohou lišit od přednastavených časů a teplot. Kvůli rozdílným vlastnostem a počáteční teplotě jídla není možné uvést přesné údaje o dobách přípravy. Údaje v tabulce přípravy jsou orientační hodnoty.
- Další příklady, tipy a recepty naleznete v přiloženém sešitu s recepty.

Množství

- Zásadně připravujte najednou jen malá množství. Tak dosáhnete nejlepších výsledků.
- Naplňte otočný koš **12** maximálně po značku **MAX 13**. Tak hranolky apod. rovnoměrně zhnědnou.
- Mřížkové plechy **18** a plech **17** by měly být naplně lehce, aby mohl horký vzduch dobře cirkulovat.
- U přípravy celého kuřete nebo pečeně respektujte značky pro maximální velikost na otočném špízu **10**.
- U všech pokrmů dbejte na to, aby se nedotýkaly topného článku **3**.
- Dbejte následující maximální váhy:
  - Otočný koš **12**: 1,5 kg
  - Otočný špíz **10** se špízy na kuře **8**: 1,5 kg
  - Otočný špíz **10** se špízy na šašliky **15**: 1,6 kg

Teplota a doba přípravy

- Údaje o teplotách a dobách přípravy v tabulce přípravy jsou orientační hodnoty. Teplota a doba přípravy se mohou lišit v závislosti na vlastnostech, velikosti a množství potravin a také podle vaší chuti.
- Akrylamid je pravděpodobně rakovinotvorný. Abyste udrželi tvorbu akrylamidu na co nejnižší úrovni, vyhněte se příliš silnému zhnědnutí.
- U mražených potravin se orientujte podle údajů pro horkovzdušné fritézy nebo konvekční trouby.

Rovnoměrné zhnědnutí

- Funkce otáčení **30** zajišťuje rovnoměrné zhnědnutí ze všech stran.
- Při vaření v otočném koši **12** to můžete ještě podpořit tím, že předtím přimícháte v syrovém stavu cca 1/2 lžíce oleje a nebudete přeplňovat otočný koš **12**.
- Při rovnoměrném vaření na několika mřížkových plechách **18** je v polovině doby přípravy vytáhněte. Obraťte přísady na plechách a vyměňte výšku plechů.
- Používejte přísady rovnoměrné tloušťky nebo velikosti.

Tabulka přípravy

Potravina	Tipy	Množství (cca)	Čas*	Teplota*
Hranolky (tenké, mražené, předsmažené)	- Program - Použijte otočný koš **12** a zapněte funkci otáčení **30** - Také možné: Mřížkové plechy **18**	350 g	15–**17 min.**	200 °C
Hranolky (tlusté, mražené, předsmažené)		350 g	15–**20 min.**	200 °C
Hranolky (domácí)	- Program - Přimíchejte 1/2 polévkové lžíce oleje - Použijte otočný koš **12** a zapněte funkci otáčení **30** - Také možné: Mřížkové plechy **18**	400 g	**18–22 min.**	200 °C
Kuřecí stehna (čerstvé)	- Program - Použijte mřížkové plechy **18**	300 g jedno stehno	30 min.	**180 °C**
Kuřecí nugety (mražené)	- Použijte mřížkové plechy **18**	200 g	**10–15 min.**	**200 °C**
Rybí prsty (mražené)	- Použijte mřížkové plechy **18**	200 g	**7–10 min.**	**200 °C**
Mozarellové tyčinky (mražené)	- Použijte mřížkové plechy **18**	200 g	**4–6 min.**	**180 °C**
Muffiny	- Program - Postavte na plech **17** pečicí formy	9 kusů	**15–20 min.**	160 °C
Pečené brambory (moučné)	- Předvařte 15 minut - Zabalte do alobalu	6 kusů pro 150g	**40 min.**	**180 °C**

Potravina	Tipy	Množství (cca)	Čas*	Teplota*
Jablečné kroužky (sušené)	- Program - Použijte mřížkové plechy **18** - Každých 30 minut vyměňte výšku mřížkovaných plechů	500 g	**2,5–3 hod.**	**80 °C**
Kuřecí křídla (mražená)	- Program - Použijte mřížkové plechy **18**	400 g	15**–18 min.**	200 °C
Masové/zeleninové špízy	- Použijte špízy na šašliky **15** (s kotouči **16** + otočným špízem **10**) - Zapněte funkci otáčení **30**	1 kg	**20 min.**	**200 °C**
Pečení	- Upevněte pomocí špízů na kuře **8** na otočném špízu **10** - V případě potřeby svažte kuchyňským provázkem, abyste zabránili přečnívajícím kouskům - Zapněte funkci otáčení **30**	max. 1,5 kg	**50 min.**	**180 °C**
		U kousků pečeně závisí doba přípravy a teplota přípravy na váze a na tom, jaký kus masa použijete. Dobrou orientací je teplota jádra, kterou můžete zjistit teploměrem na maso. Tabulky s teploty jádra pro různé druhy masa naleznete v kuchařkách nebo na internetu.		
Kuře (celé)	- Upevněte pomocí špízů na kuře **8** na otočném špízu **10** - V případě potřeby svažte kuchyňským provázkem, abyste zabránili přečnívajícím kouskům - Program	max. 1,5 kg	**45–55 min.**	**200 °C**

* **Tučně** uvedené údaje se nastavují manuálně.

10. Montáž

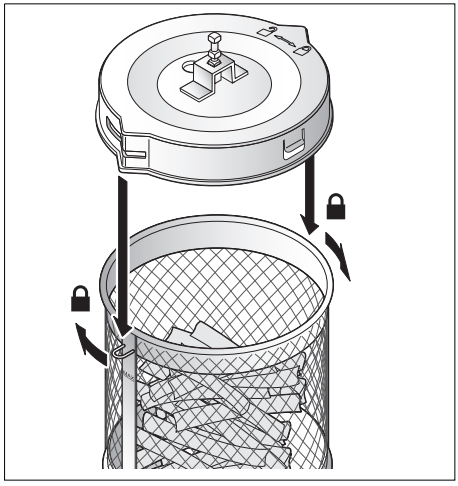
10.1 Otočný koš

Potřebné díly

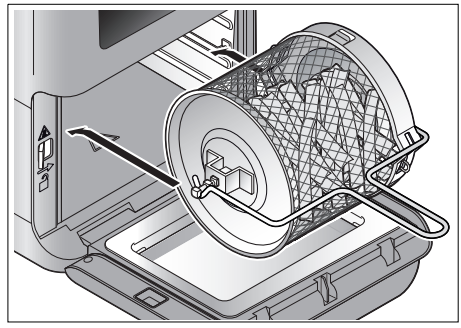
Otočný koš **12**
Víko (pro otočný koš) **14**
Rukojeť **11**
Plech/miska na odchytávání tuku **17**

Postup

1. Zasuňte misku na odchytávání tuku **17** dolů na dno vnitřního prostoru.
2. Naplňte hranolky (nebo jiné přísady) maximálně po značku **MAX 13** do otočného koše **12**.



3. Nasaďte víko **14** na otočný koš **12**. Vyklenutí na víku musí být přitom nasazena nad malá očka na koši (viz obrázek).
4. Pro uzavření otočte otočný koš **12** tak, aby očka ukazovala ve směru zavřeného symbolu zámku.



5. Uzavřený otočný koš **12** nasaďte pomocí rukojeti **11** do přístroje **1** (patrz „Nasazení otočného koše / otočného špízu" na stronie 16).

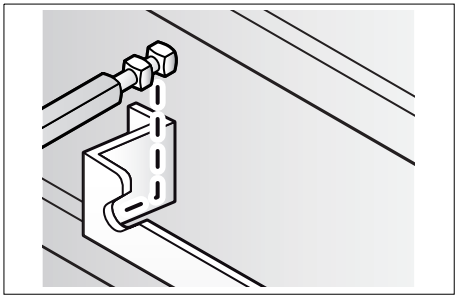
UPOZORNĚNÍ: Dbejte přitom na to, aby se víko **14** nacházelo na pravé straně. Víko se může otevírat otáčením, pokud je otočný koš **12** namontován obráceně.

10.2 Nasazení otočného koše / otočného špízu

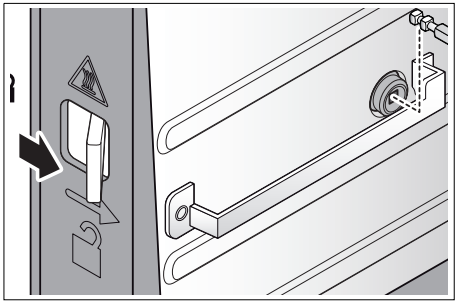
NEBEZPEČÍ popálení!

⊙ Použijte k nasazení otočného koše **12** / otočného špízu **10** do horké trouby (např. po předehřátí) bezpodmínečně rukojeť **11** a kuchyňské rukavice.

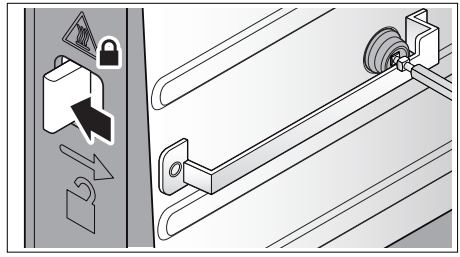
Pro funkci otáčení se namontovaný otočný koš **12** nebo otočný špíz **10** s připevněným kuřetem/pečení nebo namontované špízy na šašliky **15** zavěsí do přístroje:



1. Zavěste otočný koš **12** / otočný špíz **10** nejdříve na pravé straně vnitřního prostoru do prohlubně.



2. Stlačte tlačítko uvolnění **4** doprava a zavěste otočný koš **12** / otočný špíz **10** na levé straně.



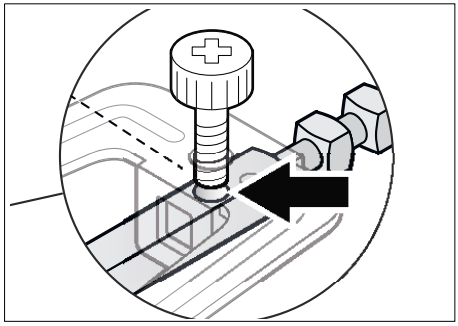
3. Pustte tlačítko uvolnění **4**, abyste zablokovali otočný koš **12** / otočný špíz **10** na levé straně.
   Čtyřhran nemusí ještě přesně pasovat. Po spuštění funkce otáčení se čtyřhran automaticky správně umístí.
4. Pro vytažení držte tlačítko uvolnění **4** stlačené vpravo, zatímco vytahujete otočný koš **12** / otočný špíz **10** rukojetí **11**.

10.3 Otočný špíz pro kuře nebo pečeni

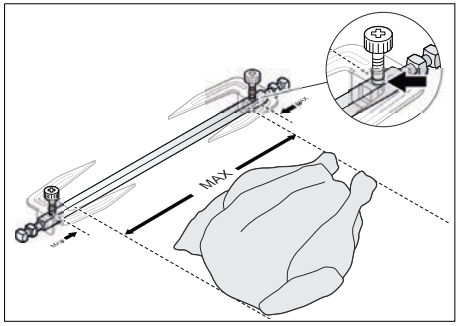
Potřebné díly

Otočný špíz **10**
2 Špízy na kuře **8**
Rukojeť **11**
Plech/miska na odchytávání tuku **17**

Správná velikost kuřete / kousku pečeně



Otočný špíz **10** má na obou koncích malou značku **9** (viz šipka). Respektujte: Tyto značky **9** se nachází pouze na jedné straně čtyřhranu.



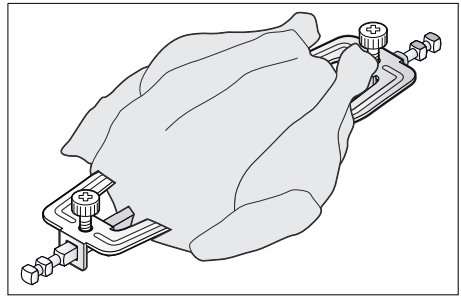
Značky **9** označují nejkrajnější pozice, kde smějí být upevněny zajišťovací šrouby **7**. Maximální délka kuřete nebo kousku pečeně je trochu menší.

Zajistěte, aby se pečeně během přípravy s funkcí otáčení nedotýkala topného článku **3**:

- Napíchnutá pečeně by měla být okolo otočného špízu **10** rovnoměrně rozdělena neměla by být příliš tlustá.
- Připevněte volné nebo přečnívající kousky pečeně kuchyňským provázkem k pečeni. Během přípravy se nesmí uvolňovat žádné kousky.

Postup

1. Zasuňte misku na odchytávání tuku **17** dolů na dno vnitřního prostoru.



2. Nastrčte kuře nebo kousek pečeně doprostřed na otočný špíz **10**.
3. Nastrčte oba špízy na kuře **8** s příslušnými otvory pro čtyřhrany na konce otočného špízu **10**.
4. Posuňte špízy na kuře **8** k sobě, aby kus masa pevně držel. Zajišťovací šrouby **7** v této poloze pevně přišroubujte.
5. Nasaďte otočný špíz **10** pomocí rukojeti **11** do přístroje **1**.

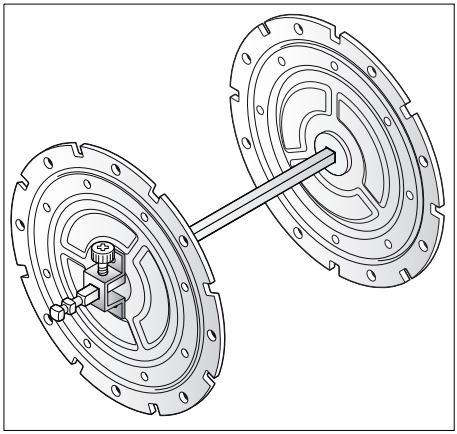
10.4 Sada na kebab

Potřebné díly

Otočný špíz **10**
2 Kotouče **16**
10 Špízů na šašliky **15**
Rukojeť **11**
Plech/miska na odchytávání tuku **17**

Postup

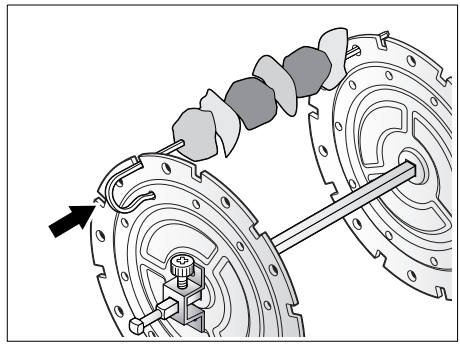
1. Zasuňte misku na odchytávání tuku **17** dolů na dno vnitřního prostoru.



2. Připevněte oba kotouče **16** na koncích otočného špízu **10**. Zajišťovací šrouby **7** přitom musí být pevně přišroubovány na značky **9**.

UPOZORNĚNÍ: Kotouče **16** jsou označeny **R** a **L**, avšak při montáži je třeba dbát pouze na to, aby byly zajišťovací šrouby **7** našroubovány na značky **9**.

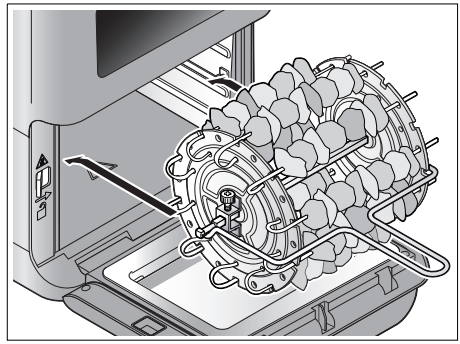
3. Nakrájejte přísady na kousky o průměru maximálně 3 cm.
4. Napíchněte přísady na špízy na šašliky **15**. Nechejte přitom délku rukojeti nahoře a dole minimálně 2,5 cm volnou.



5. Nasaďte špízy na šašliky **15** do kotoučů **16**, jak je zobrazeno:
   - spodní konec do kulatého otvoru ve vnějším kruhu,
   - horní konec malým výřezem na okraji a kulatým otvorem ve vnitřním kruhu.

   Zatlačte horní konec špízu na šašliky **15** proti kotouči **16**, dokud slyšitelně nezapadne.
6. Tímto způsobem upevněte všech 10 špízů na šašliky **15**.

UPOZORNĚNÍ: Můžete použít také jen 5 špízy na šašliky **15**. Použijte potom každý druhý výřez, aby byly špízy na šašliky rovnoměrně rozděleny.



7. Když jsou všechny špízy na šašliky **15** upevněny, nasaďte kotouč se špízy pomoci rukojeti **11** do přístroje **1**.

11. Obsluha

NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch **21** na zadní straně nebo průhledové okénko **6**.
- ⊙ K vytažení horkého otočného koše **12** / otočného špízu **10** používejte rukojeť **11**.
- ⊙ K uchopení horkých dílů příslušenství používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu **21** horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza **1** zapnutá, nepohybujte s ní a ani jí nepřenášejte.

11.1 Před prvním použitím

Před prvním použitím musí být přístroj v provozu 1 hodinu bez plnění (bez potravin).

1. Přečtěte si návod k použití a seznamte se s obsluhou přístroje.
2. Zapněte přístroj vypínačem ⏻ **31**.
3. Stiskněte tlačítko programu **34** pro program hranolky. Symbol bliká.
4. Tlačítky času 🕒 **+/– 29** nastavíte dobu přípravy na 60 minut.
5. Spusťte proces přípravy tlačítkem start/stop ⏯ **32**.

- Když program doběhne do konce, zobrazí se na displeji **2** *OFF* a zazní signál. Ventilátor ještě cca 20 sekund běží, předtím než zazní 5 zvukových signálů a přístroj se přepne do pohotovostního režimu.

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

11.2 Proudová přípojka

- Když je přístroj **1** smontován pro požadovaný účel použití, zasuňte síťovou zástrčku **20** do zásuvky s ochranným kontaktem, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.
  - Všechny údaje na displeji **2** se krátce rozsvítí.
  - Zazní signální tón.
  - Spusťte proces přípravy tlačítkem start/stop ⏯ **32**. Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.

11.3 Dotykový displej

Na dotykovém displeji **2** jsou symboly, které jen zobrazují určité funkce, např. symbol horkého vzduchu **23**.
Jiné symboly znázorňují (také) ovládací tlačítko, např. vypínač ⏻ **31**. Stisknutelná tlačítka jsou v tomto návodu pro lepší čitelnost označována jen jako tlačítka.

11.4 Zapnutí/vypnutí

- Stiskněte vypínač ⏻ **31**, aby se přístroj **1** přepnul z pohotovostního režimu.
  - Zobrazí se symboly na displeji **2**.
  - Střídavě se zobrazuje nastavená teplota a doba přípravy.
- Znovu stiskněte tlačítko start/stop ⏯ **32**, abyste spustili přístroj **1** se zvolenými nastaveními nebo zvoleným programem.
  - Symbol horkého vzduchu **23** bliká.
  - Střídavě se zobrazuje nastavená teplota a doba přípravy.
  - Doba přípravy se odpočítává k nule.
  - Případně se zobrazí symbol programu **34**.
- Zatímco přístroj **1** běží, stiskněte vypínač ⏻ **31**, abyste proces zastavili.
  - Na displeji **2** se zobrazí *OFF*.
  - Ventilátor ještě dál běží a symbol horkého vzduchu **23** bliká.
  - Po cca 20 sekundách se ventilátor zastaví a zazní 5 signálních tónů. Přístroj **1** se nachází v pohotovostním režimu. Na displeji **2** je vidět pouze symbol ⏻ **31**.

Funkce rychlého spuštění

Můžete přístroj spustit s přednastavenou teplotou a dobou přípravy, aniž byste vybírali program.

1. Přepněte přístroj **1** z pohotovostního režimu vypínačem ⏻ **31**.
2. Opětovným stisknutím tlačítka start/stop ⏯ můžete spustit proces přípravy s přednastavenou teplotou *190 °C* a přednastavenou dobou přípravy *15 min*.

11.5 Zapnutí osvětlení

Když je symbol osvětlení ☼ **33** viditelný na displeji **2**, můžete vnitřní osvětlení zapnout a vypnout:

- Stiskněte tlačítko osvětlení ☼ **33** pro zapnutí nebo opětovné vypnutí osvětlení.
- Symbol osvětlení ☼ **33** bliká, zatímco je osvětlení zapnuté.
- Osvětlení se po cca 2 minutách automaticky vypne.

11.6 Manuální nastavení

Když je přístroj **1** zapnutý, jsou viditelná tlačítka teploty 🌡 **+/– 22** a tlačítka času 🕒 **+/– 29**. Můžete jimi kdykoliv změnit nastavení pro teplotu a dobu přípravy, např. i poté, když už běží nějaký program.

- Tlačítky teploty 🌡 **+/– 22** nastavíte teplotu mezi 40 °C a 200 °C:
  - krátce stiskněte pro 5°C kroky.
  - držte stisknuté pro rychlý chod vpřed/vzad.
- Tlačítky času 🕒 **+/– 29** nastavíte dobu přípravy mezi 1 a 60 minutami:
  - krátce stiskněte pro 1minutové kroky.
  - držte stisknuté pro 5minutové kroky.

UPOZORNĚNÍ: Když je nastaven program sušení 🍎, lze nastavit teplotu maximálně na 80 °C. Dobu přípravy lze nastavit mezi 2 (*02:00*) a 24 (*24:00*) hodinami v 30minutových krocích.

11.7 Zapnutí funkce otáčení

Když je symbol otáčení ⟲ **30** viditelný na displeji **2**, můžete funkci otáčení manuálně zapnout a vypnout:

- stiskněte tlačítko otáčení ⟲ **30** pro zapnutí nebo opětovné vypnutí funkce otáčení.
- Symbol otáčení ⟲ **30** bliká, zatímco je funkce otáčení zapnutá.

UPOZORNĚNÍ:

- Když je nastaven program otočného špízu, zapne se automaticky funkce otáčení.
- Když používáte otočný špíz **10** nebo otočný koš **12** s jiným programem, zapněte funkci otáčení manuálně.

11.8 Použití programů

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

- teplota
- doba přípravy
- vypnutí/zapnutí funkce otáčení

1. Připravte potravinu a vložte ji s vhodným dílem příslušenství do přístroje (patrz „Použití dílů příslušenství" na stronie 11).
2. Stiskněte požadované tlačítko programu **34**. Odpovídající symbol bliká a přístroj se po několika sekundách spustí.
3. Případně proveďte manuální nastavení teploty a doby přípravy.
4. Spusťte proces přípravy tlačítkem start/stop ⏯ **32**.
   - Symbol programu se trvale zobrazí. Ostatní se skryjí.
   - Symbol horkého vzduchu **23** bliká.

11.9 Přerušení procesu přípravy

Můžete proces přípravy kdykoliv přerušit, např. kvůli kontrole stupně zhnědnutí nebo kvůli výměně poloh v případě více mřížkových plechů **18**.

- Otevřete během procesu přípravy dvířka trouby **5**.
  Zapne se osvětlení, ventilátor a funkce otáčení se zastaví.
- Pro pokračování procesu vaření opět zavřete dvířka trouby **5**.

11.10 Konec procesu přípravy

- Když program doběhne do konce, zobrazí se na displeji **2** *OFF* a zazní signál. Ventilátor ještě cca 20 sekund běží, předtím než zazní 5 zvukových signálů a přístroj se přepne do pohotovostního režimu.
- Potřebujete žáruvzdornou podložku a talíř nebo misku (příp. nahřáté).
- Vytáhněte z trouby příslušenství s hotovými pokrmy pomocí kuchyňských rukavic nebo chňapek.
- Držte tlačítko uvolnění **4** stlačené vpravo, zatímco vytahujete otočný koš **12** / otočný špíz **10** rukojetí **11**.
- Postavte příslušenství na žáruvzdornou podložku a vložte pokrmy na připravený talíř / do připravené misky.
- Nechejte přístroj a příslušenství vychladnout předtím, než ho budete čistit.

12. Čištění

NEBEZPEČÍ popálení!

⊙ Nechejte přístroj **1** vychladnout, předtím než s ním budete pohybovat nebo ho budete čistit.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

⊙ Než budete horkovzdušnou fritézu **1** čistit, vytáhněte síťovou zástrčku **20** ze zásuvky.

⊙ Horkovzdušná fritéza **1** nesmí být ponořena do vody.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

⊙ Nepoužívejte žádné ostré nebo odírající čisticí prostředky.

⊙ Všechny potažené povrchy čistěte po každém použití.

Díly příslušenství

- Odstraňte zbytky potravin.
- Rozložte díly příslušenství na jednotlivé součásti.
- Dávejte pozor na malé zajišťovací šrouby **7**.
- Všechny díly příslušenství (kromě přístroje **1** se dvířky trouby **5** a napájecího vedení **20**) lze mýt v myčce.

UPOZORNĚNÍ:

- Tyto části můžete také umýt v ruce teplou vodou a čisticím prostředkem. Poté je pečlivě opláchněte čirou vodou.
- Dvířka trouby **5** můžete pro snazší čištění odebrat. Otevřete je do poloviny a vytáhněte je směrem nahoru.

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

Kryt

- Otřete přístroj **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.

13. Uschování

- Předtím než horkovzdušnou fritézu **1** sklidíte,
  - musí být síťová zástrčka **20** vytažená;
  - musí být přístroj vychladlý a
  - musí být všechny díly úplně suché.

14. 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.

15. 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?
Čerstvé hranolky apod. se lepí na stěny otočného koše **12**.	• Přimíchejte k hranolkům před vařením trochu stolního oleje.
Pokrmy na mřížkových plechách **18** hnědnou různě rychle.	• Topný článek **3** se nachází na horní straně. Proto hnědnou pokrmy na horním plechu rychleji. V polovině doby vaření vyměňte plechy, při delších dobách i častěji. • Potraviny občas otočte.
Otočný špíz **10** / otočný koš **12** se točí nerovnoměrně.	• Zastavte funkci otáčení a zkontrolujte, zda nejsou potraviny rozděleny nerovnoměrně nebo zda není váha potravin příliš velká.

16. Technické parametry

Model:	SHF 1800 B1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1800 W

UPOZORNĚNÍ: K přepnutí přístroje mezi 50 a 60 Hz není potřeba žádná akce ze strany uživatele. Přístroj se přizpůsobí jak 50 tak i 60 Hz.

Použité symboly

	Geprüfte **S**icherheit (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.

17. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,
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 opravované díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.
Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

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

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásazích, 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: 444318_2307** 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 přiloženým 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) **444318_2307** otevřít váš návod k použití.

Servisní střediska

(CZ) Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 444318_2307

Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NĚMECKO

Inhalt

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

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

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

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse 9-in-1!

Symbole am Gerät

Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.

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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Heißluftfritteuse ist zum Garen von Lebensmitteln in heißer Luft bei einer Temperatur bis maximal 200 °C vorgesehen.
Die Heißluftfritteuse ist für den privaten Haushalt konzipiert. Die Heißluftfritteuse darf nur in Innenräumen benutzt werden. Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

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

GEFAHR für Kinder!

- Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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

GEFAHR für Vögel!

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

GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

GEFAHR durch Stromschlag!

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

- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.

GEFAHR - Brandgefahr!

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

GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

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

5. Inbetriebnahme

GEFAHR - Brandgefahr!

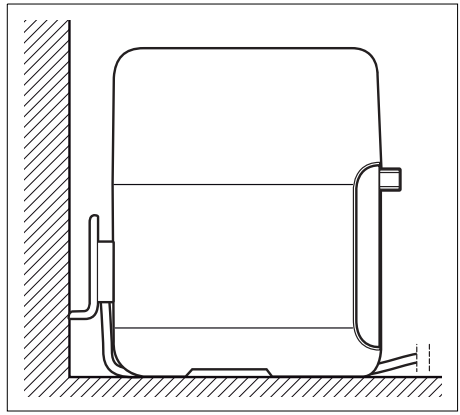
⊙ **Entfernen Sie unbedingt die Pappe an der Oberseite des Innenraumes!**

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

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. **Insbesondere der Innenraum muss vollständig frei von Verpackungsresten, wie zum Beispiel Styroporkrümeln, sein.**
- Entnehmen Sie vorsichtig die Zubehörteile.
- Ziehen Sie die Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch.
- Zum Transportieren können Sie die Griffmulden **19** verwenden.
- Stellen Sie das Gerät **1** auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.

GEFAHR - Brandgefahr!

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



⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **21**.

⊙ Entfernen Sie niemals den Abstandhalter **21**.

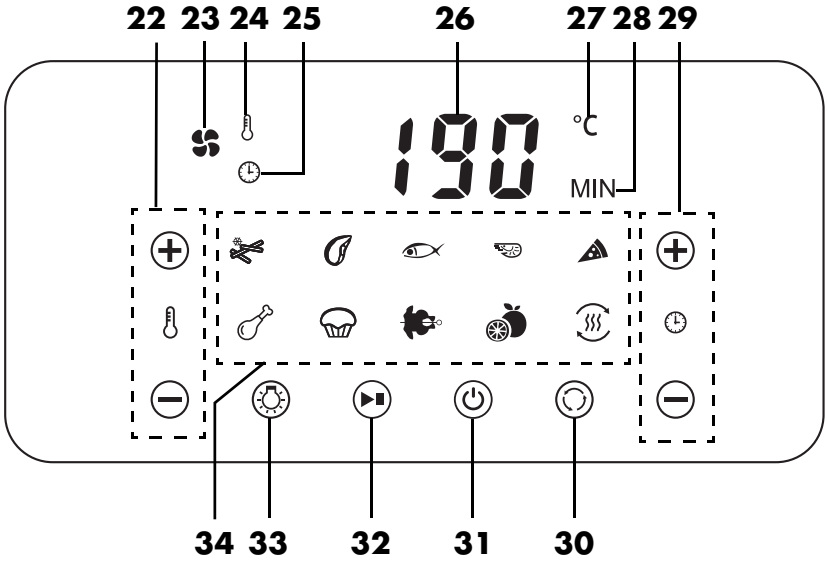
⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.

⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

- Stecken Sie den Netzstecker **20** erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät **1** für den gewünschten Verwendungszweck montiert ist.

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

6. Das Touchdisplay im Überblick



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

7. Die Programme im Überblick

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

8. Verwendung der Zubehörteile

Zubehörteil	Funktion/Verwendung
Blech/ Fettauffang-schale **17**	• Auf dem Boden einschieben, um heruntertropfende und krümelnde Lebensmittel aufzufangen. Erleichtert die Reinigung. • Als geschlossenes Backblech auf der gewünschten Schiene einschieben für Speisen, die stärker tropfen und bei denen die Hitze vor allem von oben erforderlich ist, z. B. zum Gratinieren.
Gitter-bleche **18**	• Durch die Löcher in den Gitterblechen kann die heiße Luft gut zirkulieren. Das fördert eine gleichmäßige Verteilung der Wärme. • Es können mehrere Gitterbleche gleichzeitig verwendet werden. Gegebenenfalls nach der Hälfte der Garzeit austauschen. • Zum Dörren und Backen größerer Lebensmittel verwenden Sie ggf. das flache Gitterblech. • Für die Zubereitung von allen Speisen, die nicht stark tropfen und bei denen eine gleichmäßige Erwärmung erwünscht ist, z. B. Geflügelteile, Fischstäbchen, Shrimps, Pommes frites, Tiefkühl-Pizza.
Drehkorb **12**	• Für Pommes frites, Wedges, Süßkartoffel-Pommes, Gemüse in Stücken u. Ä. • Für besonders gleichmäßiges Erhitzen von allen Seiten dreht sich der Drehkorb **12** während des Garvorganges. Dafür muss die Rotationsfunktion **30** eingeschaltet werden. • Den Drehkorb **12** nur locker bis zur Markierung **MAX 13** mit Pommes frites füllen (maximale Menge: 700 g). • Die maximale Tragkraft des Drehkorbes beträgt 1,5 kg. • Verwenden Sie den Griff **11** zum Einsetzen und Herausheben. **HINWEIS:** Mischen Sie bei rohen Zutaten ca. 1/2 Esslöffel Öl unter. Dies verhindert das Festkleben am Drehkorb **12** und verbessert den Geschmack. Dies ist bei Tiefkühl-Pommes frites und ähnlichen Produkten nicht notwendig, diese sind schon vorfrittiert.
Hähnchen-spieße **8** + Drehspieß **10**	• Ein Grillhähnchen oder ein kleiner Braten kann mit Hilfe der Hähnchenspieße **8** am Drehspieß **10** befestigt werden. • Beachten Sie die Markierungen für die maximale Größe am Drehspieß **10**. • Beachten Sie die maximale Menge von 1,5 kg. • Beim Verwenden des Programmes für den Drehspieß wird die Rotationsfunktion **30** automatisch aktiviert. Sie kann auch durch Drücken der Rotationstaste **30** ein-/ausgeschaltet werden. • Verwenden Sie den Griff **11** zum Einsetzen und Herausheben.

Zubehörteil	Funktion/Verwendung
Kebapset: Kebapspieße **15** + Haltescheiben **16** + Drehspieß **10**	• Für Fleisch-/Gemüsespieße. • Die Kebapspieße **15** werden in die Haltescheiben **16** eingehängt und können mit Hilfe der Rotationsfunktion **30** gleichmäßig gegart werden. Beachten Sie die Markierungen am Drehspieß **10**. • Beachten Sie die maximale Menge von 150 g je Spieß und 1,6 kg insgesamt. • Verwenden Sie den Griff **11** zum Einsetzen und Herausheben des zusammengesetzten Kebapspießrades.

9. Zubereitungstipps

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

- mit Heißluft frittieren
- ein Hähnchen oder Braten am Drehspieß grillen
- Pizza backen
- viele Tiefkühl-Fertiggerichte zubereiten (z. B. Chicken Wings, Fischstäbchen, Käse- oder Gemüsesticks)
- Kekse oder Muffins backen
- Kebap- oder Gemüsespieße grillen
- Apfelringe oder anderes Obst dörren
- gratinieren

- In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps und eine Gartabelle mit Beispielen zur Orientierung für Menge, Garzeit und Temperatur.
- Die Angaben in der Gartabelle können von den voreingestellten Zeiten und Temperaturen abweichen. Durch die unterschiedliche Beschaffenheit und Ausgangstemperatur der Lebensmittel kann keine exakte Angabe zu Garzeiten gemacht werden. Die Angaben in der Gartabelle stellen Richtwerte dar.
- Weitere Beispiele, Tipps und Rezepte finden Sie im beiliegenden Rezeptheft.

Mengen

- Bereiten Sie grundsätzlich nur kleine Mengen auf einmal zu. So erhalten Sie die besten Ergebnisse.
- Füllen Sie den Drehkorb **12** maximal bis zur Markierung **MAX 13**. So werden die Pommes frites o. Ä. gleichmäßig gebräunt.
- Die Gitterbleche **18** und das Blech **17** sollten so locker gefüllt werden, dass die heiße Luft gut zirkulieren kann.
- Beachten Sie beim Zubereiten von ganzen Hähnchen oder Braten die Markierungen für die maximale Größe am Drehspieß **10**.
- Achten Sie bei allen Speisen darauf, dass diese das Heizelement **3** nicht berühren.
- Beachten Sie die folgenden maximalen Gewichte:
  - Drehkorb **12**: 1,5 kg
  - Drehspieß **10** mit Hähnchenspießen **8**: 1,5 kg
  - Drehspieß **10** mit Kebapspießen **15**: 1,6 kg

Temperatur und Garzeit

- Die Angaben für Temperaturen und Garzeiten in der Gartabelle sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack können Temperatur und Garzeit abweichen.

- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.
- Bei Tiefkühlware orientieren Sie sich an den Angaben für Heißluftfritteusen oder Umluftherde.

Gleichmäßige Bräunung

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

Gartabelle

Lebensmittel	**Tipps**	**Menge (ca.)**	**Zeit***	**Temperatur***
Pommes frites (dünn,Tiefkühlware, vorfrittiert)	- Programm - Drehkorb **12** verwenden und Rotationsfunktion **30** einschalten. - auch möglich: Gitterbleche **18**	350 g	15 **- 17 Min.**	200 °C
Pommes frites (dick,Tiefkühlware, vorfrittiert)		350 g	15 **- 20 Min.**	200 °C
Pommes frites (hausgemacht)	- Programm - 1/2 Esslöffel Öl untermischen - Drehkorb **12** verwenden und Rotationsfunktion **30** einschalten. - auch möglich: Gitterbleche **18**	400 g	**18 - 22 Min.**	200 °C
Hähnchenkeulen (frisch)	- Programm - Gitterbleche **18** verwenden.	300 g pro Keule	30 Min.	**180 °C**
Chicken-Nuggets (Tiefkühlware)	- Gitterbleche **18** verwenden.	200 g	**10 - 15 Min.**	**200 °C**
Fischstäbchen (Tiefkühlware)	- Gitterbleche **18** verwenden.	200 g	**7 - 10 Min.**	**200 °C**
Mozzarellasticks (Tiefkühlware)	- Gitterbleche **18** verwenden.	200 g	**4 - 6 Min.**	**180 °C**

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit*	Temperatur*
Muffins	- Programm - Backformen auf das Blech **17** stellen	9 Stück	**15 - 20 Min.**	160 °C
Ofenkartoffeln (mehlig kochend)	- 15 Minuten vorgaren. - In Alufolie wickeln.	6 Stück à 150 g	**40 Min.**	**180 °C**
Apfelringe (dörren)	- Programm - Gitterbleche **18** verwenden - Alle 30 Minuten die Einschubhöhe der Gitterbleche durchtauschen.	500 g	**2,5 - 3 Std.**	**80 °C**
Chicken-Wings (Tiefkühlware)	- Programm - Gitterbleche **18** verwenden.	400 g	15 **- 18 Min.**	200 °C
Fleisch-/Gemüsespieße	- Kebapspieße **15** verwenden (mit Halteschei-ben **16** + Drehspieß **10**). - Rotationsfunktion **30** einschalten.	1 kg	**20 Min.**	**200 °C**
Braten	- Mit Hähnchenspießen **8** auf dem Drehspieß **10** befestigen. - Ggf. mit Küchengarn zusammenbinden, um überstehende Teile zu vermeiden. - Rotationsfunktion **30** einschalten.	max. 1,5 kg	**50 Min.**	**180 °C**
		Bei Bratenstücken hängt die Garzeit und die Gartemperatur vom Gewicht ab und davon, welches Fleischstück Sie verwenden. Eine gute Orientierung bietet die Kerntemperatur, die Sie mit einem Bratenthermometer ermitteln können. Tabellen mit Kerntemperaturen für verschiedene Fleischarten finden Sie in Kochbüchern oder im Internet.		
Hähnchen (ganz)	- Mit Hähnchenspießen **8** auf dem Drehspieß **10** befestigen. - Ggf. mit Küchengarn zusammenbinden, um überstehende Teile zu vermeiden. - Programm	max. 1,5 kg	**45 - 55 Min.**	**200 °C**

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

10. Montage

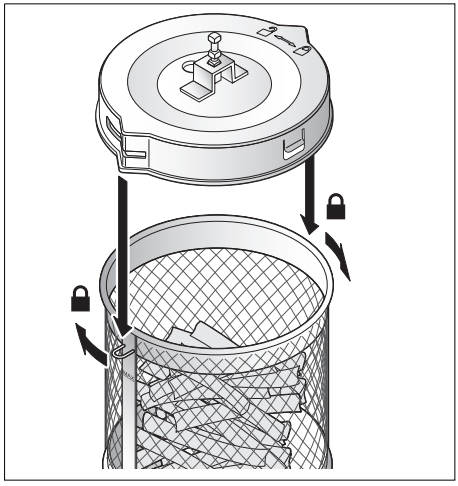
10.1 Drehkorb

Benötigte Teile

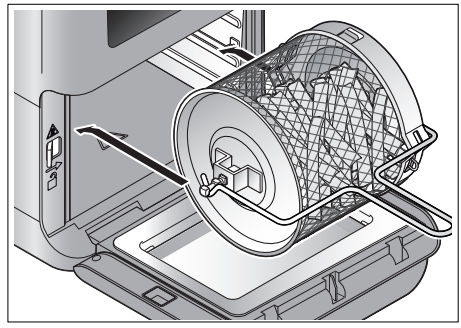
Drehkorb **12**
Deckel (für den Drehkorb) **14**
Griff **11**
Blech/Fettauffangschale **17**

Vorgehen

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



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



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

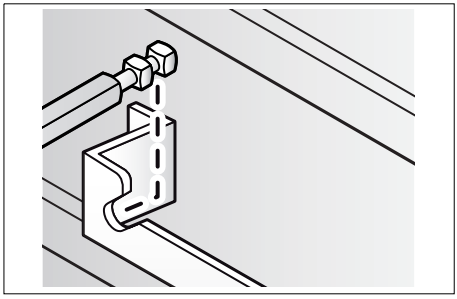
HINWEIS: Achten Sie dabei darauf, dass sich der Deckel **14** auf der rechten Seite befindet. Der Deckel kann sich durch die Rotation öffnen, wenn der Drehkorb **12** andersherum montiert wird.

10.2 Drehkorb/Drehspieß einsetzen

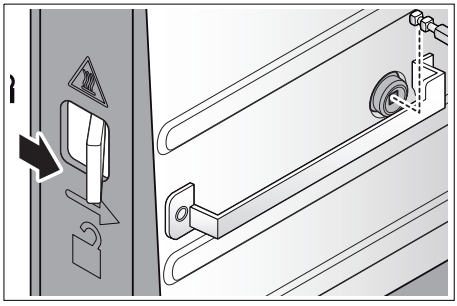
GEFAHR von Verbrennungen!

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

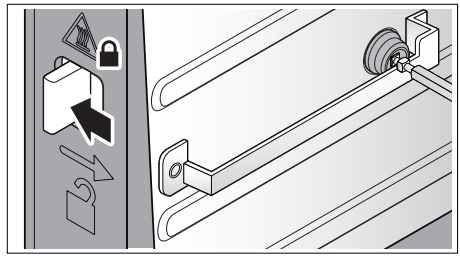
Für die Rotationsfunktion wird der fertig montierte Drehkorb **12** oder der Drehspieß **10** mit befestigtem Hähnchen/Braten oder montierten Kebapspießen **15** in das Gerät eingehängt:



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



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



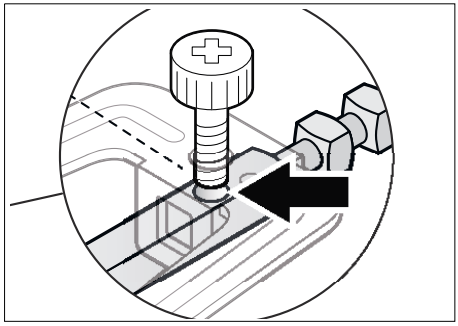
3. Lassen Sie die Entriegelungstaste **4** los, um den Drehkorb **12** / Drehspieß **10** auf der linken Seite zu verriegeln. Der Vierkant muss noch nicht genau passen. Wenn die Rotationsfunktion anläuft, positioniert der Vierkant sich automatisch richtig.
4. Zum Herausnehmen halten Sie die Entriegelungstaste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

10.3 Drehspieß für Hähnchen oder Braten

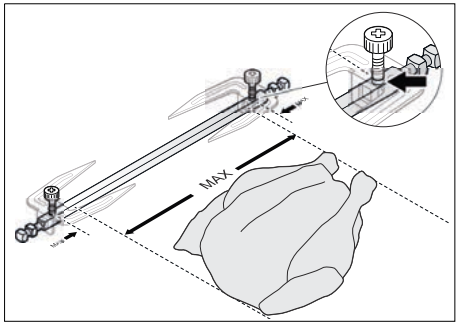
Benötigte Teile

Drehspieß **10**
2 Hähnchenspieße **8**
Griff **11**
Blech/Fettauffangschale **17**

Die richtige Größe des Hähnchens/Bratenstückes



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



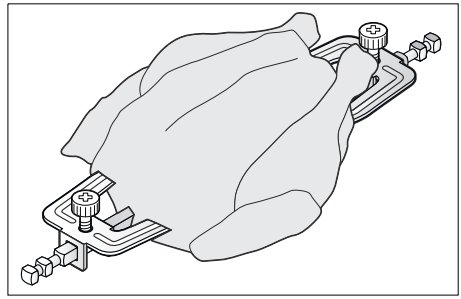
Die Markierungen **9** kennzeichnen die äußersten Positionen, wo die Feststellschrauben **7** befestigt werden dürfen. Die maximale Länge des Hähnchens oder Bratenstücks ist etwas kleiner.

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

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

Vorgehen

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



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

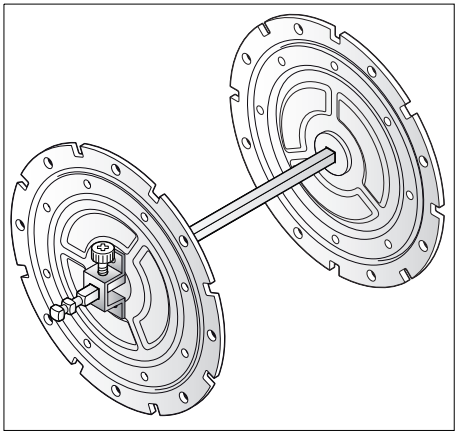
10.4 Kebap-Set

Benötigte Teile

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

Vorgehen

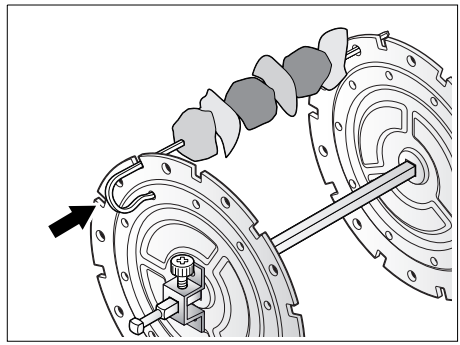
1. Schieben Sie die Fettauffangschale **17** unten auf den Boden des Innenraumes.



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

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

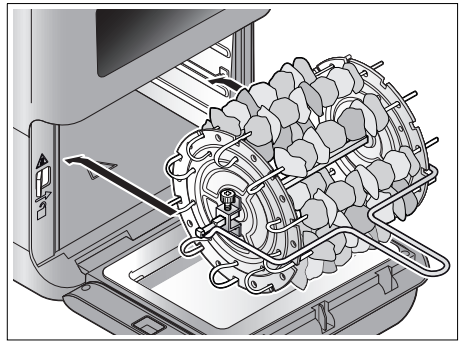
3. Schneiden Sie die Zutaten in Stücke von maximal 3 cm Durchmesser.
4. Spießen Sie die Zutaten auf die Kebapspieße **15** auf. Lassen Sie dabei oben die Länge des Griffes und unten mindestens 2,5 cm frei.



5. Setzen Sie die Kebapspieße **15** in die Haltescheiben **16** ein wie abgebildet:
   - das untere Ende in ein rundes Loch im äußeren Ring,
   - das obere Ende durch eine Kerbe im Rand und ein rundes Loch im inneren Ring.

   Drücken Sie das obere Ende des Kebapspießes **15** gegen die Haltescheibe **16**, bis es spürbar einrastet.
6. Auf diese Weise befestigen Sie alle 10 Kebapspieße **15**.

HINWEIS: Sie können auch nur 5 Kebapspieße **15** verwenden. Benutzen Sie dann jede zweite Kerbe, sodass die Kebapspieße gleichmäßig verteilt sind.



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

11. Bedienen

GEFAHR von Verbrennungen!

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

11.1 Vor dem ersten Gebrauch

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

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung und machen sich mit dem Bedienen des Gerätes vertraut.
2. Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/ Aus-Taste ⏻ **31** ein.
3. Drücken Sie die Programmtaste **34** für das Programm Pommes frites. Das Symbol blinkt.
4. Mit den Zeit-Tasten 🕒 **+/– 29** stellen Sie die Garzeit auf 60 Minuten.
5. Starten Sie den Garprozess mit der Start-/Stopp-Taste ⏯ **32**.

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, erscheint im Display **2** *OFF* und ein Signal ertönt. Der Ventilator läuft noch ca. 20 Sekunden weiter, bevor 5 Signaltöne ertönen und sich das Gerät in Standby schaltet.

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

11.2 Stromanschluss

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

11.3 Das Touchdisplay

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

11.4 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻ **31**, um das Gerät **1** aus dem Standby einzuschalten.
  - Die Symbole im Display **2** werden angezeigt.
  - Eingestellte Temperatur und Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste ⏯ **32**, um das Gerät **1** mit den gewählten Einstellungen bzw. dem gewählten Programm zu starten.
  - Das Heißluftsymbol **23** blinkt.
  - Die eingestellte Temperatur und die Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
  - Die Garzeit wird heruntergezählt.
  - Ggf. wird das Programmsymbol **34** angezeigt.
- Während das Gerät **1** läuft, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻ **31**, um den Vorgang zu stoppen.
  - Im Display **2** erscheint *OFF*.
  - Der Ventilator läuft noch weiter und das Heißluftsymbol **23** blinkt.
  - Nach ca. 20 Sekunden stoppt der Ventilator und 5 Signaltöne ertönen. Das Gerät **1** befindet sich in Standby. Im Display **2** ist nur das Symbol ⏻ **31** zu sehen.

Schnellstartfunktion

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

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

11.5 Beleuchtung einschalten

Wenn das Beleuchtungssymbol ☼ **33** im Display **2** sichtbar ist, können Sie die Innenraumbeleuchtung ein- und ausschalten:

- Drücken Sie die Beleuchtungstaste ☼ **33**, um die Beleuchtung ein- oder wieder auszuschalten.
- Das Beleuchtungssymbol ☼ **33** blinkt, während die Beleuchtung eingeschaltet ist.
- Die Beleuchtung schaltet sich nach ca. 2 Minuten automatisch aus.

11.6 Manuelle Einstellungen

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

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

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

11.7 Rotationsfunktion einschalten

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

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

HINWEISE:

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

11.8 Programme verwenden

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

- Temperatur
- Garzeit
- Ratationsfunktion ein-/ausschalten

1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese mit dem passenden Zubehörteil in das Gerät (siehe "Verwendung der Zubehörteile" auf Seite 35).
2. Drücken Sie auf die gewünschte Programmtaste **34**. Das entsprechende Symbol blinkt und das Gerät startet nach einigen Sekunden.
3. Nehmen Sie ggf. manuelle Einstellungen der Temperatur und der Garzeit vor.
4. Starten Sie den Garprozess mit der Start-/Stopp-Taste **32**.
   - Das Programmsymbol wird dauerhaft angezeigt. Die anderen werden ausgeblendet.
   - Das Heißluftsymbol **23** blinkt.

11.9 Garprozess unterbrechen

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

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

11.10 Ende des Garprozesses

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

12. Reinigen

GEFAHR von Verbrennungen!

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

GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **20** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse **1** reinigen.

⊙ Die Heißluftfritteuse **1** darf nicht in Wasser getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

⊙ Reinigen Sie alle beschichteten Oberflächen nach jedem Gebrauch.

Zubehörteile

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

HINWEISE:

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

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

Gehäuse

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

Innenraum

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

13. Aufbewahren

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

14. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten 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 Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

15. Problemlösung

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

GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• 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?
Frische Pommes frites o. Ä. kleben an den Wänden des Drehkorbes **12**.	• Mischen Sie vor dem Garen ein wenig Speiseöl unter die Pommes frites.
Die Speisen auf den Gitterblechen **18** bräunen unterschiedlich schnell.	• Das Heizelement **3** befindet sich an der Oberseite. Deshalb bräunen die Speisen auf dem oberen Blech schneller. Tauschen Sie die Bleche nach der halben Zeit aus, bei längeren Garzeiten auch öfter. • Wenden Sie die Lebensmittel zwischendurch.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Der Drehspieß **10** / der Drehkorb **12** dreht ungleichmäßig.	• Stoppen Sie die Rotationsfunktion und prüfen Sie, ob die Lebensmittel ungleichmäßig verteilt sind oder das Gewicht zu hoch ist.

16. Technische Daten

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

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

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

17. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 444318_2307** 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) **444318_2307** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 444318_2307

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