



AIR FRYER WITH GRILL SHFG 2460 A1

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:
09/2024 ID: SHFG 2460 A1_24_V1.3

CZ

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA S FUNKCÍ GRILU

Návod k obsluze

SK

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA S GRILOM

Návod na obsluhu

DE AT

HEIßLUFTFRITTEUSE MIT GRILLFUNKTION

Bedienungsanleitung

IAN 460241_2401

CZ SK

IAN 460241_2401

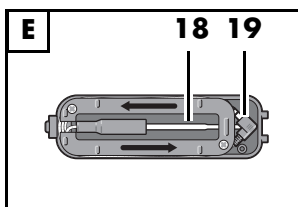
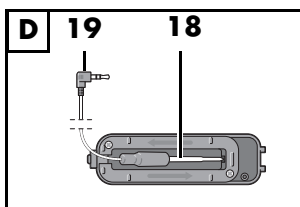
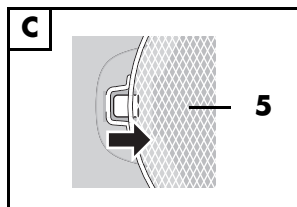
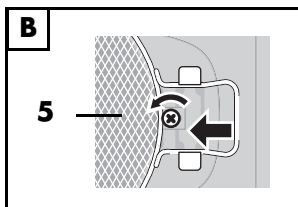
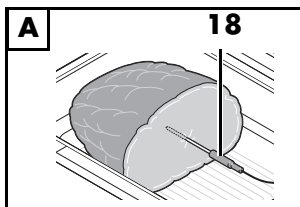
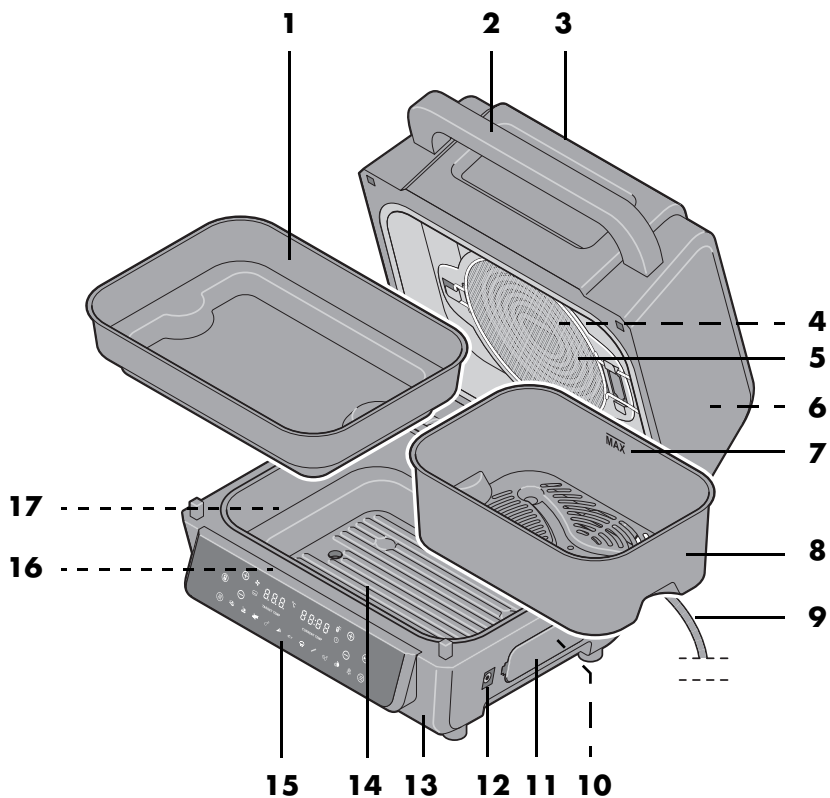
CZ SK



Česky	2
Slovenčina	26
Deutsch.....	50



Přehled / Prehľad / Übersicht



Obsah

1. Přehled	3
2. Použití k určenému účelu	4
3. Bezpečnostní pokyny	4
4. Rozsah dodávky	8
5. Uvedení do provozu	8
6. Dotykový displej v přehledu	9
7. Programy v přehledu	10
8. Použití dílů příslušenství	11
9. Ovládání	12
9.1 Proudová přípojka	12
9.2 Dotykový displej	12
9.3 Zapnutí/vypnutí	12
9.4 Manuální nastavení	12
9.5 Použití programů	13
9.6 Přerušování procesu přípravy	14
9.7 Konec procesu přípravy	14
9.8 Grilování se spodním ohřevem	14
9.9 Používání teploměru na pečení	14
10. Tipy na přípravu	15
10.1 Tabulka přípravy	17
10.2 Tabulka s druhy masa, stupni přípravy a odpovídajícími vnitřními teplotami ...	18
11. Recepty	19
11.1 Hranolky s bylinkovou majonézou	19
11.2 Steak po provensálsku	19
11.3 Kuře po jamajsku	19
11.4 Špízy s cuketou a lilkem	20
11.5 Čokoládové dortíky s tekutou náplní	20
12. Čištění	21
13. Uložení	22
14. Likvidace	22
15. Řešení problémů	22
16. Technické údaje	23
17. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	23

1. 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 sensorovými tlačítky
- 16 Topný článek (pod grilovací deskou)
- 17 Miska na odchyťávání tuku
- 18 Teplotní čidlo teploměru na pečení
- 19 Konektor na teplotním čidle

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vaší nové horkovzdušné fritéze s grilem.

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

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

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaší novou horkovzdušnou fritézou s grilem!

Symbyly na přístroji



Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů.



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

2. Použití k určenému účelu

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

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, 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. Ne-dotýkejte 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 ovládání.
- ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.
- ⊙ **Před prvním použitím přístroj vyčistěte** (viz „Čištění“ na straně 21).



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ 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.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

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



NEBEZPEČÍ pro ptactvo!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo 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 nechte 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, nechte ho překontrolovat ve specializované opravně.

- ⊙ Neobsluhujte přístroj mokřými rukama.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ 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.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

- ⊙ Nikdy nenechávejte zapojený přístroj bez dohledu.
- ⊙ Dohlížejte na horkovzdušnou fritézu po celou dobu provozu. Zjistíte tak případné problémy včas podle nenormálních pachů nebo zvuků.
- ⊙ Přístroj nikdy nepřikrývejte nebo nepokládejte na měkké předměty (jako např. na ručníky).
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Provozujte horkovzdušnou fritézu výhradně na pevné, rovné, neklouzavé, suché a nehořlavé pracovní ploše, abyste zamezili jejímu převrácení nebo sklouznutí nebo vzplanutí podložky a vzniku požáru.



NEBEZPEČÍ zranění popálením!

- ⊙ Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje a vnitřního prostoru. Používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ Používejte kuchyňské rukavice, pokud připravujete pokrmy s vysokou teplotou. Sřítánce tuku mohou jinak způsobit popáleniny.
- ⊙ Předtím než budete přístroj čistit nebo ho sklidíte, nechte ho zcela vychladnout.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani jí nepřenašejte.

- ⊙ Pokud by se na přístroji vznítil tuk, **v žádném případě ho nehaste vodou!** Hrozí nebezpečí explozivního hoření nebo úrazu elektrickým proudem. Místo toho přístroj zakryjte, např. hasicí dekou.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Dbejte na to, aby podložka pod přístrojem byla suchá.
- ⊙ Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- ⊙ 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.

4. 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)

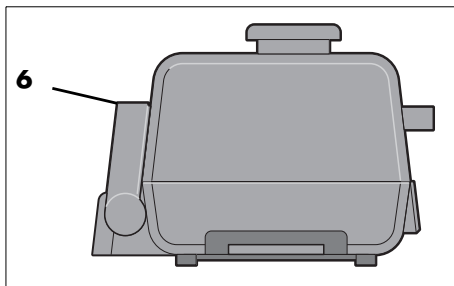
5. Uvedení do provozu

- 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.



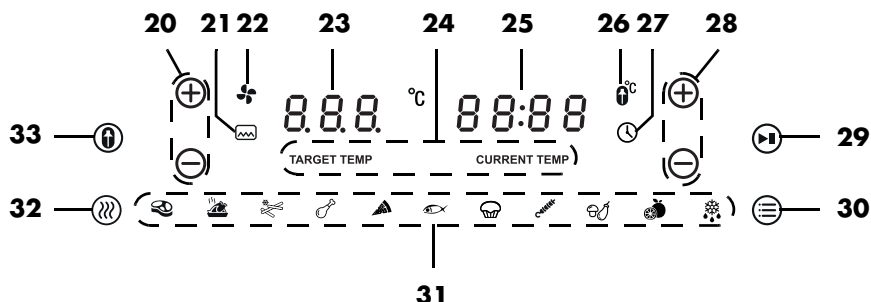
- ⊙ Větrací průduch **6** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.









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 výrobku. Postarejte se o dostatečné větrání.

- Stáhněte ochranné fólie a lepicí pásy z přístroje, neodstraňujte však výrobní štítek na spodní straně přístroje.

- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly příslušenství a zda jsou nepoškozené.
- Před prvním použitím přístroj a všechny díly příslušenství vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 21).
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.
- Síťovou zástrčku **9** zasuňte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.












6. 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 (viz „Programy v přehledu“ na straně 10)
- 32**  Symbol zahřívání: svítí, když se přístroj zahřívá
Tlačítko: přeskočit zahřívání
- 33**  Tlačítko nastavení cílové teploty při používání teploměru na pečení

7. 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 ^{2,3} (optimální množství cca 500 g, maximální množství cca 1000 g)	190 °C (125–200 °C)	24 (1–59)
	Kousky drůbeže, např. stehna ¹ (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 ¹ (optimální množství cca 1000 g)	180 °C (125–200 °C)	25 (1–59)
	Sušení ovoce a zeleniny, např. jablečných kroužků	110 °C (40–150 °C)	30 (30–360)
	Rozmrazení	60 °C (40–90 °C)	10 (1–59)

Horní čísla ^{1,2,3} 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.

8. Použití dílů příslušenství

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

9. 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, nepohybuje s ní a ani jí nepřenášejte.


VÝSTRAHA před věcnými škodami!


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

9.1 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.

9.2 Dotykový displej

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

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

9.3 Zapnutí/vypnutí

- 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.
- Pro výběr požadovaného programu stiskněte opakovaně tlačítko  **30**.
- 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 (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 tlačítko 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**.

9.4 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.
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.

9.5 Použití programů

UPOZORNĚNÍ:

- Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku **4** na vnitřní straně víka a nepřilepily se tam.
- Fázi ohřevu můžete zkrátit nebo přeskočit stisknutím tlačítka **⊗ 32**.
- **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**, 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.
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 automaticky odpočítává k nule zbývající doba přípravy. Symbol zvoleného programu **31** svítí.

9.6 Přerušení procesu přípravy

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

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

9.7 Konec procesu přípravy








- Když program doběhne do konce, zazní akustický signál. Na displeji se objeví *END*.
- Pořebujete talíř nebo misku (příp. naháté).
- 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 odchyťování tuků **17** a zlikvidujte zachycený olej.
4. Nechejte přístroj a příslušenství vychladnout předtím, než ho budete čistit.

UPOZORNĚNÍ: Neodpovídá-li např. stupeň zhnědnutí vašemu přání, můžete proces přípravy změnit manuálně (viz „Manuální nastavení“ na straně 12). Zavřete víko **3** a znovu spusťte proces přípravy. Po pár minutách zkontrolujte stupeň zhnědnutí.

9.8 Grilování se spodním ohřevem

Tyto programy podporují grilování se spodním ohřevem:

-  Steak
 -  Celé kuře
 -  Kousky drůbeže, např. stehna
 -  Ryby
 -  Grilované špízy
 -  Zelenina
- U těchto programů se doba přípravy nepřerušuje, pokud je víko **3** od začátku otevřené nebo se otevře během programu.
 - Podle symbolu  **21** na displeji **15** poznáte, že se grilovaná potravina nadále připravuje se spodním ohřevem.
 - Grilování se spodním ohřevem při otevřeném víku **3** se doporučuje např. při grilování citlivých potravin, které se často otáčejí, jako např. plátky zeleniny.




9.9 Používání teploměru na pečení




Teploměr na pečení je navržen tak, aby vám pomohl dokonale připravit grilovaný pokrm nebo pečení. Díky měření vnitřní teploty máte vždy přehled o stupni propečení vašich pokrmů. Doba přípravy se nyní určuje dosažením nastavené vnitřní teploty (cílová teplota).





NEBEZPEČÍ zranění popálením!


- ⊙ Položte kabel k teplotnímu čidlu **18** tak, aby nebylo možné strhnout nebo převrátit horké díly.
- ⊙ Teplotní čidlo **18** se při přípravě/grilování zahřívá. Pro odstraňování teplotního čidla použijte kuchyňské rukavice nebo chňapky.

UPOZORNĚNÍ: Funkci teploměr na pečení lze používat u programů  Steak,  Celé kuře nebo  Ryba.

1. Zvolte jeden z programů  Steak,  Celé kuře nebo  Ryba.
2. Stiskněte páčku na navíjení teplotního čidla **11** ve směru navíjení. Vyjměte navíjení z přihrádky **10**.
3. Vezměte konektor **19** a odviňte kabel.
4. Vytáhněte opatrně teplotní čidlo **18** z navíjení **11**.
5. **Obrázek A:** Pečení připravte mimo přístroj **13**. Nastrčte konec teplotního čidla **18** do pečeně tak, aby teplotní čidlo vodorovně vyčnívalo ven. Pokud chcete např. sledovat vnitřní teplotu pečeně, nasuňte špičku teplotního čidla doprostřed nebo do nejsilnější části pečeně.
6. Zastrčte nyní konektor **19** do zdířky **12** vedle přihrádky na navíjení **10**.
7. Na displeji se objeví symbol pro teploměr na pečení **26** a tlačítko pro nastavení cílové teploty **33**.
8. Stiskněte tlačítko pro nastavení cílové teploty **33**. Na displeji se zobrazují hodnoty teploty pro *TARGET TEMP* (cílová teplota) a *CURRENT TEMP* (aktuální teplota).
9. Nyní pomocí nastavovacích tlačítek **+/- 20** nastavte požadovanou vnitřní teplotu.

UPOZORNĚNÍ: Teplotu přípravy můžete v průběhu přípravy změnit pozastavením programu pomocí tlačítka Start/Stop  **29**, stisknutím tlačítka  **33** a nastavovacími tlačítky **+/- 20**.

10. Zavřete příp. víko **3**. Spusťte program a fáze zahřívání začíná.
11. Po vyzvání programu (*ADD FOOD*) položte pečení i s teplotním čidlem na grilovací desku **14**.

12. Zavřete příp. víko **3** a spusťte program tlačítkem start/stop  **29**. Na displeji vidíte hodnoty teploty pro *TARGET TEMP* (cílová teplota) a *CURRENT TEMP* (aktuální teplota). Při dosažení cílové teploty se přístroj automaticky vypne. Otevřete příp. víko a odeberte pečení.

10. Tipy na přípravu

Horkovzdušná fritéza **13** spojuje mnoho různých funkcí v jednom přístroji. Můžete například:

- fritovat horkým vzduchem
 - grilovat kuře nebo pečení
 - péct pizzu
 - připravovat mnoho mražených hotových pokrmů (např. kuřecí křídla, rybí prsty, sýrové nebo zeleninové tyčinky)
 - péct sušenky nebo muffiny
 - grilovat šašlikové nebo zeleninové špižy
 - sušit jablečné kroužky nebo jiné ovoce
- V této kapitole naleznete několik tipů a tabulku přípravy s příklady pro orientaci pro množství, dobu přípravy a teplotu.
 - Údaje v tabulce přípravy se mohou lišit od přednastavených časů a teplot. Kvůli rozdílným vlastnostem a počáteční teplotě jídla není možné uvést přesné údaje o dobách přípravy. Údaje v tabulce přípravy jsou orientační hodnoty.

Příprava potravin

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

Teplota a doba přípravy

- Pro chutný a zdravý výsledek byste se měli při rozhodování o teplotě a době přípravy řídit velmi přesně údaji na obalu.
- Fritujte najednou jen malá množství.
- Fritovací koš **8** nesmíte plnit výš než po značku **MAX 7**.
- Akrylamid je pravděpodobně rakovinnotvorný. Abyste udrželi tvorbu akrylamidu na co nejnižší úrovni, vyhněte se příliš silnému zhnědnutí.

Pro rovnoměrné zhnědnutí ^{1 2 3}

- 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.
-

- Pokud mají potraviny (např. hranolky nebo kuřecí nugety) rovnoměrně zhnědnout, musíte je během fritování 1x až 3x protřepat nebo otočit.
- Používejte přísady rovnoměrné tloušťky nebo velikosti.










Pečení

Těsto v žádném případě nesmíte dávat přímo do fritovacího koše 8. Po přípravě dejte těsto do pečící formy nebo jiné žáruvzdorné formy (např. formiček na muffiny). Ty poté postavte s těstem do fritovacího koše **8**.

Obalové informace

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

10.1 Tabulka přípravy

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

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

Horní čísla ^{1,2,3} 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.

10.2 Tabulka s druhy masa, stupni přípravy a odpovídajícími vnitřními teplotami

U kousků pečeně závisí doba přípravy a teplota přípravy na váze a na tom, jaký kus masa použijete. Dobrou orientační hodnotou je vnitřní teplota, kterou můžete zjistit pomocí teploměru na pečení.

	Stupně přípravy				
	Rare	Medium rare	Medium	Medium Well	WellDone
Jelení	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Hovězí	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Vepřové	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Jehněčí	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Kuřecí	X	X	X	X	74 °C
Ryby	X	X	X	X	58 °C
Hamburger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Recepty

11.1 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 citrónové 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 přilévajte tenkým proudem olej, dokud nevznikne krémová, homogenní směs.
3. Přidejte bylinky a dochutte solí, pepřem a citrónovou 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.


11.2 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
 - ½ 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.

11.3 Kuře po jamajsku

Ingredience

- 1 celé kuře (cca 1,5 kg)
- 2 lžice sójové omáčky
- 2 lžice olivového oleje
- šťáva z jednoho citrónu
- 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, citrónovou šťávu, směs koření, česnek, zázvor a chilli vločky.
4. Poříte kuře marinádou a nechte ho přes noc marinovat v lednici.
5. Zvolte program  Celé kuře (200 °C/ 15 minut). Používejte teploměr na pečení a vnitřní teplotu nastavte na 80 °C.
6. Kuře podávejte se salátem.


11.4 Špízy s cuketou a lilkem

Ingredience na 4 porce

Ingredience

- ½ lžičky pepře
- ½ lžičky nového koření
- ½ lžičky koriandru
- ½ lžičky sušeného tymiánu
- 1 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.


11.5 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. Naplňte 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.

12. 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.

Díly příslušenství

- Odstraňte zbytky potravin.
 - Fritovací koš **8**, pánev **1** a ochranu proti rozstříku **5** můžete umývat v myčce.
-

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

- Připálené zbytky potravin předtím nechejte odmočit.
- Grilovací desku **14** a misku na odchyťování tuku **17** umyjte ručně teplou vodou a čisticím prostředkem. Poté je pečlivě opláchněte čistou vodou.

Demontáž/montáž ochrany proti rozstříku

- **Obrázek B:** Uvolněte šroub křížovým šroubovákem (není obsažen v rozsahu dodávky) a odstraňte ho. Posuňte ochranu proti rozstříku **5** doleva a odstraňte ji.
 - **Obrázek C:** Po čištění nasadte ochranu proti rozstříku **5** tak, aby levá drátěná smyčka zasahovala pod sponu ve víku **3**. Šikmá rukojeť ochrany proti rozstříku **5** směřuje směrem od vnitřní strany víka. Posuňte ochranu proti rozstříku doprava a zatlačte ji až zapadne. Zajistěte ochranu proti rozstříku ručním otočením šroubu.
-

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Ochrana proti rozstříku **5** musí být při používání horkovzdušné fritézy **13** vždy nainstalovaná.
-

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

Teplotní čidlo

- Teplotní čidlo **18** i s kabelem umyjte ručně teplou vodou a čisticím prostředkem. Opláchněte čistou vodou.
- Vysušte utěrkou.
- **Obrázek D:** Zasuňte špičku teplotního čidla **18** do navíjení **11**. Vtlačte teplotní čidlo zcela dovnitř. Vedte kabel směrem ven a položte ho kolem navíjení ve směru šipky.
- **Obrázek E:** Umístěte zástrčku konektoru **19** a zastrčte vinutí do přihrádky **10**.

Kryt

- Ořete kryt **13** zvenku lehce navlhčeným hadříkem s trochou jemného čisticího prostředku.
- Vysušte utěrkou.

Vnitřní prostor

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

13. Uložení

- Předtím než horkovzdušnou fritézu skládáte...
 - ... musí být síťová zástrčka **9** vytažená,
 - ... musí být přístroj vychladlý a
 - ... musí být všechny díly úplně suché.

14. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU. Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.

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



Obal

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

15. Řešení problémů

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!






- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none">• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?• Zkontrolujte připojení.
Potravina není po doporučené době ještě hotová	<ul style="list-style-type: none">• Bylo množství příliš velké nebo kousky příliš silné?• Byla nastavena příliš nízká teplota nebo doba přípravy?
Silná tvorba dýmu nebo zápachu	<ul style="list-style-type: none">• Nachází se na topném článku 4 zbytky potravin, které se při zahřívání spálí? Fritovací koš 8 nesmíte plnit výš než po značku MAX 7.
ADD FOOD	<ul style="list-style-type: none">• Otevřete víko po fázi nahřívání 3 a přidejte potraviny.
ADD PLATE	<ul style="list-style-type: none">• Vložte grilovací desku 14
ENd	<ul style="list-style-type: none">• Doba přípravy vypršela nebo byla dosažena vnitřní teplota: Odeberte hotové potraviny.

16. Technické údaje

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

Použité symboly

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

Technické změny vyhrazeny.

17. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

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

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

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

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

Rozsah záruky

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

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

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

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

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 460241_2401** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

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



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **460241_2401** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 460241_2401



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	27
2. Účel použitia	28
3. Bezpečnostné pokyny	28
4. Obsah balenia	32
5. Uvedenie do prevádzky	32
6. Prehľad dotykového displeja	33
7. Prehľad programov	34
8. Použitie dielov príslušenstva	35
9. Obsluha	36
9.1 Pripojenie k elektrickému prúdu	36
9.2 Dotykový displej	36
9.3 Zapnutie/vypnutie.....	36
9.4 Manuálne nastavenia	36
9.5 Používanie programov.....	37
9.6 Prerušenie procesu prípravy	38
9.7 Ukončenie procesu prípravy	38
9.8 Grilovanie so spodným ohrevom.....	38
9.9 Použitie teplomeru na pečenie	38
10. Tipy na prípravu	39
10.1 Tabuľka prípravy jedál.....	40
10.2 Tabuľka s druhmi mäsa, stupňami prípravy a príslušnými teplotami jadra...	42
11. Recepty	43
11.1 Miešané hranolčky s bylinkovou majonézou	43
11.2 Steak na provensálsky spôsob	43
11.3 Kura na jamajský spôsob	43
11.4 Špízy z cukety a baklažánu	44
11.5 Čokoládová tortička s tekutým stredom	44
12. Čistenie	45
13. Uskladnenie	46
14. Likvidácia	46
15. Riešenie problémov	46
16. Technické údaje	47
17. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	47

1. *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

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k vašej novej teplovzdušnej fritéze s grilom.

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

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

Prajeme vám veľa radosť s vašou novou teplovzdušnou fritézou s grilom!

Symbole na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotknutím sa horúceho povrchu.



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

2. Účel použitia

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

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

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



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

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

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

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

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

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



- ⊙ 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** (pozri „Čistenie“ na strane 45).



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ 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.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

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



NEBEZPEČENSTVO pre vtáky!

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



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

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

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

- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokrymi rukami.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Prístroj pripájajte len na zásuvku s ochrannými kontaktmi (uzemnená zásuvka).
- ⊙ Keď používate predlžovací kábel, musí spĺňať technické údaje tohto prístroja.
- ⊙ Prístroj zapájajte len do samotnej zásuvky, nie do zásuvky, do ktorej sa dajú zapojiť viaceré zariadenia. Mohlo by totiž dôjsť k preťaženiu.
- ⊙ Pripojovací kábel a prípadný predlžovací 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 nazacvikol 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.



NEBEZPEČENSTVO – nebezpečenstvo požiaru!

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



NEBEZPEČENSTVO poranení popálením!

- ⊙ Nedotýkajte sa horúceho povrchov prístroja a vnútorného priestoru. Používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Používajte kuchynskú rukavicu, keď pripravujete jedlá s vysokou teplotou. Vystrekujúci tuk môže inak spôsobiť popálenia.

- ⊙ 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 vzplnutia alebo zásahu elektrickým prúdom. Namiesto toho prístroj zakryte, napr. hasiacou dekou.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.
- ⊙ Dbajte o to, aby sa jedlá nedotýkali horúceho vyhrievacieho prvku na hornej strane vyhotoveného priestoru a nenalepili 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.

4. 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)

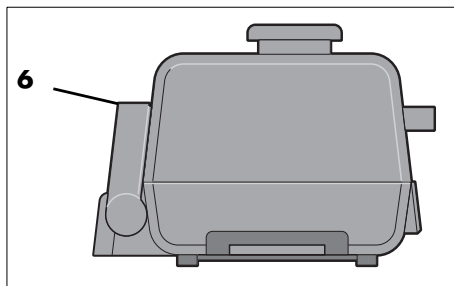
5. Uvedenie do prevádzky

- 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.

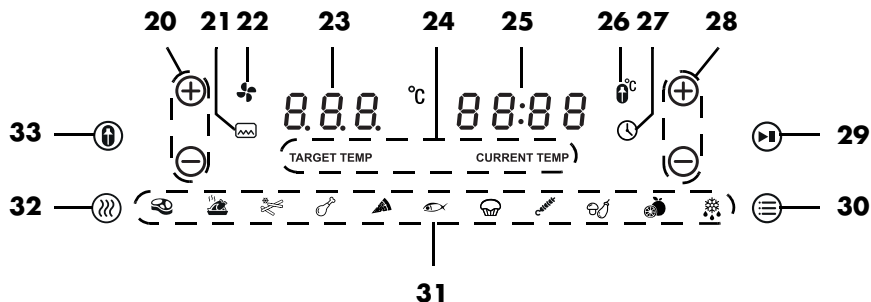


- ⊙ Vetrací otvor **6** nikdy nezakrývajte.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.

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 výrobku. Zabezpečte dostatočné vetranie.

- Z prístroja odstráňte ochranné fólie a lepiacu pásku, avšak neodstraňujte typový štítok na spodnej strane prístroja.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
- Pred prvým použitím prístroj a všetky diely príslušenstva vyčistite (pozri „Čistenie“ na strane 45).
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú, teplovzdornú podložku.
- Zástrčku **9** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.












6. 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 (pozri „Prehľad programov“ na strane 34)
- 32** Symbol predhrievania: svieti, keď sa prístroj predhrieva
Tlačidlo: preskočiť predhrievanie
- 33** Tlačidlo na nastavenie cieľovej teploty pri použití teplomera na pečenie

7. 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 ^{2, 3} (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 (30 – 360)
	Rozmrazovanie	60 °C (40 – 90 °C)	10 (1 – 59)

Číslice nad riadkom textu ^{1,2,3} znamenajú:

¹: Po polovici času prípravy pretrepte alebo obráťte.

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

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

8. Použitie dielov príslušenstva

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

9. 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!**

9.1 Pripojenie k elektrickému prúdu








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

9.2 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.

9.3 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 $230\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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**.

9.4 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.

9.5 Používanie programov

UPOZORNENIA:

- Dbajte o to, aby sa jedlá nedotýkali horúceho vyhrievacieho prvku **4** na vnútornej strane veka a nenalepili sa tam.
- Fázu zahrievania môžete skrátiť alebo preskočiť stlačením tlačidla **⊗ 32**.

• 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.
 - Svieti symbol predhrievania **⊗ 32**.
 - Svieti symbol ventilátora **✚ 22**.
 - Zobrazuje sa nastavená teplota a doba fázy zahrievania.
 - Čas zahrievania sa odpočítava.
 - Svieti 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. Svieti 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. Svieti symbol zvoleného programu **31**.

9.6 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**.

9.7 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 vytiahnite po použití zástrčku **9**.

1. Otvorte veko **3**.
2. Pokrmy 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.

UPOZORNENIE: Ak napr. stupeň zhnednutia nezodpovedá vášmu želaniu, môžete proces prípravy manuálne zmeniť (pozri „Manuálne nastavenia“ na strane 36). Zatvorte veko **3** a znovu spustíte proces prípravy. Po pár minútach skontrolujte stupeň zhnednutia.

9.8 Grilovanie so spodným ohrevom

Nasledujúce programy podporujú grilovanie so spodným ohrevom:

-  Steak
 -  Celé kura
 -  Hydina na časti, napr. stehno
 -  Ryba
 -  Grilované špízy
 -  Zelenina
- Pri týchto programoch sa čas prípravy nepreruší, keď je veko **3** od začiatku otvorené alebo sa otvorí v priebehu programu.
 - Podľa symbolu  **21** na displeji **15** zistíte, že sa grilovaný pokrm ďalej pripravuje so spodným ohrevom.
 - Grilovanie so spodným ohrevom s otvoreným vekom **3** sa odporúča na grilovanie citlivých potravín, ktoré sa často otáčajú, ako napr. plátky zeleniny.




9.9 Použitie teplomeru na pečenie




Teplomer na pečenie vám má pomôcť pri perfektnej príprave grilovaného pokrmu alebo pečienky. Odčítaním teploty jadra bude te vždy informovaný o prepečenosti vašich pochúťok. Doba prípravy sa teraz určuje dosiahnutím nastavenej teploty jadra (cieľovej teploty).





NEBEZPEČENSTVO poranení popálením!


- ⊙ Kábel položte na snímač teploty **18** tak, aby nebolo možné žiadne horúce časti stiahnuť alebo strhnúť.
- ⊙ Snímač teploty **18** je pri varení/grilovaní horúci. Na odstránenie snímača teploty používajte vhodnú kuchynskú rukavicu alebo lapky.

UPOZORNENIE: Funkciu teplomera na pečenie je možné použiť pri programoch  Steak,  Celé kura alebo  Ryba.

1. Zvoľte jeden z troch programov  Steak,  Celé kura alebo  Ryba.
2. Zatlačte páčku na navinutí snímača teploty **11** smerom k navinutiu. Vyberte navinutie z priehradky **10**.
3. Vezmite konektor jack **19** a odviňte kábel.
4. Snímač teploty **18** opatrne vytiahnite z navinutia **11**.
5. **Obrázok A:** Pečienku pripravte mimo prístroja **13**. Vložte koniec snímača teploty **18** do pečeného mäsa tak, aby snímač teploty vodorovne vyčnieval. Ak napr. chcete sledovať teplotu jadra pečeného mäsa, zatlačte hrot snímača teploty do strednej alebo najhrubšej časti pečeného mäsa.
6. Teraz zasuňte konektor jack **19** do zásuvky **12** vedľa priehradky pre navinutie **10**.
7. Na displeji sa zobrazí symbol teplomera na pečenie **26** a tlačidlo na nastavenie cieľovej teploty **33**.
8. Stlačte tlačidlo na nastavenie cieľovej teploty **33**. Na displeji sa zobrazia hodnoty teploty pre *TARGET TEMP* (cieľová teplota) a *CURRENT TEMP* (aktuálna teplota).
9. Pomocou nastavovacích tlačidiel **+/- 20** nastavte požadovanú teplotu jadra.

UPOZORNENIE: Teplotu prípravy môžete meniť v priebehu prípravy tak, že tlačidlom štart/stop  **29** program pozastavíte, stlačíte tlačidlo  **33** a zmeníte nastavovacími tlačidlami **+/- 20**.

10. Prípadne zatvorte veko **3**. Spustíte program a začne fáza zahrievania.

11. Po výzve programu (*ADD FOOD*) vložte pečené mäso spolu so snímačom teploty na grilovaciu platňu **14**.
12. Prípadne zatvorte veko **3** a spustíte program tlačidlom štart/stop  **29**. Na displeji teraz vidíte hodnoty teploty pre *TARGET TEMP* (cieľová teplota) a *CURRENT TEMP* (aktuálna teplota). Pri dosiahnutí cieľovej teploty sa prístroj automaticky vypne. Otvorte veko a odoberte pečené mäso.

10. Tipy na prípravu

Teplovzdušná fritéza **13** spája v jednom prístroji mnohé rozličné funkcie. Môžete napríklad:

- fritovať s horúcim vzduchom
 - grilovať kura alebo pečené mäso
 - pečenie pizze
 - pripravovať množstvo zmrazených hotových jedál (napr. kuracie krídelká, rybie prsty, syrové alebo zeleninové tyčinky)
 - piecť kekсы
 - grilovať ražne na šašlik alebo zeleninu
 - sušiť jablkové krúžky alebo iné ovocie
- V tejto kapitole nájdete niekoľko tipov a tabuľku prípravy jedál s príkladmi na orientáciu v množstve, čase prípravy a teplote.
 - Údaje v tabuľke prípravy sa môžu odlišovať od prednastavených časov a teplôt. Na základe rozličných vlastností a východiskovej teploty potravín nie je možné presne uviesť časy prípravy. Údaje v tabuľke prípravy predstavujú orientačné hodnoty.

Príprava potravín

- Všetky potraviny musia byť na fritovanie podľa možnosti suché. Fritované potraviny osušte, resp. pri mrazených potravinách z nich odstráňte ľad.

- Pri hlbokomrazených potravinách odstráňte čo najviac vody a ľadu, skôr ako ich dáte do teplovzdušnej fritézy.
- Pri obalovaných potravinách dbajte na to, aby strúhanka čo najviac priliehala na potravinu.

Teplota a čas prípravy

- Na dosiahnutie chutného a zdravého výsledku by ste mali veľmi presne dodržiavať teplotu a čas prípravy uvedené na obale.
- Na jedenkrát fritujte len menšie množstvo potravín.
- Fritovacia vložka **8** sa nesmie naplniť viac ako po značku **MAX 7**.
- Akrylamid môže byť karcinogénny. Aby sa akrylamid tvoril čo najmenej, vyvarujte sa prílišnému zhnednutiu.

Na rovnomerné zhnednutie ^{1 2 3}

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

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

- Keď pri potravinách (napr. pri hranolčekoch alebo kuracích nugetách) záleží na rovnomernom zhnednutí, musia sa počas fritovania 1 – 3x pretrepať.
- Používajte prísady s rovnomernou hrúbkou a veľkosťou.




Pečenie







Cesto sa v žiadnom prípade nesmie dať priamo do fritovacej vložky 8. Po príprave dajte cesto do formy na pečenie alebo inej teplovzdornej formy (napr. formičky na muffiny). Túto potom postavte s cestom do fritovacej vložky **8**.

Informácie na obale

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

10.1 Tabuľka prípravy jedál

Potraviny	Tipy	Množstvo (cca)	Čas* (minúty)	Teplota*
Hranolčky ^{2,3} (mrazené, presmažené)	- Program 	500 g ²	24	190 °C
	- Použite fritovaciu vložku 8	1000 g ³	35	190 °C
Hranolčky ³ (robené doma, hrubé)	- Program  - Primiešajte 1/2 polievkovej lyžice oleja - Použite fritovaciu vložku 8	1000 g	20 – 24	200 °C
Kuracie stehná ^{2,3} (čerstvé, bez kostí)	- Program  - Použite fritovaciu vložku 8	1000 g	22 – 28	200 °C

Potraviny	Tipy	Množstvo (cca)	Čas* (minúty)	Teplota*
Kuracie nugety (mrazené)	- Program  - Použité fritovací vložku 8	900 g	18 – 22	200 °C
Rybie prsty (mrazené)	- Program  - Použité fritovací vložku 8	280 g	7 – 10	200 °C
Cuketa ^{2, 3}	- Program  - Použité panvicu 1 - nakrájajte na plátky - Na panvicu dajte 1 lyžicu oleja - Pripravujte s otvoreným vekom	650 g	17 – 20	200 °C
Haruľa	- Program  - Použité fritovací vložku 8	900 g	20	180 °C
Kuracie krídelká (mrazené)	- Program  - Použité fritovací vložku 8	1000 g	15 – 20	200 °C
Steaky ribeye	- Program  - Použité grilovací platňu 14 - Pečte s otvoreným vekom - Prípadne použite teplomer na pečenie	3 steaky, hrubé cca 3 cm	7 – 9	230 °C

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

Číslice nad riadkom textu ^{1,2,3} znamenajú:

¹: Po polovici času prípravy pretrepte alebo obráťte.

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

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

10.2 Tabuľka s druhmi mäsa, stupňami prípravy a príslušnými teplotami jadra

Pri kusoch pečeného mäsa závisí doba a teplota prípravy od hmotnosti a od toho, aký kus mäsa použijete. Dobrú orientáciu poskytnú teploty jadra, ktorú môžete zistiť teplomerom na pečenie.

	Stupne prepečenia				
	Rare	Medium rare	Medium	Medium Well	WellDone
Jelenie mäso	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Hovädzie mäso	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Bravčové mäso	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Jahňacina	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Hydina	X	X	X	X	74 °C
Ryba	X	X	X	X	58 °C
Hamburger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Recepty

11.1 Miešané hranolčky s bylinkovou majonézou

Prísady na 4 porcie


Prísady na majonézu

- 1 žltok
- 1 čajová lyžička horčice
- 125 ml slnečnicového oleja
- 1 čajová lyžička najemno nasekaného petržlenu
- 1 čajová lyžička najemno nasekanej 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 žltok a horčicu do vysokého pohára a túto zmes mixujte tyčovým mixérom.
2. Počas mixovania prilievajte tenkým prúdom olej, kým nevznikne krémová homogénna hmota.
3. Pridajte bylinky a dochuťte soľou, korením a citrónovou šťavou.
4. Zemiaky a sladké zemiaky ošúpte, umyte a osušte.
5. Zemiaky a sladké zemiaky nakrájajte na tyčinky hrubé asi 1 cm a v miske zmiešajte s olejom.
6. 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.


11.2 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.


11.3 Kura na jamajský spôsob

Prísady

- 1 celá 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 podávajúte šalát.


11.4 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 cibulú na štvrtiny.
3. Pridajte zeleninu do zmesi korenín a oleja.
4. Zeleninu striedavo napichávajúte na špízy.
5. Zvoľte program  Celé kura (200 °C/ 15 minút). Po polovici času prípravy špízy obráťte.


11.5 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.

12. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

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



NEBEZPEČENSTVOv 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.

Diely príslušenstva

- Odstráňte hrubé zvyšky potravín.
 - Fritovacia vložka **8**, panvica **1** a ochrana proti vystreknutiu **5** sa môžu umývať v umývačke.
-

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

- Pripečené zvyšky jedál predtým namočte.
- Grilovaciu platňu **14** a misku na zachytávanie tuku **17** umyte ručne teplou vodou a prostriedkom na umývanie. Potom ich dôkladne opláchnite čistou vodou.

Demontáž/montáž ochrany proti vystreknutiu

- **Obrázok B:** Uvoľnite skrutku krížovým skrutkovačom (nie je súčasťou balenia) a odstráňte ju. Ochrany proti vystreknutiu **5** posuňte doľava a odstráňte ju.
 - **Obrázok C:** Po vyčistení nasadte ochranu proti vystreknutiu **5** tak, aby drôtená slučka siahala pod jazýček vo veku **3**. Zahnutá rukoväť ochrany proti vystreknutiu **5** pritom smeruje od vnútra veka. Nasuňte ochranu proti vystreknutiu doprava a zatlačte ju, kým nezapadne. Upevnite ochranu proti vystreknutiu tak, že rukou zaskrutkujete skrutku.
-

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Ochrana proti vystreknutiu **5** musí byť počas použitia teplovzdušnej fritézy **13** vždy nainštalovaná.
-

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

Snímač teploty

- Snímač teploty **18** spolu s káblom umyte ručne teplou vodou a prostriedkom na umývanie. Následne vypláchnite čistou vodou.
- Utrite dosucha utierkou na riad.
- **Obrázok D:** Zastrčte hrot snímača teploty **18** do navnutia **11**. Snímač teploty úplne zatlačte dovnútra. Kábel vedte smerom von a uložte ho v smere šípky okolo navnutia.
- **Obrázok E:** Umiestnite konektor jack **19** a zastrčte navnutie do priehradky **10**.

Teleso

- Teleso **13** zvonku umyte navlhčenou handrou s malým množstvom jemného umývacieho prostriedku.
- Utrite dosucha utierkou na riad.

Vnútrotný priestor

1. Vyčistite vnútro veka **3** mäkkou špongiou, malým množstvom vody a jemným prostriedkom na umývanie.
2. Niekoľkokrát vyutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna, ktorú medzitým preperte a vyžmýkajte.
3. Utrite dosucha utierkou na riad.

13. Uskladnenie

- Skôr ako teplovzdušnú fritézu odložíte...
 - ... musí sa vytiahnuť zástrčka **9**,
 - ... prístroj musí byť vychladnutý a
 - ... všetky diely musia byť úplne suché.

14. 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 časť materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znížiť spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

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

15. Riešenie problémov

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



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!







- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte prístroj opravovať.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Žiadne Funkcia	<ul style="list-style-type: none">• Je zabezpečené napájanie prúdom?• Skontrolujte pripojenie.
Po odporúčanom čase fritovania ešte jedlá nie sú hotové	<ul style="list-style-type: none">• Nebolo množstvo príliš veľké alebo kúsky príliš hrubé?• Nebola teplota alebo čas prípravy nastavené príliš nízko?
Silný dym a zápach	<ul style="list-style-type: none">• Nenachádzajú sa na vyhrievacom prvku 4 zvyšky potravín, ktoré sa pri zahriatí spaľujú? Fritovacia vložka 8 sa nesmie naplniť viac ako po značku MAX 7.
ADD FOOD	<ul style="list-style-type: none">• Po fáze zahrievania otvorte veko 3 a pridajte potraviny.
ADD PLATE	<ul style="list-style-type: none">• Vložte grilovaciu platňu 14
ENd	<ul style="list-style-type: none">• Čas prípravy uplynul alebo je dosiahnutá teplota jadra: Vyberte hotové potraviny.

16. Technické údaje

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

Použíte symboly

	G eprüfte S icherheit (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.

17. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

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

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

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

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

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

Postup pri reklamácií

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 460241_2401** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

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



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN) **460241_2401** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

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

IAN: 460241_2401



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Inhalt

1. Übersicht	51
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	52
3. Sicherheitshinweise	52
4. Lieferumfang	56
5. Inbetriebnahme	56
6. Das Touchdisplay im Überblick	57
7. Die Programme im Überblick	58
8. Verwendung der Zubehörteile	59
9. Bedienen	60
9.1 Stromanschluss	60
9.2 Das Touchdisplay	60
9.3 Ein-/Ausschalten	60
9.4 Manuelle Einstellungen	61
9.5 Programme verwenden	61
9.6 Garprozess unterbrechen	62
9.7 Ende des Garprozesses	62
9.8 Grillen mit Unterhitze	62
9.9 Bratenthermometer verwenden	63
10. Zubereitungstipps	64
10.1 Gartabelle	65
10.2 Tabelle mit Fleischarten, Garstufen und dazu gehörigen Kerntemperaturen	66
11. Rezepte	67
11.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	67
11.2 Steak Provenzalische Art	67
11.3 Hähnchen Jamaikanische Art	67
11.4 Zucchini-Auberginen-Spieße	68
11.5 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	68
12. Reinigen	69
13. Aufbewahren	70
14. Entsorgen	70
15. Problemlösung	71
16. Technische Daten	71
17. Garantie der HOYER Handel GmbH	72

1. 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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse mit Grill.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse mit Grill!

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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



- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite oder 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** (siehe "Reinigen" auf Seite 69).



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinder-spielzeug. 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.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR für Vögel!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ 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.



GEFAHR - Brandgefahr!

- ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ⊙ Beaufsichtigen Sie die Heißluftfritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- ⊙ Gerät niemals abdecken oder auf weichen Gegenständen (wie z. B. Handtüchern) abstellen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- ⊙ 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.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ 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.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
- ⊙ Überfüllen Sie den 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.

4. Lieferumfang

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

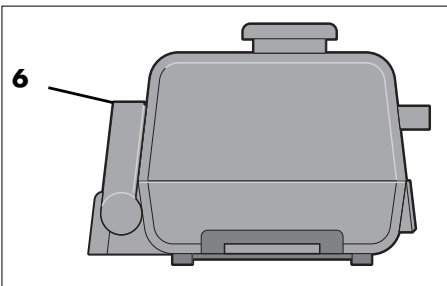
5. Inbetriebnahme

- 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

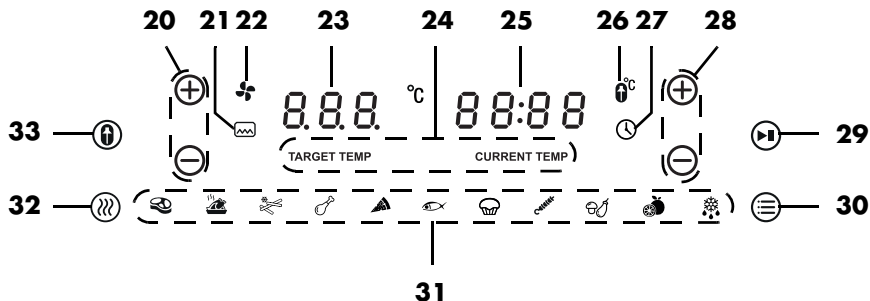
Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.









- ⊙ 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 (siehe "Reinigen" auf Seite 69).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **9** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.












6. 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 (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 58)
- 32**  Symbol Vorwärmen: leuchtet, wenn das Gerät vorwärmt
Taste: Vorwärmen überspringen
- 33**  Taste für das Einstellen der Zieltemperatur beim Verwenden des Bratenthermometers

7. 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, Koteletts	230 °C (180 – 230 °C)	10 (1 – 30)
	Ganzes Hähnchen oder kleines Bratenstücks	200 °C (125 – 200 °C)	15 (1 – 59)
	Gefrorene Pommes frites ^{2, 3} (optimale Menge ca. 500 g, maximale Menge ca. 1000 g)	190 °C (125 – 200 °C)	24 (1 – 59)
	Geflügel in Teilen, z. B. Keulen ¹ (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 ¹ (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 (30 – 360)
	Auftauen	60 °C (40 – 90 °C)	10 (1 – 59)

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2,3} bedeuten:

¹: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

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

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

8. Verwendung der Zubehörteile

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

9. 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 Frittireinsatzes **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!**
-

9.1 Stromanschluss







- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **9** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
 - Alle Anzeigen im Touchdisplay **15** leuchten kurz auf.
 - Ein dreifacher Signalton wird ausgelöst.
 - Das Symbol der Taste Start/Stopp  **29** leuchtet. Das leuchtende Symbol signalisiert den Standby-Betrieb.


9.2 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/Stopp  **29**. Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

9.3 Ein-/Ausschalten

- 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.
- Drücken Sie wiederholt die Taste  **30**, um das gewünschte Programm zu wählen.
- 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 (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/Stopp  **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**.



9.4 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.

9.5 Programme verwenden

HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **4** an der Innenseite des Deckels berühren und dort festkleben.
- Sie können die Aufheizphase verkürzen oder überspringen, indem Sie die Taste  **32** drücken.
- **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 Frittiereinsatz **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/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.
 5. Drücken Sie wiederholt die Taste  **30**, um das gewünschte Programm zu wählen.
 6. 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.
 - 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/Stop

Ⓜ **29** und das gewählte Programmsymbol **31** blinken.

Öffnen Sie den Deckel **3** und ...

... geben die vorbereiteten Lebensmittel direkt auf die Grillplatte **14**.

... stellen den Frittierereinsatz **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.

9.6 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.

9.7 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.

HINWEIS: Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern (siehe "Manuelle Einstellungen" auf Seite 61). Schließen Sie den Deckel **3** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad.

9.8 Grillen mit Unterhitze

Folgende Programme unterstützen das Grillen mit Unterhitze:

-  Steak
 -  Ganzes Hähnchen
 -  Geflügel in Teilen, z. B. Keulen
 -  Fisch
 -  Grillspieße
 -  Gemüse
- Bei diesen Programmen wird die Garzeit nicht unterbrochen, wenn Deckel **3** von Anfang an geöffnet ist oder im Laufe des Programms geöffnet wird.

- Am Symbol  **21** im Display **15** erkennen Sie, dass das Grillgut mit Unterhitze weiter gart wird.
- Das Grillen mit Unterhitze bei geöffnetem Deckel **3** empfiehlt sich z. B. beim Grillen empfindlicher Lebensmittel, die oft gewendet werden, wie z. B. Gemüsescheiben.

9.9 Bratenthermometer verwenden




Das Bratenthermometer soll Ihnen dabei helfen, Ihr Grillgut oder Ihren Braten perfekt zu garen. Durch das Ablesen der Kerntemperatur sind Sie jederzeit im Bilde über die Garstufe Ihrer Köstlichkeiten. Die Garzeit wird nun durch das Erreichen der eingestellten Kerntemperatur (Zieltemperatur) bestimmt.





GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!


- ⊙ Verlegen Sie das Kabel am Temperatursensor **18** so, dass keine heißen Teile herunter- oder umgerissen werden können.
- ⊙ Der Temperatursensor **18** wird beim Garen/Grillen heiß. Verwenden Sie beim Entfernen des Temperatursensors geeignete Ofenhandschuhe oder Topflappen.

HINWEIS: Die Funktion Bratenthermometer kann angewendet werden in den Programmen  Steak,  Ganzes Hähnchen oder  Fisch.

1. Wählen Sie eines der drei Programme  Steak,  Ganzes Hähnchen oder  Fisch.
2. Drücken Sie den Hebel an der Aufwicklung des Temperatursensors **11** in Richtung der Aufwicklung. Nehmen Sie die Aufwicklung aus dem Fach **10**.
3. Nehmen Sie den Klinkenstecker **19** und wickeln das Kabel ab.

4. Ziehen Sie vorsichtig den Temperatursensor **18** aus der Aufwicklung **11**.
5. **Bild A:** Bereiten Sie den Braten außerhalb des Geräts **13** vor. Stecken Sie das Ende des Temperatursensors **18** so in den Braten, dass der Temperatursensor waagrecht herausragt. Wenn Sie z. B. die Kerntemperatur eines Bratens überwachen wollen, schieben Sie die Spitze des Temperatursensors in die Mitte oder den dicksten Teil des Bratens.
6. Stecken Sie nun den Klinkenstecker **19** in die Buchse **12** neben dem Fach für die Aufwicklung **10**.
7. Im Display erscheinen das Symbol für das Bratenthermometer **26** und die Taste für das Einstellen der Zieltemperatur **33**.
8. Drücken Sie die Taste für das Einstellen der Zieltemperatur **33**. Im Display erscheinen die Temperaturwerte für *TARGET TEMP* (Zieltemperatur) und *CURRENT TEMP* (aktuelle Temperatur).
9. Stellen Sie nun mit den Einstell-Tasten **+/- 20** die gewünschte Kerntemperatur ein.

HINWEIS: Die Gartemperatur können Sie im Verlauf des Garvorgangs ändern, indem Sie das Programm mit der Taste Start/Stopp  **29** pausieren, die Taste  **33** drücken und mit den Einstell-Tasten **+/- 20** ändern.

10. Schließen Sie ggf. den Deckel **3**. Starten Sie das Programm und die Aufheizphase beginnt.
11. Nach Aufforderung des Programms (*ADD FOOD*) legen Sie den Braten mit dem Temperatursensor auf die Grillplatte **14**.
12. Schließen Sie ggf. den Deckel **3** und starten das Programm mit der Taste Start/Stopp  **29**. Im Display sehen Sie nun die Temperaturwerte für *TARGET TEMP* (Zieltemperatur) und

CURRENT TEMP (aktuelle Temperatur).
Beim Erreichen der Zieltemperatur schaltet das Gerät automatisch ab. Öffnen Sie ggf. den Deckel und entnehmen den Braten.

10. Zubereitungstipps

Die Heißluftfritteuse **13** vereint viele verschiedene Funktionen in einem Gerät. Sie können zum Beispiel:

- mit Heißluft frittieren
 - ein Hähnchen oder Braten grillen
 - Pizza backen
 - viele Tiefkühl-Fertiggerichte zubereiten (z. B. Chicken Wings, Fischstäbchen, Käse- oder Gemüsesticks)
 - Kekse oder Muffins backen
 - Schaschlik- oder Gemüsespieße grillen
 - Apfelringe oder anderes Obst dörren
- In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps und eine Gartabelle mit Beispielen zur Orientierung für Menge, Garzeit und Temperatur.
 - Die Angaben in der Gartabelle können von den voreingestellten Zeiten und Temperaturen abweichen. Durch die unterschiedliche Beschaffenheit und Ausgangstemperatur der Lebensmittel kann keine exakte Angabe zu Garzeiten gemacht werden. Die Angaben in der Gartabelle stellen Richtwerte dar.

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Temperatur und Garzeit

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Garzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Frittereinsatz **8** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 7** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2 3}

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

- Wenn es bei dem Lebensmittel (z. B. bei Pommes frites oder Chicken-Nuggets) auf eine gleichmäßige Bräunung ankommt, müssen sie während des Frittiervorganges 1 - 3x geschüttelt oder gewendet werden.
- Verwenden Sie Zutaten von gleichmäßiger Dicke oder Größe.







Backen


Teig darf auf keinen Fall direkt in den Frittereinsatz 8 gegeben werden. Nach dem Vorbereiten geben Sie den Teig in eine Backform oder eine andere hitzebeständige Form (z. B. Muffinförmchen). Diese stellen Sie dann mit dem Teig in den Frittereinsatz **8**.

Verpackungsinformationen

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

10.1 Gartabelle

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit* (Minuten)	Temperatur*
Pommes frites ^{2, 3} (Tiefkühlware, vorfrittiert)	- Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden	500 g ²	24	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Pommes frites ³ (hausgemacht, dick)	- Programm  - 1/2 Esslöffel Öl untermischen - Frittierereinsatz 8 verwenden	1000 g	20 - 24	200 °C
Hähnchenkeulen ^{2, 3} (frisch, ohne Knochen)	- Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden	1000 g	22 - 28	200 °C
Chicken-Nuggets (Tiefkühlware)	- Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden	900 g	18 - 22	200 °C
Fischstäbchen (Tiefkühlware)	- Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden	280 g	7 - 10	200 °C
Zucchini ^{2, 3}	- Programm  - Pfanne 1 verwenden - in Scheiben schneiden - 1 Esslöffel Öl auf die Pfanne geben - bei offenem Deckel garen	650 g	17 - 20	200 °C
Kartoffelpuffer	- Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden	900 g	20	180 °C
Chicken-Wings (Tiefkühlware)	- Programm  - Frittierereinsatz 8 verwenden	1000 g	15 - 20	200 °C

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit* (Minuten)	Temperatur*
Ribeye-Steaks	<ul style="list-style-type: none"> - Programm  - Grillplatte 14 verwenden - bei offenem Deckel braten - ggf. Bratenthermometer verwenden 	3 Steaks, ca. 3 cm dick	7 - 9	230 °C

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

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2,3} bedeuten:

1: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

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

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

10.2 Tabelle mit Fleischarten, Garstufen und dazu gehörigen Kerntemperaturen

Bei Bratenstücken hängt die Garzeit und die Gartemperatur vom Gewicht ab und davon, welches Fleischstück Sie verwenden. Eine gute Orientierung bietet die Kerntemperatur, die Sie mit dem Bratenthermometer ermitteln können.

	Garstufen				
	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	WellDone
Hirsch	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Rind	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Schwein	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Lamm	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Huhn	X	X	X	X	74 °C
Fisch	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Rezepte

11.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen


Zutaten für die Mayonnaise

- 1 Eigelb
- 1 Teelöffel Senf
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 1 Teelöffel fein gehackte Petersilie
- 1 Teelöffel fein gehackter 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.


11.2 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


11.3 Hühnchen 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 Hühnchen 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 Hühnchen 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.
6. Servieren Sie zum Hühnchen einen Salat.


11.4 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

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


11.5 Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

12. 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.

Zubehörteile

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
 - Fritteureinsatz **8**, Pfanne **1** und Spritzschutz **5** können in der Spülmaschine gereinigt werden.
-

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

- Eingebrennte Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Reinigen Sie die Grillplatte **14** und die Fettauffangschale **17** von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.

Spritzschutz demontieren/mon- tieren

- **Bild B:** Lösen Sie die Schraube mit einem Kreuzschlitzschraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten) und entfernen diese. Schieben Sie den Spritzschutz **5** nach links und entfernen diesen.
 - **Bild C:** Nach dem Reinigen setzen Sie den Spritzschutz **5** so ein, dass die linke Drahtschlinge unter die Lasche im Deckel **3** greift. Der abgewinkelte Griff des Spritzschutz **5** zeigt dabei weg vom Inneren des Deckels. Schieben Sie den Spritzschutz nach rechts und drücken ihn an, bis er einrastet. Fixieren Sie den Spritzschutz durch handfestes Eindrehen der Schraube.
-

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Der Spritzschutz **5** muss beim Gebrauch der Heißluftfritteuse **13** immer installiert sein.
-

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Temperatursensor

- Reinigen Sie den Temperatursensor **18** mitsamt Kabel von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.
- **Bild D:** Stecken Sie die Spitze des Temperatursensors **18** in die Aufwicklung **11**. Drücken Sie den Temperatursensor ganz hinein. Führen Sie das Kabel nach außen und legen dies in Pfeilrichtung um die Aufwicklung.
- **Bild E:** Platzieren Sie den Klinkenstecker **19** und stecken die Aufwicklung in das Fach **10**.

Gehäuse

- Wischen Sie das Gehäuse **13** von außen mit einem angefeuchteten Tuch mit wenig mildem Reinigungsmittel ab.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

Innenraum

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

13. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißblutfrütheuse wegräumen ...
 - ... muss der Netzstecker **9** gezogen werden,
 - ... das Gerät abgekühlt sein und
 - ... müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.

14. Entsorgen

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



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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

15. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

16. Technische Daten

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

Verwendete Symbole

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> • War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? • War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> • Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 4, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittiereinsatz 8 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 7 gefüllt werden.
ADD FOOD	<ul style="list-style-type: none"> • Öffnen Sie nach der Aufheizphase den Deckel 3 und geben Lebensmittel hinzu.
ADD PLATE	<ul style="list-style-type: none"> • Grillplatte 14 einlegen
ENd	<ul style="list-style-type: none"> • Garzeit abgelaufen oder Kerntemperatur erreicht: Entnehmen Sie die fertig gegarten Lebensmittel.

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

Technische Änderungen vorbehalten.

17. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 460241_2401** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **460241_2401** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

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

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

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

IAN: 460241_2401



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND