



## AIR FRYER WITH GRILL SHFG 2460 A1

**CZ** Stručný návod

### HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA S FUNKCÍ GRILU

**SK** Krátky návod

### TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA S GRILOM

**DE AT** Kurzanleitung

### HEIßLUFTFRITTEUSE MIT GRILLFUNKTION

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANY

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

07/2024 ID: SHFG 2460 A1\_24\_V1.2

IAN 460241\_2401



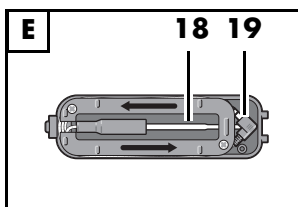
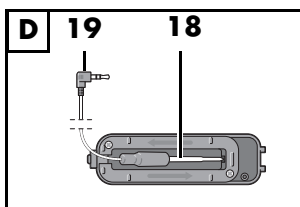
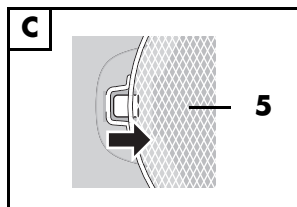
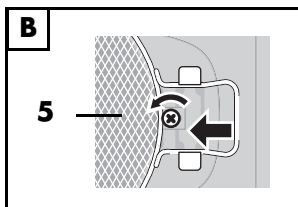
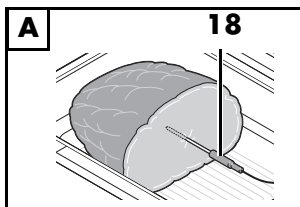
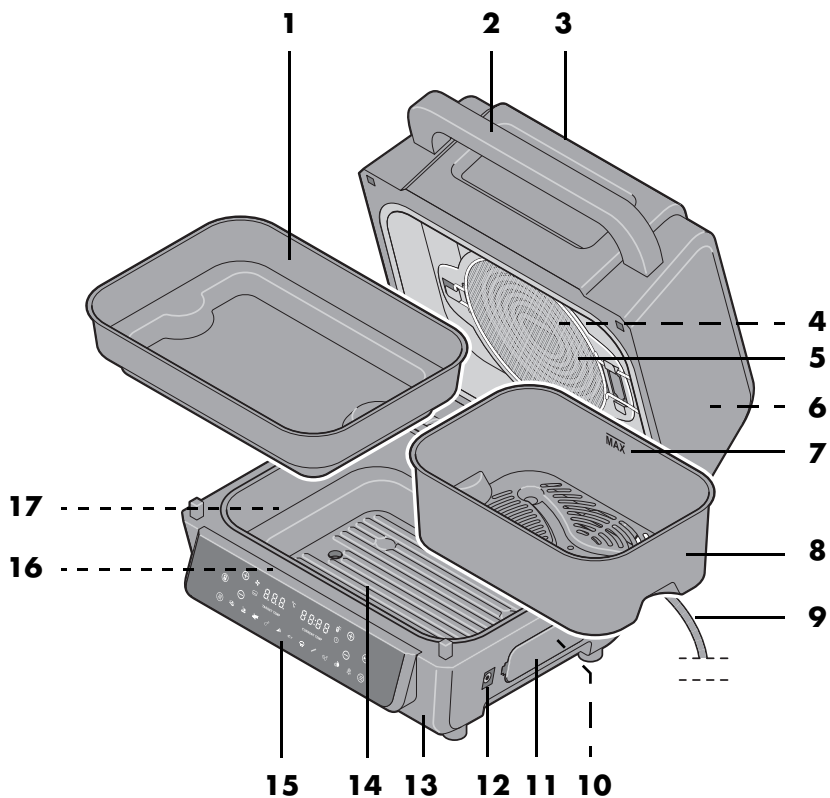
IAN 460241\_2401



<b>Česky .....</b>	<b>2</b>
<b>Slovenčina .....</b>	<b>16</b>
<b>Deutsch.....</b>	<b>32</b>



# Přehled / Prehľad / Übersicht



## Stručný návod



Tento dokument je zkrácenou tištěnou verzí úplného návodu k použití. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na stránku zákaznického servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a zadáním čísla výrobku (IAN) **460241\_2401** si můžete prohlédnout a stáhnout úplný návod k použití. Stručný návod je součástí výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a v případě předání výrobku třetím osobám předejte všechny dokumenty.

### Symbyly na přístroji



Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů.



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

## Technické údaje

Model:	SHFG 2460 A1
Síťové napětí:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	2 460 W

## Přehled

- 1 Pánev (plancha)
- 2 Rukojeť víka
- 3 Víko
- 4 Topný článek (na horní straně víka)
- 5 Ochrana proti rozstříku
- 6 Větrací průduch
- 7 **MAX** Značka maximální výšky plnění fritovacího koše
- 8 Fritovací koš
- 9 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 10 Příhrádka pro navíjení
- 11 Navíjení pro teplotní čidlo
- 12 Zdířka pro konektor na teplotním čidle
- 13 Přístroj/horkovzdušná fritéza
- 14 Grilovací deska
- 15 Dotykový displej s ukazateli a senzorovými tlačítky
- 16 Topný článek (pod grilovací deskou)
- 17 Miska na odchyťávání tuku
- 18 Teplotní čidlo teploměru na pečení
- 19 Konektor na teplotním čidle

## **Použití k určenému účelu**      **Bezpečnostní pokyny**

Horkovzdušná fritéza je určena pro tepelnou úpravu potravin v horkém vzduchu při teplotě do 230 °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.

### **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, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily související nebezpečí.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.



- ⊙ Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch na zadní straně nebo grilovací deska. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na ovládacích prvcích.
- ⊙ 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.

- ⊙ V tomto přístroji se nesmí používat dřevěné uhlí nebo podobná paliva.
- ⊙ Topné články se nesmí utírat mokrým hadříkem.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládnání.
- ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.
- ⊙ **Před prvním použitím přístroj vyčistěte.**
- ⊙ Obalové materiály nejsou dětskými hračkami. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly přístroj stáhnout za napájecí vedení z pracovní plochy.
- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Zvířata proto vždy držte dál od elektrických spotřebičů.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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 kapalina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, okamžitě odpojte síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již nepoužívejte, nechejte ho překontrolovat ve specializované opravně.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj mokřýma rukama.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.
- ⊙ Síťovou zástrčku zasuněte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- ⊙ Připojte přístroj pouze do síťové zásuvky s ochrannými kontakty (Schuko).
- ⊙ Pokud používáte prodlužovací kabel, musí odpovídat technickým údajům tohoto přístroje.
- ⊙ Nezapojujte přístroj do vícenásobné zásuvky. Mohlo by dojít k přetížení.
- ⊙ Napájecí vedení a případně také prodlužovací kabel položte tak, aby na ně nikdo nemohl stoupnout, zaháknout se o ně nebo zakopnout.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Při sestavování přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za síťovou zástrčku, nikdy za napájecí vedení.

- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
  - po každém použití
  - pokud došlo k poruše
  - pokud přístroj nepoužíváte
  - před čištěním přístroje
  - při bouřce
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy mohou provádět jen specializované opravny, popř. servisní střediska.
- ⊙ 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 nepřikryvejte nebo nepokládejte na měkké předměty (jako např. na ručníky).
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Provozujte horkovzdušnou fritézu výhradně na pevné, rovné, neklouzavé, suché a nehořlavé pracovní ploše, abyste zamezili jejímu převrácení nebo sklouznutí nebo vzplanutí podložky a vzniku požáru.
- ⊙ Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje a vnitřního prostoru. Používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ Používejte kuchyňské rukavice, pokud připravujete pokrmy s vysokou teplotou. Sřítřkance tuku mohou jinak způsobit popáleniny.
- ⊙ Předtím než budete přístroj čistit nebo ho skládkte, nechejte ho zcela vychladnout.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani jí nepřenášejte.
- ⊙ Pokud by se na přístroji vznítit tuk, **v žádném případě ho nehaste vodou!** Hrozí nebezpečí explozivního hoření nebo úrazu elektrickým proudem. Místo toho přístroj zakryjte, např. hasicí dekou.
- ⊙ 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.
- ⊙ Fritovací koš nepřepĺnujte. Respektujte referenční hodnoty v tomto návodu.
- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ Nepokládejte na přístroj žádné předměty.

## Rozsah dodávky

- 1 horkovzdušná fritéza **13**
- 1 grilovací deska **14**
- 1 fritovací koš **8**
- 1 pánev (plancha) **1**
- 1 kompletní návod k použití (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

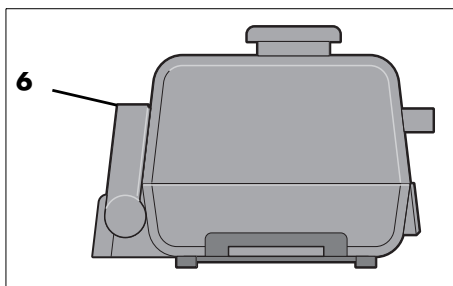
## Uvedení do provozu

- Odstraňte veškerý obalový materiál.



### NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

Na zadní straně přístroje se nachází větrací průduch **6**. Z větracího průduchu **6** uniká během provozu horká pára.



- ⊙ Větrací průduch **6** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.

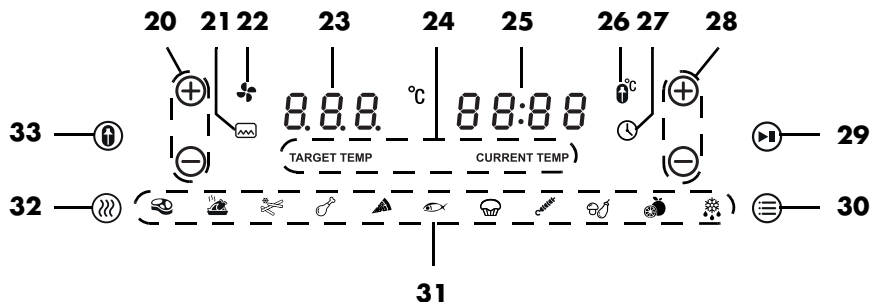
**UPOZORNĚNÍ:** Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě dýmu a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topném článku **4** a není to chyba výroby. Postarejte se o dostatečné větrání.

- 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.
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.

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














## Dotykový displej v přehledu



- 20** +/- Tlačítka: Zvýšení/snížení teploty
- 21** Symbol gril: svítí u programů se spodním ohřevem
- 22** Symbol ventilátor: svítí, když je víko zavřené a je v provozu ventilátor horkého vzduchu
- 23** Zobrazení teploty programů
- 24** Hodnoty teploty pro *TARGET TEMP* (cílová teplota) a *CURRENT TEMP* (aktuální teplota) se zobrazují při používání teploměru na pečení
- 25** Ukazatel doby přípravy (aktuální teplota při používání teploměru na pečení)
- 26** Symbol teploměr na pečení: zobrazuje se při používání teploměru na pečení
- 27** Symbol doby přípravy: svítí, když se zobrazuje doba přípravy
- 28** +/- Tlačítka: Prodloužení/zkrácení doby přípravy
- 29** Tlačítko: Zapnutí/vypnutí / start/stop programu
- 30** Tlačítko: pro výběr programu opakovaně stisknout
- 31** Symboly programů
- 32** Symbol zahřívání: svítí, když se přístroj zahřívá  
Tlačítko: Přeskočit zahřívání
- 33** Tlačítko nastavení cílové teploty při používání teploměru na pečení

## Programy v přehledu

Údaje o teplotě a čase v tabulce 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/používání	přednastavená teplota (nastavitelný rozsah)	přednastavený čas (nastavitelný rozsah) v minutách
	Steaky/kotlety	230 °C (180–230 °C)	10 (1– 30)
	Celé kuře nebo malý kus pečeně	200 °C (125–200 °C)	15 (1– 59)
	Mražené hranolky <sup>2,3</sup> (optimální množství cca 500 g, maximální množství cca 1000 g)	190 °C (125–200 °C)	24 (1– 59)
	Kousky drůbeže, např. stehna <sup>1</sup> (optimální množství 4 díly)	200 °C (125–200 °C)	15 (1– 59)
	Pizza	170 °C (125–200 °C)	20 (1– 59)
	Ryby	160 °C (125–200 °C)	15 (1– 59)
	Muffiny, moučníky a pečivo	150 °C (125–200 °C)	20 (1– 59)
	Grilované špízy	150 °C (125–200 °C)	12 (1– 59)
	Zelenina <sup>1</sup> (optimální množství cca 1000 g)	180 °C (125–200 °C)	25 (1– 59)
	Sušení ovoce a zeleniny, např. jablčných kroužků	110 °C (40–150 °C)	30 (1– 360)
	Rozmrazení	60 °C (40–90 °C)	10 (1– 59)

Horní čísla <sup>1,2,3</sup> znamenají:

<sup>1</sup>: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

<sup>2</sup>: V 1/3 a 2/3 doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

<sup>3</sup>: V 1/4, 1/2 a 3/4 doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

## Použití dílů příslušenství

Díl příslušenství	Funkce/použití
Grilovací deska <b>14</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Vždy se vkládá do horkovzdušné fritézy 13.</b></li> <li>• Možnost odtoku tuku.</li> </ul> <p><b>Příprava s uzavřeným víkem:</b> Velmi vhodná pro přípravu silných kousků masa a mražených ryb.</p> <p><b>Příprava s otevřeným víkem:</b> Vhodná ke grilování např. libových kousků masa.</p>
Pánev (plancha) <b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Položit na grilovací desku <b>14</b>.</li> </ul> <p><b>Příprava s uzavřeným víkem:</b> Vhodná pro grilování potravin bez otáčení, např. pizzy, nebo potravin, které se otáčejí málo, např. ryb.</p> <p><b>Příprava s otevřeným víkem:</b> Vhodná pro grilování citlivých potravin, které se často otáčejí, např. plátků zeleniny.</p>
Fritovací koš <b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Položit na grilovací desku <b>14</b>.</li> <li>• Otvory ve fritovacím koši <b>8</b> může dobře cirkulovat horký vzduch. To podporuje rovnoměrné rozložení tepla.</li> <li>• Pro hranolky, americké brambory, batátové hranolky, kousky zeleniny apod.</li> <li>• Fritovací koš <b>8</b> pouze volně po značku <b>MAX 7</b> naplňte hranolkami (maximální množství: 1000 g).</li> </ul> <p><b>UPOZORNĚNÍ:</b> U syrových ingrediencí přimíchejte cca ½ lžíce oleje (např. slunečnicového nebo řepkového). To zabrání přilepení k fritovacímu koši <b>8</b> a zlepšuje chuť. U zmražených hranolek a podobných produktů toto není nutné, jsou už před smažením.</p>

## Ovládání



### NEBEZPEČÍ popálení!


- ⊙ Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch **6** na zadní straně.
- ⊙ K uchopení pánve **1** a fritovacího koše **8** používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu **6** horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani jí nepřenášejte.

### VÝSTRAHA před věcnými škodami!


- ⊙ **Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez grilovací desky 14!**


### Proudová přípojka

- Když je přístroj sestaven, zasuněte síťovou zástrčku **9** 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 **15** se krátce rozsvítí.
  - Zazní trojitý zvukový signál.








- Symbol tlačítka start/stop  **29** svítí. Svítící symbol signalizuje pohotovostní režim.

## Dotykový displej

Na dotykovém displeji **15** jsou symboly, které zobrazují jen funkce, např. symbol gril  **21**.

Jiné symboly znázorňují (také) stisknutelné tlačítka, např. tlačítka start/stop  **29**. Stisknutelná tlačítka jsou v tomto návodu pro lepší čitelnost označována jen jako tlačítka.

## Zapnutí/vypnutí

- Stiskněte tlačítka start/stop  **29**, abyste přístroj zapnuli z pohotovostního režimu.
  - Na displeji **15** se zobrazí symboly programů **31** a všechna tlačítka.
  - Zobrazuje se přednastavená teplota 230 °C a přednastavená doba přípravy 0:10.
- Pro výběr požadovaného programu stiskněte opakovaně tlačítka  **30**.
- Pro spuštění přístroje opět stiskněte tlačítka start/stop  **29**. U všech programů s výjimkou zeleniny, sušeného ovoce a rozmrazování nyní začíná fáze ohřevu.
  - Symbol zahřívání  **32** svítí (kromě programů pro zeleninu, sušené ovoce a rozmrazení).
  - Symbol ventilátoru  **22** svítí.
  - Zobrazuje se nastavená teplota a doba fáze ohřevu.
  - Doba ohřevu/doba přípravy se odpočítává k nule.
  - Symbol zvoleného programu **31** svítí.
- Zatímco přístroj běží, stiskněte a držte tlačítka start/stop  **29**, abyste přístroj přepnuli do pohotovostního režimu.
  - Zazní trojitý zvukový signál.
  - Na displeji **15** je vidět pouze symbol  **29**.

- Pro úplné vypnutí přístroje a odpojení ze sítě vytáhněte síťovou zástrčku **9**.



## Manuální nastavení

Zatímco je přístroj zapnutý, je na displeji **15** zobrazena spodní řada s tlačítky. Můžete jimi kdykoliv změnit nastavení pro teplotu a dobu přípravy, např. i poté, když už běží nějaký program.

- Pomocí nastavovacích tlačítek **+/- 20** nastavte teplotu:
  - Krátce stiskněte pro kroky po 5 °C. Držte stisknuté pro rychlý chod vpřed/vzad.
- Pomocí nastavovacích tlačítek **+/- 28** nastavte dobu přípravy:
  - Nastavovací tlačítka **+/- 28** krátce stiskněte pro kroky po 1 minutě. Držte stisknuté pro rychlý chod vpřed/vzad.

## Použití programů







### UPOZORNĚNÍ:

- Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku **4** na vnitřní straně víka a nepřilepily se tam.
- **FUNKCE RYCHLÉHO STARTU**  
Zapněte přístroj z pohotovostního režimu tlačítkem start/stop  **29**. Opětovným stisknutím tlačítka start/stop  **29** se přístroj spustí s přednastavenou teplotou 230 °C a přednastavenou dobou přípravy 10 min.


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

- Teplota: Stiskněte nastavovací tlačítka **+/- 20**
  - Doba přípravy: Stiskněte nastavovací tlačítka **+/- 28**
1. Připravte si potraviny a vložte je do fritovacího koše **8** nebo do pánve **1**.
  2. Vložte grilovací desku **14** do horkovzdušné fritézy **13** tak, aby odtok tuku

zasahoval do trychtýře horkovzdušné fritézy.

3. Zavřete víko **3**.
4. Stiskněte tlačítko start/stop  **29**, abyste přístroj zapnuli z pohotovostního režimu.
  - Na displeji **15** se zobrazí symboly programů **31** a všechna tlačítka.
  - Zobrazuje se přednastavená teplota 230 °C a přednastavená doba přípravy 0:10.
5. Pro výběr požadovaného programu stiskněte opakovaně tlačítko  **30**.
6. Pro spuštění přístroje opět stiskněte tlačítko start/stop  **29**. U všech programů s výjimkou zeleniny, sušeného ovoce a rozmrazování nyní začíná fáze ohřevu.
  - Symbol zahřívání  **32** svítí.
  - Symbol ventilátoru  **22** svítí.
  - Zobrazuje se nastavená teplota a doba fáze ohřevu.
  - Doba ohřevu se odpočítává k nule.
  - Symbol zvoleného programu **31** svítí.
7. Na konci fáze ohřevu zazní zvukový signál a **ADD FOOD** se objeví na displeji **15**. Tlačítko start/stop  **29** a symbol zvoleného programu **31** bliká. Otevřete víko **3** a ...
  - ... vložte připravené potraviny přímo na grilovací desku **14**.
  - ... postavte fritovací koš **8** nebo pánev **1** s připravenými potravinami na grilovací desku **14**.
8. Zavřete víko **3**. Proces přípravy se automaticky spustí a na ukazateli doby přípravy **25** se automaticky odpočítává k nule zbývající doba přípravy. Symbol zvoleného programu **31** svítí.





**nebo**

Když používáte grilovací desku **14**, stiskněte tlačítko start/stop  **29** pro zahájení přípravy s otevřeným víkem. Na ukazateli doby přípravy **25** se auto-

matically odpočítává k nule zbývající doba přípravy. Symbol zvoleného programu **31** svítí.

### **Přerušení procesu přípravy**

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

- Stiskněte tlačítko start/stop  **29**.
  - Symbol tlačítka  **29** bliká.
  - Symbol ventilátoru  **22** bliká.
  - Symbol programu **31** bliká.
  - Ventilátor se zastaví.
- Pro pokračování procesu přípravy stiskněte znovu tlačítko start/stop  **29**.

### **Konec procesu přípravy**










- Když program doběhne do konce, zazní akustický signál. Na displeji se objeví **ENd**.
  - Potřebujete talíř nebo misku (příp. nahřáté).
  - Pro odpojení přístroje ze sítě vytáhněte po použití síťovou zástrčku **9**.
1. Otevřete víko **3**.
  2. Dejte pokrm na připravený talíř / do připravené misky.
  3. Vytáhněte misku na odchytávání tuků **17** a zlikvidujte zachycený olej.
  4. Nechejte přístroj a příslušenství vychladnout předtím, než ho budete čistit.

---

**Další informace, např. o grilování se spodním ohřevem a používání teplooměru na pečení, naleznete v online návodu.**

---

## Tabulka přípravy

Potravina	Tipy	Množství (cca)	Čas* (minuty)	Teplota*
Hranolky <sup>2,3</sup> (mražené, předsmážené)	- Program  - Použijte fritovací koš <b>8</b>	500 g <sup>2</sup>	24	190 °C
		1000 g <sup>3</sup>	<b>35</b>	190 °C
Hranolky <sup>3</sup> (domácí, silné)	- Program  - Přimíchejte 1/2 lžice oleje - Použijte fritovací koš <b>8</b>	1000 g	<b>20–24</b>	<b>200 °C</b>
Kuřecí stehna <sup>2,3</sup> (čerstvá, bez kostí)	- Program  - Použijte fritovací koš <b>8</b>	1000 g	<b>22–28</b>	200 °C
Kuřecí nugety (mražené)	- Program  - Použijte fritovací koš <b>8</b>	900 g	<b>18–22</b>	200 °C
Rybí prsty (mražené)	- Program  - Použijte fritovací koš <b>8</b>	280 g	<b>7–10</b>	200 °C
Cukety <sup>2,3</sup>	- Program  - Použijte pánev <b>1</b> - Nakrájejte na plátky - Dejte do pánve 1 lžici oleje - Příprava při otevřeném víku.	650 g	<b>17–20</b>	<b>200 °C</b>
Bramboráky	- Program  - Použijte fritovací koš <b>8</b>	900 g	20	<b>180 °C</b>
Kuřecí křídla (mražená)	- Program  - Použijte fritovací koš <b>8</b>	1000 g	15– <b>20</b>	200 °C
Rib-Eye steak	- Program  - Použijte grilovací desku <b>14</b> - Připravujte při otevřeném víku - Příp. použijte teploměr na pečení	3 steaky, silné cca 3 cm	<b>7–9</b>	230 °C

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

Horní čísla <sup>1,2,3</sup> znamenají:

1: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

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

3: V 1/4, 1/2 a 3/4 doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

## Recepty

### Hranolky s bylinkovou majonézou

Ingredience na 4 porce


#### Ingredience na majonézu

- 1 vaječný žloutek
  - 1 lžička hořčice
  - 125 ml slunečnicového oleje
  - 1 lžička jemně nasekané petržele
  - 1 lžička jemně nasekaného kerblíku
  - 1 lžice citronové šťávy
- sůl, pepř

#### Ingredience na hranolky

- 250 g batátů
- 250 g brambor
- 2 lžice slunečnicového oleje

#### Příprava

1. Na bylinkovou majonézu vložte žloutek s hořčicí do vysoké nádoby a krátce rozmixujte tyčovým mixérem.
2. Během mixování přilévejte tenkým proudem olej, dokud nevznikne krémová, homogenní směs.
3. Přidejte bylinky a dochutěte solí, pepřem a citronovou šťávou.
4. Brambory a batáty oloupejte, umyjte a osušte.
5. Brambory a batáty nakrájejte na tyčinky silné asi 1 cm a smíchejte je v míse s olejem.
6. Zvolte program  Hranolky (190 °C/ 24 minut) a změňte dobu přípravy na 25 minut. Po 15 minutách snižte teplotu na 180 °C a hranolky promíchejte.
7. Hranolky osolte a podávejte s bylinkovou majonézou.


### Steak po provensálsku

Ingredience na 4 porce

#### Ingredience

- 4 hovězí steaky (po 175 g)
  - 2 lžice olivového oleje
  - 1 lžičky sušeného tymiánu
  - 1 lžičky sušeného rozmarýnu
  - 1 lžičky sušeného oregana
  - 1 lžičky sušeného estragonu
- sůl a pepř

#### Příprava


1. Smíchejte bylinky, sůl, pepř a olivový olej a marinujte v nich steaky.
2. Zvolte program  Steak (230 °C/ 10 minut).
3. Steaky grilujte, dokud nedosáhnou požadovaného stupně propečení.
4. Podávejte k nim bylinkovou bagetu

### Kuře po jamajsku

#### Ingredience

- 1 celé kuře (cca 1,5 kg)
- 2 lžice sójové omáčky
- 2 lžice olivového oleje
- šťáva z jednoho citronu
- 2 stroužky česneku
- 4 nastrouhané cm zázvoru
- 2 lžičky chilli vloček
- 1 lžice směsi koření Jerk

#### Příprava

1. Kuře omyjte a osušte.
2. Oloupejte a nakrájejte nadrobno česnek.
3. Na marinádu smíchejte v míse sójovou omáčku, olivový olej, citronovou šťávu, směs koření, česnek, zázvor a chilli vločky.
4. Pořete kuře marinádou a nechte ho přes noc marinovat v lednici.
5. Zvolte program  Celé kuře (200 °C/ 15 minut). Použijte teploměr na pečení a základní teplotu nastavte na 80 °C.
6. Kuře podávejte se salátem.


## Špízy s cuketou a lilkem

Ingredience na 4 porce

### Ingredience

- ½ lžičky pepře
- ½ lžičky nového koření
- ½ lžičky koriandru
- ½ lžičky sušeného tymiánu
- ½ lžičky sušeného oregana
- 1 lžička soli
- 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. Zvolte program  Celé kuře (200 °C/ 15 minut). V polovině pečení špízy otočte.

## Čokoládové dortíky s tekutou náplní


Ingredience na 8 dortíků

### 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. Naplněte těsto do formiček na muffiny a vložte je do fritovacího koše **8**. Vložte ho do předehřátého přístroje.
7. Zvolte program  Muffiny (150 °C/ 20 minut). Změňte teplotu na 180 °C a dobu přípravy na 10 minut.
8. Čokoládové dortíky upečte a podávejte je teplé.

## Čištění



### NEBEZPEČÍ popálení!

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



### NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Než budete horkovzdušnou fritézu **13** čistit, vytáhněte síťovou zástrčku **9** ze zásuvky.
- ⊙ Horkovzdušná fritéza **13** nesmí být ponořena do vody.

### VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Topné články **4** a **16** se nesmí utírat mokřým hadříkem.

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

**Dodatečné informace týkající se čištění a ošetřování přístroje a dílů příslušenství naleznete v online návodu k použití.**



## 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.

## Použité symboly

	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (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 směrnice 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.

## Řešení problémů

Pokud váš přístroj nefunguje podle očekávání, přečtěte si odpovídající kapitolu v on-line návodu k použití.

## Servisní střediska

V případě servisu se obraťte na náš servisní center:

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

**IAN: 460241\_2401**

## Krátky návod



Tento dokument predstavuje skrátené tlačené vydanie úplného návodu na obsluhu. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a po zadaní čísla výrobku (IAN)

**460241\_2401** si môžete pozrieť a stiahnuť úplný návod na obsluhu. Krátky návod je súčasťou tohto produktu. Pred použitím produktu sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Krátky návod dobre uschovajte a pri postúpení produktu tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

### Symbole na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotknutím sa horúceho povrchu.



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

## Technické údaje

Model:	SHFG 2460 A1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	2460 W

## Prehľad

- 1 Panvica (plancha)
- 2 Rúčka na veku
- 3 Veko
- 4 Vyhrievací prvok (na hornej strane veka)
- 5 Ochrana proti vystreknutiu
- 6 Vetrací otvor
- 7 **MAX** Značka maximálnej úrovne naplnenia fritovacej vložky
- 8 Fritovacia vložka
- 9 Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 10 Priehradka pre vinutie
- 11 Vinutie pre snímač teploty
- 12 Zásuvka pre konektor jack na snímači teploty
- 13 Prístroj/teplovzdušná fritéza
- 14 Grilovacia platňa
- 15 Dotykový displej s indikátormi a tlačidlami senzora
- 16 Vyhrievací prvok (pod grilovacou platňou)
- 17 Miska na zachytávanie tuku
- 18 Snímač teploty teplomera na pečenie
- 19 Konektor jack na snímači teploty

## Účel použitia

Teplovzdušná fritéza je určená na prípravu potravín v horúcom vzduchu pri maximálnej teplote 230 °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.

## Bezpečnostné pokyny

### Výstražné upozornenia

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



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

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

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

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

## Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené.
  - ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
  - ⊙ Deti smú vykonávať čistenie a údržbu prístroja len ak sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom.
  - ⊙ Deti mladšie ako 8 rokov by ste nemali púšťať do blízkosti prístroja a pripojovacieho vedenia.
- 
- ⊙ Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Ne dotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru na zadnej strane alebo grilovacej platne. Počas prevádzky sa dotýkajte len obslužných prvkov prístroja.
  - ⊙ 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.
- ⊙ V tomto prístroji sa nesmie používať drevené uhlie alebo podobné horľaviny.
- ⊙ Vyhrievacie prvky sa nesmú utierať namokro.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ V prípade nesprávneho použitia môžu nastať poranenia.
- ⊙ **Pred prvým použitím prístroj vyčistite.**
- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby deti nemohli prístroj stiahnuť za pripojovací kábel z pracovnej plochy.
- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.
- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabránite priblížiť sa k elektrickým prístrojom.
- ⊙ Vtáky dýchajú rýchlejšie, vzduch sa v ich tele rozvádza inak a sú podstatne menšie ako ľudia. Pre vtáky môže byť preto veľmi nebezpečné, ak vdychnu čo i len najmenšie množstvo dymov, uvoľňujúcich sa pri prevádzke tohto prístroja. Ak používate tento prístroj, vtáky by ste mali preniesť do inej miestnosti.
- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.
- ⊙ Prístroj, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Ak by aj napriek tomu prístroj niekedy spadol do vody, potom okamžite vytiahnite zástrčku a až následne vyberte prístroj von. V takom prípade prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho skontrolovať v odbornom servise.
- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokrymi rukami.
- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Prístroj pripájajte len na zásuvku s ochrannými kontaktmi (uzemnená zásuvka).
- ⊙ Keď používate predĺžovací 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.
- ⊙ Pripojovací kábel a prípadný predĺžovací kábel uložte tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa alebo oň zakopnúť.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.

- ⊙ Pri inštalácii prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nezacvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za pripojovacie vedenie.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky:
  - po každom použití,
  - v prípade poruchy,
  - ak prístroj nepoužívate,
  - pred čistením prístroja,
  - počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajte žiadne zmeny na výrobku. Opravy nechajte vykonávať len v odbornej opravovni, resp. v servisnom stredisku.
- ⊙ 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, nešmykľavej, suchej a nehorľavej pracovnej ploche, aby ste zabránili jej prevráteniu, sklznutiu alebo vznieteniu podložky a v dôsledku toho poškodeniu.
- ⊙ Nedotýkajte sa horúceho povrchov prístroja a vnútorného priestoru. Používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Používajte kuchynskú rukavicu, keď pripravujete jedlá s vysokou teplotou. Vy-  
strekujúci tuk môže inak spôsobiť popálenie.
- ⊙ Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehybte ňou ani ju neprenášajte.
- ⊙ Ak sa na prístroji vznieti tuk, **v žiadnom prípade ho nehasťte vodou!** Hrozí nebezpečenstvo výbušného vzplanutia alebo zásahu elektrickým prúdom. Namiesto toho prístroj zakryte, napr. hasiacou dekou.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.
- ⊙ Dbajte o to, aby sa jedlá nedotýkali horúceho vyhrievacieho prvku na hornej strane vnútorného priestoru a nenašli sa tam.
- ⊙ Fritovací kôš neprepĺňajte. Dodržiavajte orientačné hodnoty v tomto návode.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Na prístroj nekladte žiadne predmety.

## Obsah balenia

- 1 teplovzdušná fritéza **13**
- 1 grilovacia platňa **14**
- 1 fritovacia vložka **8**
- 1 panvica (plancha) **1**
- 1 kompletný návod na obsluhu (na internete)
- 1 krátky návod (je priložený k prístroju)

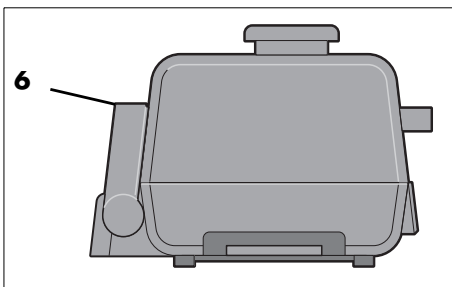
## Uvedenie do prevádzky

- Odstráňte všetok obalový materiál.



### NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

Na zadnej strane prístroja sa nachádza vetrací otvor **6**. Z vetracieho otvoru **6** uniká počas prevádzky horúca para.

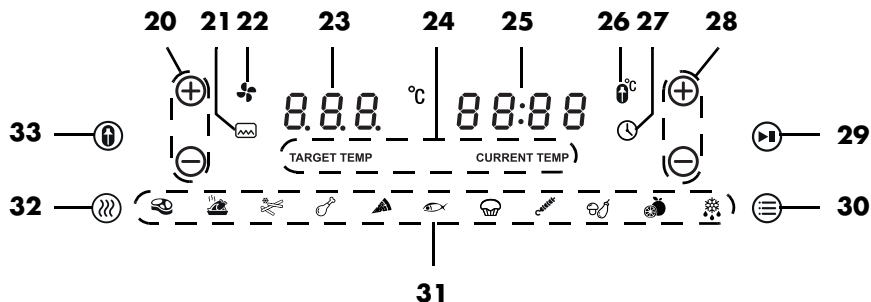


- ⊙ Vetrací otvor **6** nikdy nezakrývajte.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.

**UPOZORNENIE:** Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na výhrevnom prvku **4** 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.
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú, teplovzdornú podložku.
- Zástrčku **9** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.












## Prehľad dotykového displeja



- 20** +/- Tlačidlá: zvýšenie/zníženie teploty
- 21** Symbol grilu: svieti pri programoch so spodným ohrevom
- 22** Symbol ventilátora: svieti, keď je veko zatvorené a ventilátor pre horúci vzduch je v prevádzke
- 23** Ukazovateľ teploty programov
- 24** Hodnoty teploty pre *TARGET TEMP* (cieľová teplota) a *CURRENT TEMP* (aktuálna teplota) sa zobrazujú pri použití teplomera na pečenie
- 25** Zobrazenie času prípravy (aktuálna teplota pri použití teplomera na pečenie)
- 26** Symbol teplomera na pečenie: zobrazuje sa pri použití teplomera na pečenie
- 27** Symbol času prípravy: svieti, keď sa zobrazí čas prípravy
- 28** +/- Tlačidlá: predĺženie/skrátenie času prípravy
- 29** Tlačidlo: zapnutie/vypnutie / štart/stop programu
- 30** Tlačidlo: stlačte opakovane na výber programu
- 31** Symboly programov
- 32** Symbol predhrievania: svieti, keď sa prístroj predhrieva  
Tlačidlo: Preskočiť predhrievanie
- 33** Tlačidlo na nastavenie cieľovej teploty pri použití teplomera na pečenie

## Prehľad programov

Údaje pre teplotu a časy v tabuľke 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) v minútach
	steaky, kotlety	230 °C (180 – 230 °C)	10 (1 – 30)
	celé kura alebo malý kus pečeného mäsa	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	mrazené hranolčky <sup>2,3</sup> (optimálne množstvo cca 500 g, maximálne množstvo cca 1000 g)	190 °C (125 – 200 °C)	24 (1 – 59)
	Hydina na časti, napr. stehno 1 (optimálne množstvo 4 diely)	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Pizza	170 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	Ryba	160 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	muffiny, koláče a pečivo	150 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	grilované špízy	150 °C (125 – 200 °C)	12 (1 – 59)
	Zelenina 1 (optimálne množstvo cca 1000 g)	na 180 °C (125 – 200 °C)	25 (1 – 59)
	Sušenie ovocia a zeleniny, napr. jablkové krúžky	110 °C (40 – 150 °C)	30 (1 – 360)
	Rozmrazovanie	60 °C (40 – 90 °C)	10 (1 – 59)

Číslice nad riadkom textu <sup>1,2,3</sup> znamenajú:

<sup>1</sup>: Po polovici času prípravy pretrepte alebo obráťte.

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

<sup>3</sup>: Po 1/4, 1/2 a 3/4 času prípravy pretrepte alebo obráťte.



## Použitie dielov príslušenstva

Diel príslušenstva	Funkcia/použitie
grilovacia platňa <b>14</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Vždy sa vkladá do teplovzdušnej fritézy 13.</b></li> <li>• Umožňuje odtok tuku.</li> </ul> <p><b>Príprava so zatvoreným vekom:</b> Dobre sa hodí na prípravu hrubých kusov mäsa a mrazeného mäsa.</p> <p><b>Príprava s otvoreným vekom:</b> Dobre sa hodí na grilovanie napr. chudých kusov mäsa.</p>
Panvica (plancha) <b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Položte na grilovaciu platňu <b>14</b>.</li> </ul> <p><b>Príprava so zatvoreným vekom:</b> Dobre sa hodí na grilovanie potravín bez obracania, napr. pizze, alebo keď sa obracajú len málo, napr. ryby.</p> <p><b>Príprava s otvoreným vekom:</b> Dobre sa hodí na grilovanie citlivých potravín, ktoré sa často otáčajú, ako napr. plátky zeleniny.</p>
Fritovacia vložka <b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Položte na grilovaciu platňu <b>14</b>.</li> <li>• Cez otvory vo fritovacej vložke <b>8</b> môže dobre cirkulovať horúci vzduch. To podporuje rovnomerné rozdelenie tepla.</li> <li>• Na hranolčeky, americké zemiaky, hranolčeky zo sladkých zemiakov, na kúsky zeleniny a pod.</li> <li>• Fritovaciu vložku <b>8</b> voľne naplňte hranolčkami po značku <b>MAX 7</b> (maximálne množstvo: 1000 g).</li> </ul> <p><b>UPOZORNENIE:</b> Pri surových prísadách zamiešajte asi ½ polievkovej lyžice oleja (napr. slnečnicový alebo repkový olej). To zabráni prilepeniu na fritovaciu vložku <b>8</b> a zlepšuje chuť. Toto nie je potrebné pri mrazených hranolčkoch alebo podobných produktoch, tieto sú už predfritované.</p>

# Obsluha




## NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru **6** na zadnej strane.
- Používajte rukavicu alebo lapku na chytanie panvice **1** a fritovacej vložky **8**.
- Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru **6** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehýbte ňou ani ju neprenášajte.


## VÝSTRAHA pred vecnými škodami!


- **Prístroj sa za žiadnych okolností nesmie prevádzkovať bez grilovacej platne **14**!**

## Pripojenie k elektrickému prúdu








- Keď je postavený, zastrčte zástrčku **9** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.
  - Nakrátko sa rozsvietia všetky indikátory na dotykovom displeji **15**.
  - Zaznie trojnásobný zvukový signál.
  - Svieti symbol tlačidla štart/stop  **29**. Svietiaci symbol signalizuje pohotovostný režim.

## Dotykový displej

Na dotykovom displeji **15** sú symboly, ktoré zobrazujú len funkcie, napr. symbol grilu  **21**.

Iné symboly predstavujú (aj) tlačidlo, napr. tlačidlo štart/stop  **29**. Ikony sa v tomto návode kvôli lepšej čitateľnosti označujú ako tlačidlá.

## Zapnutie/vypnutie

- Stlačte tlačidlo štart/stop  **29**, aby ste prístroj zapli z pohotovostného režimu.
  - Na dotykovom displeji **15** sa zobrazia symboly programov **31** a všetky tlačidlá.
  - Zobrazuje sa prednastavená teplota **230 °C** a prednastavený čas prípravy **0:10**.
- Opakovane stlačte tlačidlo  **30**, aby ste vybrali požadovaný program.
- Na spustenie prístroja stlačte znovu tlačidlo štart/stop  **29**. Teraz začína fáza zahrievania pre všetky programy okrem zeleniny, sušeného ovocia a rozmrazovania.
  - Svieti symbol predhrievania  **32** (okrem programov pre zeleninu, sušené ovocie a rozmrazovanie).
  - Svieti symbol ventilátora  **22**.
  - Zobrazuje sa nastavená teplota a doba fázy zahrievania.
  - Čas zahrievania/čas prípravy sa odpočítava.
  - Svieti symbol zvoleného programu **31**.
- Počas chodu prístroja podržte stlačené tlačidlo štart/stop  **29**, aby ste prístroj prepli do pohotovostného režimu.
  - Zaznie trojnásobný zvukový signál.
  - Na displeji **15** je viditeľný len symbol  **29**.
- Na úplné vypnutie a odpojenie prístroja zo siete vytiahnite zástrčku **9**.

## Manuálne nastavenia

Kým je prístroj zapnutý, sú na displeji **15** viditeľné tlačidlá. Tak môžete kedykoľvek zmeniť nastavenia teploty a času prípravy napr. aj vtedy, keď už program beží.

- Pomocou nastavovacích tlačidiel **+/- 20** nastavte teplotu:
  - Krátkymi stlačeniami sa teplota mení po 5 °C. Dlhým podržaním sa teplota mení rýchlo dopredu/dozadu.
- Pomocou nastavovacích tlačidiel **+/- 28** nastavte čas prípravy:
  - Krátkymi stlačeniami nastavovacích tlačidiel **+/- 28** sa čas mení po 1 minúte. Dlhým podržaním sa teplota mení rýchlo dopredu/dozadu.

## Používanie programov

### UPOZORNENIA:

- Dbajte o to, aby sa jedlá nedotýkali horúceho vyhrievacieho prvku **4** na vnútornej strane veka a nenalepili sa tam.
- **FUNKCIA RÝCHLEHO ŠTARTU**  
Prístroj zapnite z pohotovostného režimu tlačidlom štart/stop **29**. Opätovným stlačením tlačidla štart/stop **29** sa spustí príprava s prednastavenou teplotou 230 °C a prednastaveným časom prípravy 10 minút.

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

- Teplota: Stláčajte nastavovacie tlačidlá **+/- 20**
  - Čas prípravy: Stláčajte nastavovacie tlačidlá **+/- 28**
1. Pripravte potraviny a dajte ich do fritovacej vložky **8** alebo panvice **1**.
  2. Umiestnite grilovaciu platňu **14** do teplovzdušnej fritézy **13** tak, aby odtok tuku siahal do lievika v teplovzdušnej fritéze.
  3. Zatvorte veko **3**.
  4. Stlačte tlačidlo štart/stop **29**, aby ste prístroj zapli z pohotovostného režimu.

- Na dotykovom displeji **15** sa zobrazujú symboly programov **31** a všetky tlačidlá.
  - Zobrazuje sa prednastavená teplota 230 °C a prednastavený čas prípravy 0:10.
5. Opakovane stlačte tlačidlo **30**, aby ste vybrali požadovaný program.
  6. Na spustenie prístroja stlačte znovu tlačidlo štart/stop **29**. Teraz začína fáza zahrievania pre všetky programy okrem zeleniny, sušeného ovocia a rozmrazovania.
    - Sviety symbol predhrievania **32**.
    - Sviety symbol ventilátora **22**.
    - Zobrazuje sa nastavená teplota a doba fázy zahrievania.
    - Čas zahrievania sa odpočítava.
    - Sviety symbol zvoleného programu **31**.
  7. Na konci fázy zahrievania zaznie zvukový signál a na displeji **15** sa zobrazí **ADD FOOD**. Bliká tlačidlo štart/stop **29** a symbol zvoleného programu **31**.

Otvorte veko **3** a ...

... dajte pripravené potraviny priamo na grilovaciu platňu **14**.

... postavte fritovaciu vložku **8** alebo panvicu **1** s pripravenými potravinami na grilovaciu platňu **14**.





8. Zatvorte veko **3**. Proces prípravy sa spustí automaticky a na ukazovateli času prípravy **25** sa odpočítava zostávajúci čas prípravy. Sviety symbol zvoleného programu **31**.

### alebo

Ak používate grilovaciu platňu **14**, stlačte tlačidlo štart/stop **29**, čím spustíte proces prípravy s otvoreným vekom. Na ukazovateli času prípravy **25** sa odpočítava zostávajúci čas prípravy. Sviety symbol zvoleného programu **31**.

## Prerušenie procesu prípravy

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

- Stlačte tlačidlo štart/stop  **29**.
  - Bliká symbol tlačidla  **29**.
  - Bliká symbol ventilátora  **22**.
  - Bliká symbol programu **31**.
  - Ventilátor sa zastaví.
- Na pokračovanie v procese prípravy znovu stlačte tlačidlo štart/stop  **29**.

## Ukončenie procesu prípravy

- Keď sa program dostal až na koniec, zaznie akustický signál. Na displeji sa zobrazí *ENd*.

- Potrebujete tanier alebo misu (môže byť predhriata).
- Na odpojenie prístroja zo siete vyťahnite po použití zástrčku **9**.






1. Otvorte veko **3**.
2. Pokrmu dajte na pripravený tanier/do pripravenej misy.
3. Vytiahnite misku na zachytávanie tuku **17** a zlikvidujte nazbieraný olej.
4. Pred čistením prístroja a príslušenstva ho nechajte vychladnúť.





---

**Ďalšie informácie napr. o grilovaní so spodným ohrevom a použití teploмера na pečenie nájdete v online návode.**

---

## Tabuľka prípravy jedál

Potraviny	Tipy	Množstvo (cca)	Čas* (minúty)	Teplota*
Hranolčky <sup>2,3</sup> (mrazené, presmažené)	- Program 	500 g <sup>2</sup>	24	190 °C
	- Použite fritovaciu vložku <b>8</b>	1000 g <sup>3</sup>	<b>35</b>	190 °C
Hranolčky <sup>3</sup> (robené doma, hrubé)	- Program  - Primiešajte 1/2 polievkovej lyžice oleja - Použite fritovaciu vložku <b>8</b>	1000 g	<b>20 – 24</b>	<b>200 °C</b>
Kuracie stehná <sup>2,3</sup> (čerstvé, bez kostí)	- Program  - Použite fritovaciu vložku <b>8</b>	1000 g	<b>22 – 28</b>	200 °C
Kuracie nugety (mrazené)	- Program  - Použite fritovaciu vložku <b>8</b>	900 g	<b>18 – 22</b>	200 °C
Rybie prsty (mrazené)	- Program  - Použite fritovaciu vložku <b>8</b>	280 g	<b>7 – 10</b>	200 °C

Potraviny	Tipy	Množstvo (cca)	Čas* (minúty)	Teplota*
Cuketa <sup>2,3</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Program </li> <li>- Použite panvicu <b>1</b></li> <li>- nakrájajte na plátky</li> <li>- Na panvicu dajte 1 lyžicu oleja</li> <li>- Pripravujte s otvoreným vekom.</li> </ul>	650 g	<b>17 - 20</b>	<b>200 °C</b>
Haruľa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Program </li> <li>- Použite fritovaciu vložku <b>8</b></li> </ul>	900 g	20	<b>180 °C</b>
Kuracie krídelká (mrazené)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Program </li> <li>- Použite fritovaciu vložku <b>8</b></li> </ul>	1000 g	15 - <b>20</b>	200 °C
Steaky ribeye	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Program </li> <li>- Použite grilovaciu platňu <b>14</b></li> <li>- Pečte s otvoreným vekom</li> <li>- Prípadne použite teplomer na pečenie</li> </ul>	3 steaky, hrubé cca 3 cm	<b>7 - 9</b>	230 °C

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

Číslice nad riadkom textu <sup>1,2,3</sup> znamenajú:

<sup>1</sup>: Po polovici času prípravy pretrepte alebo obráťte.

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

<sup>3</sup>: Po 1/4, 1/2 a 3/4 času prípravy pretrepte alebo obráťte.

## Recepty

### Miešané hranolčky s bylinkovou majonézou

Prísady na 4 porcie


#### Prísady na majonézu

- 1 žĺtok
- 1 čajová lyžička horčice
- 125 ml slnečnicového oleja
- 1 čajová lyžička najemno nasekaného petržlenu
- 1 čajová lyžička najemno nasekanej krkôšky
- 1 polievková lyžica citrónovej šťavy
- soľ, čierne korenie

#### Prísady na hranolčky

- 250 g sladkých zemiakov
- 250 g pevných zemiakov
- 2 polievkové lyžice slnečnicového oleja

#### Príprava

1. Na bylinkovú majonézu dajte žĺtok a horčicu do vysokého pohára a túto zmes mixujte tyčovým mixérom.
2. Počas mixovania prilievajte tenkým prúdom olej, kým nevznikne krémová homogénna hmota.
3. Pridajte bylinky a dochutte soľou, korením a citrónovou šťavou.
4. Zemiaky a sladké zemiaky ošúpte, umyte a osušte.
5. Zemiaky a sladké zemiaky nakrájajte na tyčinky hrubé asi 1 cm a v miske zmiešajte s olejom.
6. Vyberte program  Hranolčky (190 °C/24 minút) a zmeňte čas prípravy na 25 minút. Po 15 minútach znížte teplotu na 180 °C a hranolčky pretrepte.
7. Hranolčky posolte a podávajte ich s bylinkovou majonézou.


### Steak na provensálsky spôsob

Prísady na 4 porcie

#### Prísady

- 4 hovädzie steaky (po 175 g)
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 1 čajová lyžička sušeného tymianu
- 1 čajová lyžička sušeného rozmarínu
- 1 čajová lyžička sušeného oregana
- ½ čajovej lyžičky sušeného estragónu
- Soľ a korenie

#### Príprava


1. Zmiešajte bylinky, soľ, korenie a olivový olej a marinujte v tom steaky.
2. Zvoľte program  Steaky (230 °C/10 minút).
3. Steaky grilujte, kým nedosiahnete požadovaný stupeň prepečenia.
4. Podávajte k nim bylinkovú bagetu

### Kura na jamajský spôsob

#### Prísady

- 1 celé kura (cca 1,5 kg)
- 2 polievkové lyžice sójovej omáčky
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- Šťava z 1 citróna
- 2 strúčiky cesnaku
- 4 cm zázvoru, strúhaného
- 2 čajové lyžičky čili vločiek
- 1 polievková lyžica zmesi korenia

#### Príprava

1. Kura umyte a osušte.
2. Cesnak ošúpte a nasekajte na drobno.
3. Na prípravu marinády zmiešajte v miske sójovú omáčku, olivový olej, citrónovú šťavu, zmes korenia, cesnak, zázvor a čili vločky.
4. Kurča potrieme marinádou a nechajte cez noc marinovať v chladničke.
5. Zvoľte program  Celé kura (200 °C/15 minút). Použite teplomer na pečenie a nastavte teplotu jadra na 80 °C.
6. Ku kuratú podávajte šalát.


## Špízy z cukety a baklažánu

Prísady na 4 porcie

### Prísady

- ½ lyžičky papriky
- 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 cuketa
- 2 cibule
- Drevené špajdle

### Príprava

1. V miske zmiešajte bylinky, koreniny a olej.
2. Cuketu a baklažán nakrájajte na 2 cm hrubé plátky a cibuľu na štvrtiny.
3. Pridajte zeleninu do zmesi korenín a oleja.
4. Zeleninu striedavo napichávajte na špízy.
5. Zvoľte program  Celé kura (200 °C/ 15 minút). Po polovici času prípravy špízy obráťte.

## Čokoládová tortička s tekutým stredom


Prísady na 8 tortičiek

### Prísady

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

### Príprava

1. Čokoládu nasekajte a roztopte ju vo vodnom kúpeli.
2. Pridajte maslo a tiež ho nechajte roztopiť.
3. Vajcia a cukor vyšľahajte do 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 fritovacej vložky **8**. Vložte ich do prehriateho prístroja.
7. Zvoľte program  Muffiny (150 °C/ 20 minút). Teplotu zmeňte na 180 °C a čas prípravy na 10 minút.
8. Upečte čokoládové tortičky a vychutnajte si ich teplé.

## Čistenie



### NEBEZPEČENSTVO popálenia!

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



### NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Vytiahnite zástrčku **9** zo zásuvky, skôr ako budete teplovzdušnú fritézu **13** čistiť.
- ⊙ Teplovzdušná fritéza **13** sa nesmie ponoriť do vody.

### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Vyhrievacie prvky **4** a **16** sa nesmú utierať namokro.

**UPOZORNENIE:** Nezabudnite, že po vysušení sa môžu ešte v dutinách nachádzať kvapky vody. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť na vzduchu.

**Dodatočné informácie o čistení a ošetrovaní prístroja a dielov príslušenstva nájdete v online návode na obsluhu.**

## 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 zaťaženie životného prostredia.



## Obal

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

## Riešenia problémov

Ak by prístroj niekedy nefungoval ako má, prečítajte si príslušnú kapitolu v online návode na použitie.

## 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.

## Servisné stredisko

V prípade servisu kontaktujte naše servisné centrum:

Servis Slovensko  
Tel.: 0850 232001  
E-Mail: hoyer@lidl.sk

**IAN: 460241\_2401**





## Kurzanleitung



Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) **460241\_2401** die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

### 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.

## Technische Daten

Modell:	SHFG 2460 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2460 W

## Übersicht

- 1** Pfanne (Plancha)
- 2** Griff am Deckel
- 3** Deckel
- 4** Heizelement (an der Oberseite des Deckels)
- 5** Spritzschutz
- 6** Abluftöffnung
- 7 MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Frittiereinsatzes
- 8** Frittiereinsatz
- 9** Anschlussleitung mit Netzstecker
- 10** Fach für die Aufwicklung
- 11** Aufwicklung für Temperatursensor
- 12** Buchse für Klinkenstecker am Temperatursensor
- 13** Gerät/Heißluftfritteuse
- 14** Grillplatte
- 15** Touchdisplay mit Anzeigen und Sensor-Tasten
- 16** Heizelement (unter der Grillplatte)
- 17** Fettauffangschale
- 18** Temperatursensor des Bratenthermometers
- 19** Klinkenstecker am Temperatursensor

## **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Die Heißluftfritteuse ist zum Garen von Lebensmitteln in heißer Luft bei einer Temperatur bis maximal 230 °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.

## **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 die Grillplatte. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Bedienelementen.
- ⊙ 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.
- ⊙ Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen in diesem Gerät nicht verwendet werden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung.**
- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ⊙ 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.
- ⊙ Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Deshalb kann es für Vögel sehr gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen, einzusatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden.
- ⊙ 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.
- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nur an eine Netzsteckdose mit Schutzkontakten (Schuko) an.
- ⊙ 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 und gegebenenfalls Verlängerungskabel 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.
  - ⊙ 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.
  - ⊙ 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, verrutscht oder die Unterlage Feuer fängt und dadurch Schaden entsteht.
  - ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
  - ⊙ Verwenden Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie Speisen mit hoher Temperatur garen. Fettspritzer können sonst zu Verbrennungen führen.
  - ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
  - ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.
  - ⊙ Sollte sich Fett auf dem Gerät entzünden, **löschen Sie es auf keinen Fall mit Wasser!** Es besteht die Gefahr einer explosionsartigen Verpuffung oder eines elektrischen Schlages. Decken Sie stattdessen das Gerät ab, z. B. mit einer Löschdecke.
  - ⊙ 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 Frittierkorb 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.
- ⊙ Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

## Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse **13**
- 1 Grillplatte **14**
- 1 Frittierereinsatz **8**
- 1 Pfanne (Plancha) **1**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

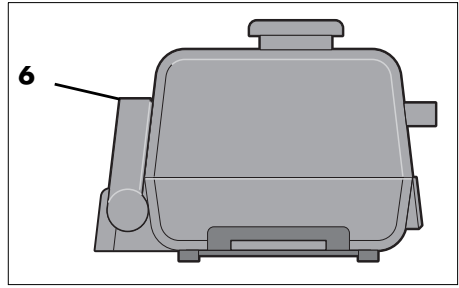
## Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.



### **GEFAHR - Brandgefahr!**

Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich die Abluftöffnung **6**. Aus der Abluftöffnung **6** entweicht während des Betriebes heißer Dampf.

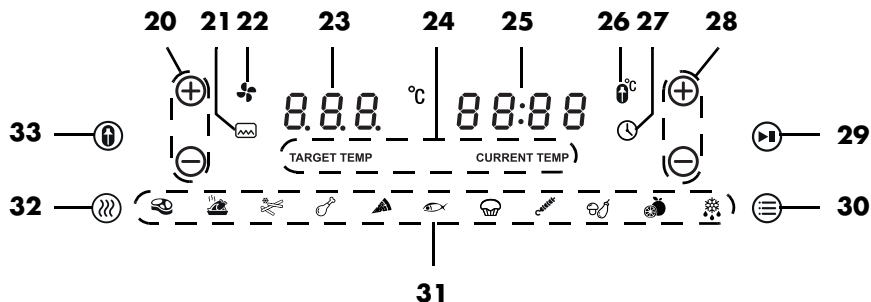


- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **6**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

**HINWEIS:** Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement **4** und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **9** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.












## Das Touchdisplay im Überblick



- 20 +/-** Tasten: Temperatur erhöhen/verringern
- 21** Symbol Grill: leuchtet bei Programmen mit Unterhitze
- 22** Symbol Lüfter: leuchtet, wenn der Deckel geschlossen und der Ventilator für Heißluft in Betrieb ist
- 23** Temperaturanzeige der Programme
- 24** Temperaturwerte für *TARGET TEMP* (Zieltemperatur) und *CURRENT TEMP* (aktuelle Temperatur) werden beim Verwenden des Bratenthermometers angezeigt
- 25** Garzeitanzeige (aktuelle Temperatur beim Verwenden des Bratenthermometers)
- 26** Symbol Bratenthermometer: wird beim Verwenden des Bratenthermometers angezeigt
- 27** Symbol Garzeit: leuchtet, wenn die Garzeit angezeigt wird
- 28 +/-** Tasten: Garzeit verlängern/verkürzen
- 29** Taste: Ein-/Ausschalten / Programm Start/Stop
- 30** Taste: wiederholt drücken, um ein Programm zu wählen
- 31** Programmsymbole
- 32** Symbol Vorwärmen: leuchtet, wenn das Gerät vorwärmt  
Taste: Vorwärmen überspringen
- 33** Taste für das Einstellen der Zieltemperatur beim Verwenden des Bratenthermometers

## Die Programme im Überblick

Die Temperatur- und Zeitangaben in der Tabelle 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) in Minuten
	Steaks, Kotelettes	230 °C (180 – 230 °C)	10 (1 – 30)
	Ganzes Hähnchen oder kleines Bratenstücks	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Gefrorene Pommes frites <sup>2, 3</sup> (optimale Menge ca. 500 g, maximale Menge ca. 1000 g)	190 °C (125 – 200 °C)	24 (1 – 59)
	Geflügel in Teilen, z. B. Keulen <sup>1</sup> (optimale Menge 4 Teile)	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Pizza	170 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	Fisch	160 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Muffins, Kuchen und Backwaren	150 °C (125 – 200 °C)	20 (1 – 59)
	Grillspieße	150 °C (125 – 200 °C)	12 (1 – 59)
	Gemüse <sup>1</sup> (optimale Menge ca. 1000 g)	180 °C (125 – 200 °C)	25 (1 – 59)
	Dörren von Obst und Gemüse, z. B. Apfelringe	110 °C (40 – 150 °C)	30 (1 – 360)
	Auftauen	60 °C (40 – 90 °C)	10 (1 – 59)

Die hochgestellten Ziffern <sup>1,2,3</sup> bedeuten:

<sup>1</sup>: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

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

<sup>3</sup>: Nach 1/4, 1/2 und 3/4 der Garzeit schütteln oder wenden.



# Verwendung der Zubehörteile

Zubehörteil	Funktion/Verwendung
Grillplatte <b>14</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Wird immer in die Heißluftfritteuse 13 eingesetzt.</b></li> <li>• Lässt Fett ablaufen.</li> </ul> <p><b>Zubereitung mit geschlossenem Deckel:</b> Gut geeignet zur Zubereitung dicker Fleischstücke und gefrorenem Fleisch.</p> <p><b>Zubereitung mit geöffnetem Deckel:</b> Gut geeignet zum Grillen von z. B. mageren Fleischstücken.</p>
Pfanne (Plancha) <b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf die Grillplatte <b>14</b> setzen.</li> </ul> <p><b>Zubereitung mit geschlossenem Deckel:</b> Gut geeignet zum Grillen von Lebensmitteln ohne zu wenden, z. B. Pizza oder wenn wenig gewendet wird, z. B. Fisch.</p> <p><b>Zubereitung mit geöffnetem Deckel:</b> Gut geeignet zum Grillen empfindlicher Lebensmittel, die oft gewendet werden, wie z. B. Gemüsescheiben.</p>
Frittiereinsatz <b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf die Grillplatte <b>14</b> setzen.</li> <li>• Durch die Löcher im Frittiereinsatz <b>8</b> kann die heiße Luft gut zirkulieren. Das fördert eine gleichmäßige Verteilung der Wärme.</li> <li>• Für Pommes frites, Wedges, Süßkartoffel-Pommes, Gemüse in Stücken u. Ä.</li> <li>• Frittiereinsatz <b>8</b> nur locker bis zur Markierung <b>MAX 7</b> mit Pommes frites füllen (maximale Menge: 1000 g).</li> </ul> <p><b>HINWEIS:</b> Mischen Sie bei rohen Zutaten ca. ½ Esslöffel Öl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl) unter. Dies verhindert das Festkleben am Frittiereinsatz <b>8</b> und verbessert den Geschmack. Dies ist bei Tiefkühl-Pommes frites und ähnlichen Produkten nicht notwendig, diese sind schon vorfrittiert.</p>

## 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 **6** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Pfanne **1** und des Frittiereinsatzes **8**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **6** 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 Grillplatte 14 betrieben werden!**


### Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **9** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steck-

dose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

- Alle Anzeigen im Touchdisplay **15** leuchten kurz auf.
- Ein dreifacher Signalton wird ausgelöst.
- Das Symbol der Taste Start/Stop  **29** leuchtet. Das leuchtende Symbol signalisiert den Standby-Betrieb.






## Das Touchdisplay



Auf dem Touchdisplay **15** gibt es Symbole, die nur Funktionen anzeigen, z. B. das Symbol Grill  **21**.

Andere Symbole stellen (auch) eine Schaltfläche dar, z. B. die Taste Start/Stop  **29**.

Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Taste bezeichnet.

## Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste Start/Stop  **29**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
  - Im Display **15** werden die Programmsymbole **31** und alle Tasten angezeigt.
  - Die voreingestellte Temperatur **230 °C** und die voreingestellte Garzeit **0:10** werden angezeigt.
- Drücken Sie wiederholt die Taste  **30**, um das gewünschte Programm zu wählen.
- Drücken Sie die Taste Start/Stop  **29** erneut, um das Gerät zu starten. Bei allen Programmen, außer für Gemüse, Dörrobst und Auftauen, beginnt nun eine Aufheizphase.
  - Das Symbol Vorwärmen  **32** leuchtet (außer bei den Programmen für Gemüse, Dörrobst und Auftauen).
  - Das Symbol Lüfter  **22** leuchtet.
  - Die eingestellte Temperatur und die Dauer der Aufheizphase werden angezeigt.

- Die Aufheizzeit/Garzeit wird heruntergezählt.
- Das gewählte Programmsymbol **31** leuchtet.
- Während das Gerät läuft, halten Sie die Taste Start/Stop  **29** gedrückt, um das Gerät in den Standby-Betrieb zu schalten.
  - Ein dreifacher Signalton wird ausgelöst.
  - Im Display **15** ist nur das Symbol  **29** zu sehen.
- Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **9**.



## Manuelle Einstellungen

Während das Gerät eingeschaltet ist, sind im Display **15** die Tasten 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 Einstell-Tasten **+/- 20** stellen Sie die Temperatur ein:
  - Kurz drücken für **5 °C**-Schritte. Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
- Mit den Einstell-Tasten **+/- 28** stellen Sie die Garzeit ein:
  - Einstell-Tasten **+/- 28** kurz drücken für **1-Minuten**-Schritte. Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.

## Programme verwenden

### HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **4** an der Innenseite des Deckels berühren und dort festkleben.
- **SCHNELLSTART-FUNKTION**  
Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste Start/Stop  **29** ein. Durch erneutes Drücken der Taste Start/Stop  **29** wird das Garen mit

der voreingestellten Temperatur 230 °C und der voreingestellten Garzeit 10 Minuten gestartet.

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

- Temperatur: Einstell-Tasten **+/- 20** drücken
  - Garzeit: Einstell-Tasten **+/- 28** drücken
1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittireinsatz **8** oder die Pfanne **1**.
  2. Setzen Sie die Grillplatte **14** so in die Heissluftfritteuse **13**, dass der Fettablauf in den Trichter in der Heissluftfritteuse greift.
  3. Schließen Sie den Deckel **3**.
  4. Drücken Sie die Taste Start/Stopp **⏻ 29**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
    - Im Display **15** werden die Programmsymbole **31** und alle Tasten angezeigt.
    - Die voreingestellte Temperatur 230 °C und die voreingestellte Garzeit 0:10 werden angezeigt.
  5. Drücken Sie wiederholt die Taste **⊖ 30**, um das gewünschte Programm zu wählen.
  6. Drücken Sie die Taste Start/Stopp **⏻ 29** erneut, um das Gerät zu starten. Bei allen Programmen, außer für Gemüse, Dörrobst und Auftauen, beginnt nun eine Aufheizphase.
    - Das Symbol Vorwärmen **⊗ 32** leuchtet.
    - Das Symbol Lüfter **✪ 22** leuchtet.
    - Die eingestellte Temperatur und die Dauer der Aufheizphase werden angezeigt.
    - Die Aufheizzeit wird heruntergezählt.

- Das gewählte Programmsymbol **31** leuchtet.
7. Am Ende der Aufheizphase ertönt ein Signalton und erscheint *ADD FOOD* im Display **15**. Die Taste Start/Stopp **⏻ 29** und das gewählte Programmsymbol **31** blinken.

Öffnen Sie den Deckel **3** und ...

    - ... geben die vorbereiteten Lebensmittel direkt auf die Grillplatte **14**.
    - ... stellen den Frittireinsatz **8** oder die Pfanne **1** mit den vorbereiteten Lebensmitteln auf die Grillplatte **14**.
  8. Schließen Sie den Deckel **3**. Der Garvorgang wird automatisch gestartet und in der Garzeitanzeige **25** wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Das gewählte Programmsymbol **31** leuchtet.

### oder

Wenn Sie die Grillplatte **14** verwenden, drücken Sie die Taste Start/Stopp **⏻ 29**, um den Garvorgang bei geöffnetem Deckel zu starten. In der Garzeitanzeige **25** wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Das gewählte Programmsymbol **31** leuchtet.

### Garprozess unterbrechen

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

- Drücken Sie die Taste Start/Stopp **⏻ 29**.
  - Das Tastensymbol **⏻ 29** blinkt.
  - Das Symbol Lüfter **✪ 22** blinkt.
  - Das Programmsymbol **31** blinkt.
  - Der Ventilator stoppt.
- Drücken Sie die Taste Start/Stopp **⏻ 29** erneut, um den Garprozess fortzuführen.

## Ende des Garprozesses






- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Im Display erscheint *END*.
- Sie benötigen einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
- Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **9**.





1. Öffnen Sie den Deckel **3**.
2. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.

3. Ziehen Sie die Fettauffangschale **17** heraus und entsorgen das aufgefangene Öl.
4. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

**Weitere Informationen z. B. zum Grillen mit Unterhitze und der Verwendung des Bratenthermometers finden Sie in der Online-Anleitung.**

## Gartabelle

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit* (Minuten)	Temperatur*
Pommes frites <sup>2,3</sup> (Tiefkühlware, vorfrittiert)	- Programm  - Frittierereinsatz <b>8</b> verwenden	500 g <sup>2</sup>	24	190 °C
		1000 g <sup>3</sup>	<b>35</b>	190 °C
Pommes frites <sup>3</sup> (hausgemacht, dick)	- Programm  - 1/2 Esslöffel Öl untermischen - Frittierereinsatz <b>8</b> verwenden	1000 g	<b>20 – 24</b>	<b>200 °C</b>
Hähnchenkeulen <sup>2,3</sup> (frisch, ohne Knochen)	- Programm  - Frittierereinsatz <b>8</b> verwenden	1000 g	<b>22 – 28</b>	200 °C
Chicken-Nuggets (Tiefkühlware)	- Programm  - Frittierereinsatz <b>8</b> verwenden	900 g	<b>18 – 22</b>	200 °C
Fischstäbchen (Tiefkühlware)	- Programm  - Frittierereinsatz <b>8</b> verwenden	280 g	<b>7 – 10</b>	200 °C

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit* (Minuten)	Temperatur*
Zucchini <sup>2,3</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Programm  verwenden</li> <li>- Pfanne <b>1</b> verwenden</li> <li>- in Scheiben schneiden</li> <li>- 1 Esslöffel Öl auf die Pfanne geben</li> <li>- bei offenem Deckel garen</li> </ul>	650 g	<b>17 – 20</b>	<b>200 °C</b>
Kartoffelpuffer	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Programm  verwenden</li> <li>- Frittierereinsatz <b>8</b> verwenden</li> </ul>	900 g	20	<b>180 °C</b>
Chicken-Wings (Tiefkühlware)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Programm  verwenden</li> <li>- Frittierereinsatz <b>8</b> verwenden</li> </ul>	1000 g	15 – <b>20</b>	200 °C
Ribeye-Steaks	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Programm  verwenden</li> <li>- Grillplatte <b>14</b> verwenden</li> <li>- bei offenem Deckel braten</li> <li>- ggf. Bratenthermometer verwenden</li> </ul>	3 Steaks, ca. 3 cm dick	<b>7 – 9</b>	230 °C

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

Die hochgestellten Ziffern <sup>1,2,3</sup> bedeuten:

- <sup>1</sup>: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.
- <sup>2</sup>: Nach 1/3 und 2/3 der Garzeit schütteln oder wenden.
- <sup>3</sup>: Nach 1/4, 1/2 und 3/4 der Garzeit schütteln oder wenden.

## Rezepte

### 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 Kerbel
- 1 Esslöffel 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. Wählen Sie das Programm  Pommes frites (190 °C/24 Minuten) und ändern die Garzeit auf 25 Minuten. Reduzieren Sie nach 15 Minuten die Temperatur auf 180 °C und schütteln die Pommes frites durch.
7. Salzen Sie die Pommes frites und servieren diese mit der Kräuter-Mayonnaise.


### Steak Provenzalische Art

Zutaten für 4 Portionen

#### Zutaten

- 4 Rindersteaks (je 175 g)
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian
- 1 Teelöffel getrockneter Rosmarin
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- ½ Teelöffel getrockneter Estragon
- Salz und Pfeffer

#### Zubereitung


1. Mischen Sie Kräuter, Salz, Pfeffer und Olivenöl und marinieren die Steaks darin.
2. Wählen Sie das Programm  Steaks (230 °C/10 Minuten).
3. Grillen Sie die Steaks, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.
4. Servieren Sie dazu Kräuterbaguette

### Hähnchen Jamaikanische Art

#### Zutaten

- 1 ganzes Huhn (ca. 1,5 kg)
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 4 cm Ingwer, gerieben
- 2 Teelöffel Chiliflocken
- 1 Esslöffel Jerk Gewürzmischung

#### Zubereitung

1. Waschen Sie das Hähnchen und trocknen es ab.
2. Schälen Sie den Knoblauch und schneiden diesen klein.
3. Vermischen Sie für die Marinade Sojasauce, Olivenöl, Zitronensaft, Gewürzmischung, Knoblauch, Ingwer und Chiliflocken in einer Schüssel.
4. Reiben Sie das Hähnchen mit der Marinade ein und lassen es über Nacht im Kühlschrank marinieren.
5. Wählen Sie das Programm  Ganzes Hähnchen (200 °C/15 Minuten). Verwenden Sie das Bratenthermometer und

stellen eine Kerntemperatur von 80 °C ein.

- Servieren Sie zum Hühnchen einen Salat.

### **Zucchini-Auberginen-Spieße**

Zutaten für 4 Portionen

#### **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**

- Vermischen Sie Kräuter, Gewürze und Öl in einer Schüssel.
- Schneiden Sie Zucchini und Auberginen in 2 cm dicke Scheiben schneiden und vierteln die Zwiebeln.
- Geben Sie das Gemüse in die Gewürz-Öl-Mischung.
- Stecken Sie das Gemüse abwechselnd auf die Spieße.
- Wählen Sie das Programm 🍗 Ganzes Hähnchen (200 °C/15 Minuten). Wenden Sie die Spieße nach der Hälfte der Garzeit.

### **Schokotörtchen mit flüssigem Kern**

Zutaten für 8 Törtchen

#### **Zutaten**

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

#### **Zubereitung**

- Hacken Sie die Schokolade und schmelzen diese im Wasserbad.
- Geben Sie Butter hinzu und lassen diese ebenfalls schmelzen.
- Schlagen Sie Eier und Zucker schaumig.
- Sieben Sie Mehl über die Masse und verrühren diese zu einem glatten Teig.
- Schokoladen-Butter-Mischung unterheben.
- Füllen Sie den Teig in Muffin-Förmchen und stellen diese in den Frittireinsatz **8**. Setzen Sie diesen in das vorgeheizte Gerät.
- Wählen Sie das Programm 🍪 Muffins (150 °C/20 Minuten). Ändern Sie die Temperatur auf 180 °C und die Garzeit auf 10 Minuten.
- Backen Sie die Schokotörtchen aus und genießen diese warm.

## **Reinigen**



### **GEFAHR von Verbrennungen!**

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



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **9** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse **13** reinigen.
- ⊙ Die Heißluftfritteuse **13** darf nicht in Wasser getaucht werden.

## WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊗ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊗ Die Heizelemente **4** und **16** dürfen nicht feucht abgewischt werden.

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

**Zusätzliche Informationen zur Reinigung und Pflege des Geräts und der Zubehörteile entnehmen Sie bitte der Online-Bedienungsanleitung.**

## 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.

## Problemlösungen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, lesen Sie das entsprechende Kapitel in der Online-Bedienungsanleitung.



## Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

## Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser Service Center:

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

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

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

**IAN: 460241\_2401**