



DIGITALE HEISLUFTFRITTEUSE SHF 1400 A1 **DIGITAL AIR FRYER SHF 1400 A1** **FRITEUSE NUMÉRIQUE À AIR CHAUD SHF 1400 A1**

(DE) Kurzanleitung

DIGITALE HEISLUFTFRITTEUSE

(FR) (BE) Notice succincte

FRITEUSE NUMÉRIQUE À AIR CHAUD

(PL) Skrócona instrukcja

**CYFROWA FRYTKOWNICA
BEZTŁUSZCZOWA**

(SK) Stručný návod

**DIGITÁLNA TEPOVZDUŠNÁ
FRITÉZA**

(DK) Korte vejledning

DIGITAL FRITUREGRYDE MED VARMLUFT

(GB) Quick reference guide

DIGITAL AIR FRYER

(NL) (BE) Korte handleiding

**DIGITALE
HETELUCHTFRITEUSE**

(CZ) Stručný návod

**DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ
FRITÉZA**

(ES) Instrucciones breves

**FREIDORA DIGITAL DE AIRE
CALIENTE**

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Stan informacji · Stav informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand:

01/2021 ID: SHF 1400 A1_21_V1.3

IAN 352840_2010

8

IAN 352840_2010

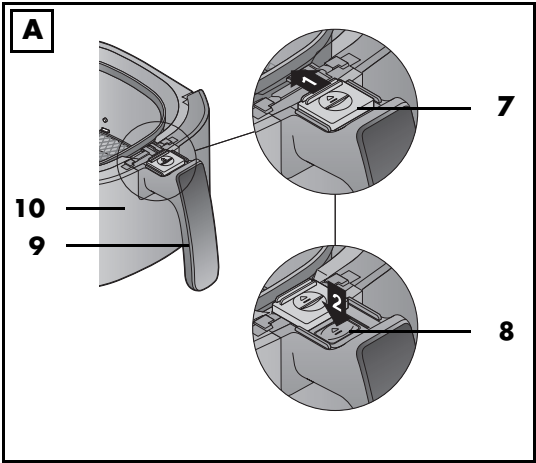
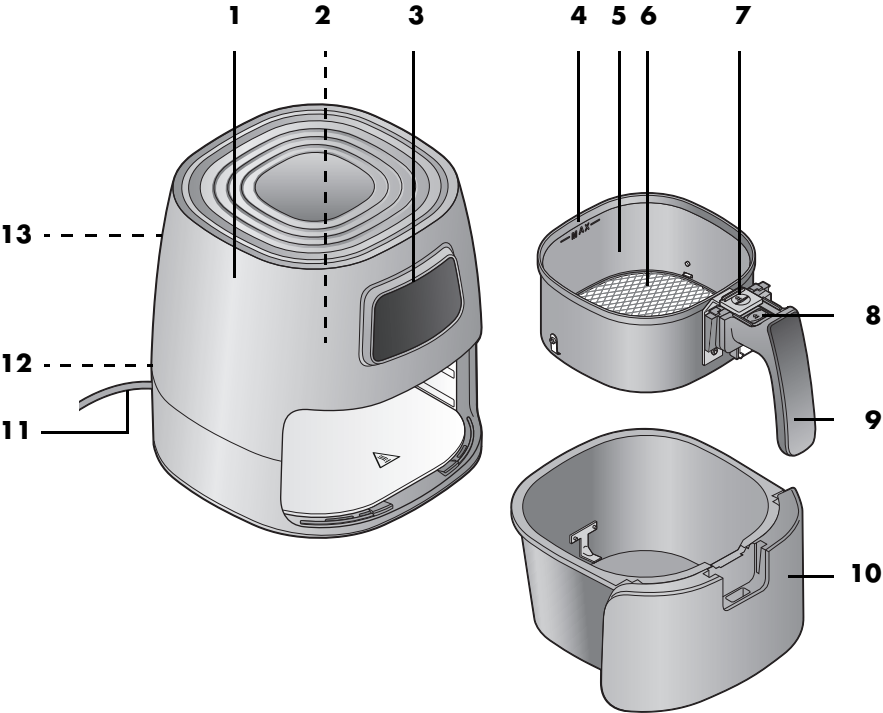
(DE) (BE) (NL)
(PL) (CZ) (SK) (ES)



Deutsch	2
English	12
Français	22
Nederlands	32
Polski	42
Česky	52
Slovenčina	62
Español.....	72
Dansk	82



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt**





GEFAHR durch Missachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitshinweise!

- ⊙ Diese Kurzanleitung ersetzt nicht die Online-Bedienungsanleitung.
- ⊙ Bevor Sie beginnen, lesen Sie das Kapitel Sicherheitshinweise in dieser Kurzanleitung oder in der Online-Bedienungsanleitung.

Online-Bedienungsanleitung Technische Daten



Modell:	SHF 1400 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1400 W

Übersicht

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

Wenn Sie diesen QR-Code scannen, gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **352840_2010** die Online-Bedienungsanleitung öffnen.

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.

Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Pfanne **10**
- 1 Frittierkorb **5** mit Siebeinsatz **6**
- 1 Kurzanleitung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

Sicherheitshinweise

- ⊙ 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.



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

- ⊙ Sorgen Sie dafür, dass Kinder die heiße Heißluftfritteuse niemals (z. B. am Netzkabel) herunterziehen können. Bei Verbrühungen besteht Lebensgefahr!
- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ⊙ 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.
- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.

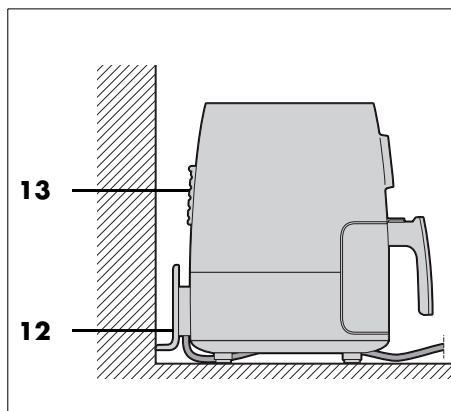
Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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



- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **13**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- ⊙ Entfernen Sie die Pappe zwischen Frittierkorb **5** und Pfanne **10**.
- ⊙ Entfernen Sie den Aufkleber vom Siebeinsatz **6**.

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

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

Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

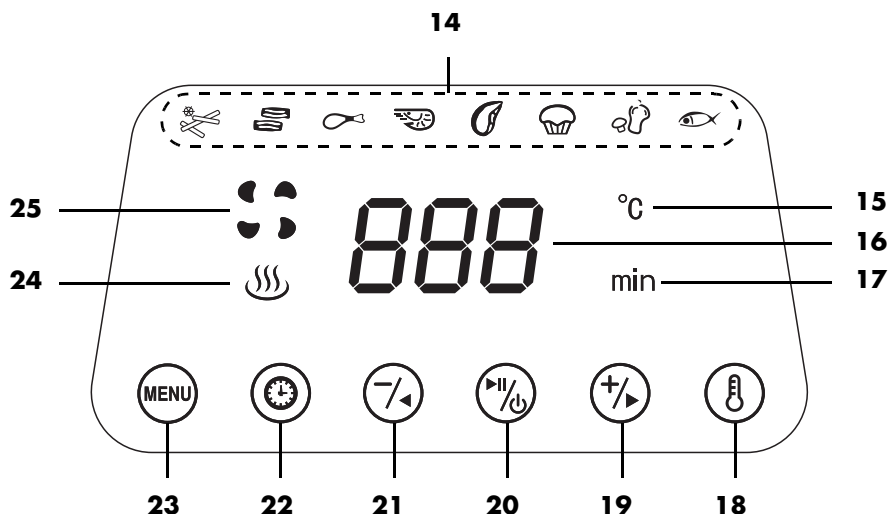
HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass sich nach dem Abtrocknen noch Wassertropfen in Hohlräumen befinden können. Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen.

Nach jedem Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät und alle verwendeten Zubehörteile nach jedem Gebrauch und entfernen Sie dabei alle Speisereste.

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

Das Touchdisplay im Überblick



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

Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

- Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **13** auf der Rückseite.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Pfanne **10** und des Frittierkorbes **5**.
- Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **13** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

Das Touchdisplay

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

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

Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste Start/Stopp  **20**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
 - Im Display **3** werden die Programmsymbole **14** und die untere Reihe mit den Tasten **18 – 23** angezeigt.
 - Die voreingestellte Temperatur **180 °C** und die voreingestellte Garzeit **15 min** werden blinkend im Wechsel angezeigt.
- Drücken Sie wiederholt die Taste Menü  **23**, um das gewünschte Programm zu wählen.
- Drücken Sie die Taste Start/Stopp  **20** erneut, um das Gerät zu starten.
- Während das Gerät läuft, halten Sie die Taste Start/Stopp  **20** gedrückt, um das Gerät in den Standby-Betrieb zu schalten.
- Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **11**.

Manuelle Einstellungen

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

Programme verwenden

HINWEISE:

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

1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittierkorb **5**.
2. Setzen Sie den Frittierkorb **5** in die Pfanne **10**.
3. Schieben Sie die Pfanne **10** in das Gehäuse **1**.
4. Schalten Sie das Gerät mit der Taste Start/Stop  **20** ein.
5. Drücken Sie wiederholt die Taste Menü  **23**, um das gewünschte Programm zu wählen. Das entsprechende Symbol blinkt.
6. Starten Sie den Garprozess mit der Taste Start/Stop  **20**.

Garprozess unterbrechen

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne automatisch ab.
2. Setzen Sie die Pfanne **10** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

Ende des Garprozesses

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

Die Programme im Überblick / Gartabelle

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

Symbol im Touch-display	Programm/Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
	Gefrorene Pommes frites ¹ (optimale Menge ca. 400 g, maximale Menge ca. 640 g)	180 °C (80 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
	Speck	180 °C (80 – 200 °C)	10 Min. (1 – 60 Min.)
	Geflügel in Teilen, z. B. Keulen ² (optimale Menge 4 Teile)	180 °C (80 – 200 °C)	22 Min. (1 – 60 Min.)
	Shrimps	180 °C (80 – 200 °C)	12 Min. (1 – 60 Min.)
	Steaks, Kotelettes	200 °C (80 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Muffins, Kuchen und Backwaren	160 °C (80 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Gemüse ² (optimale Menge ca. 750 g)	180 °C (80 – 200 °C)	22 Min. (1 – 60 Min.)
	Fisch	180 °C (80 – 200 °C)	14 Min. (1 – 60 Min.)

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2} bedeuten:

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

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

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

Zusätzliche Informationen zum Bedienen des Geräts und Rezepte entnehmen Sie bitte der Online-Bedienungsanleitung.

Verwendete Symbole

Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser Service Center:

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

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 352840_2010

	G eprüfte S icherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Geräte mit diesem Zeichen dürfen nur im Haus betrieben (trockene Umgebung) werden.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Gleichspannung
	Wechselspannung
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

Technische Änderungen vorbehalten.



DANGER may result from ignoring the user instructions and safety information!

- ⊙ This quick reference guide is not a substitute for the online user instructions.
- ⊙ Before you begin, read the safety information chapter in this quick reference guide or in the online user instructions.

Online user instructions



Scanning this QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **352840_2010** to open the online user instructions.

Symbols on your device



This symbol warns you against touching the hot surface.



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

Items supplied

- 1 hot air fryer
- 1 pan **10**
- 1 frying basket **5** with screen assembly **6**
- 1 quick reference guide

Technical specifications

Model:	SHF 1400 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1,400 W

Overview

- 1** Housing
- 2** Heating element (at the top of the interior)
- 3** Touch display with indications and sensor buttons
- 4 MAX** Marking for the maximum filling level of the frying basket (maximum filling level is 2.3 litres)
- 5** Frying basket
- 6** Screen assembly
- 7** Safety catch
- 8** Button for unlocking the frying basket
- 9** Handle of the frying basket
- 10** Pan; the liquid from cooking collects here
- 11** Power cable with mains plug
- 12** Spacer with cable spool
- 13** Air outlet

Intended purpose

The hot air fryer is intended for the cooking of food in hot air at a temperature of up to max. 200 °C. The hot air fryer is designed for private, domestic use. The hot air fryer must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

The hot air fryer is not suitable for heating liquids.

Safety information

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.



- ⊙ Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet on the back. The frying basket should only be touched at the handle.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning.

- ⊙ Please make sure that the hot air fryer can never be pulled down (e.g. with the power cable) by children. In cases of scalding there is danger to life!
- ⊙ The device, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ Never leave the device unattended while it is plugged in.
- ⊙ Never cover the device or place it on soft objects (e.g. towels).
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ Do not touch the hot surfaces of the device or the interior. Use oven gloves or potholders.
- ⊙ Allow the device to cool down completely before you clean it or put it away.

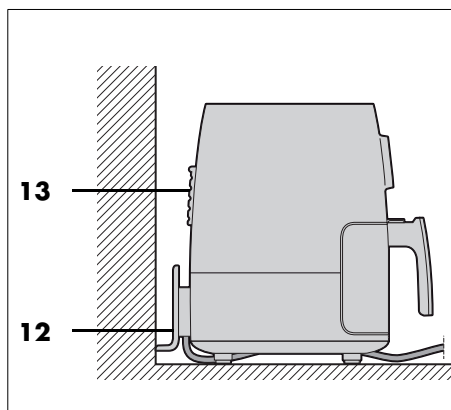
How to use

- Remove all packing material. **The interior in particular must be completely free of packaging remains such as polystyrene particles.**



DANGER - fire hazard!

On the back of the device you will find the air outlet **13**. Hot air escapes from the air outlet during operation.



- ⊙ Never cover the air outlet **13**.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.
- ⊙ Remove the cardboard between frying basket **5** and pan **10**.
- ⊙ Remove the sticker from the screen assembly **6**.

NOTE: when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is due to the assembly materials used for the heating element and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

- Remove protective films and adhesive strips from the device, but do not remove the rating plate on the underside of the device.
- Check that all accessories are present and undamaged.
- Clean the device and all accessories before using for the first time.
- Place the device on a dry, level, non-slip, heat-resistant surface.
- Insert the mains plug **11** into a wall socket corresponding to the specifications of the rating plate. The wall socket must also be easy to reach after switching on the device.

Cleaning



DANGER of burns!

- ⊙ Let the device cool down before moving or cleaning it.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull out the mains plug **11** from the wall socket before cleaning the hot air fryer.
- ⊙ The hot air fryer must not be immersed in water.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.

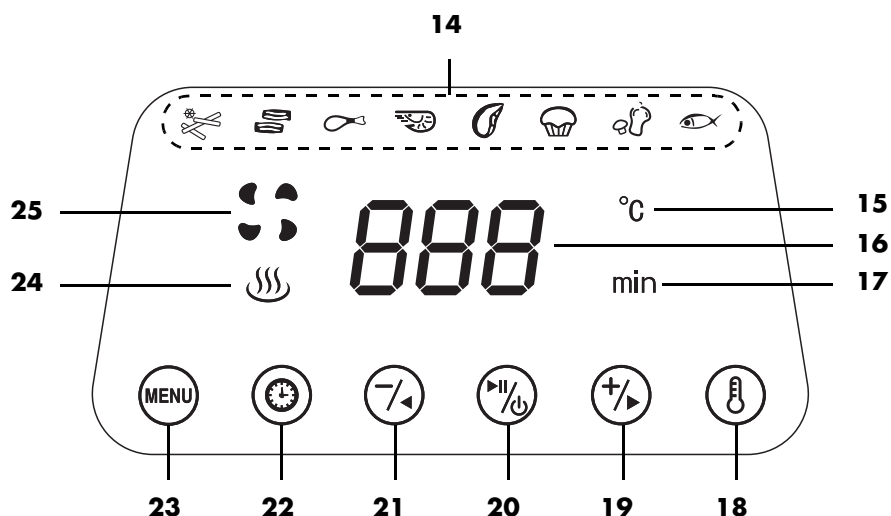
NOTE: please note that water drops may still be present in cavities after drying. Allow all parts to air dry completely.

After every use

- Clean the device and all accessories used after each use and remove all food residues.

For additional information on cleaning and looking after the device and accessories, please see the online user instructions.

The touch display at a glance



- 14** Program symbols
- 15 °C** Temperature unit
- 16** Numbers display (e.g. temperature, cooking time)
- 17 min** Cooking time unit
- 18**  Button: display cooking temperature
- 19**  Button: increase temperature / extend cooking time
- 20**  Button: switching on/off / program Start/Stop
- 21**  Button: reduce temperature / shorten cooking time
- 22**  Button: display cooking time
- 23**  Button: press repeatedly to select a program
- 24**  Heating symbol: is lit when the device is heating
- 25**  Fan symbol: flashes when the fan is in operation

Operation



DANGER of burns!

- ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet **13** on the back.
- ⊙ Use oven gloves or potholders to touch the pan **10** and frying basket **5**.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet **13**. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not move or transport the hot air fryer while it is switched on.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The device must not be operated under any circumstances without the frying basket **5**!

Power connection

- When the device is set up, plug the mains plug **11** into an earthed wall socket that corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must also be easy to reach after switching on the device.

The touch display

On the touch display **3** there are symbols that only display functions, e.g. the heating symbol  **24**.

Other symbols (also) represent a button, e.g. the Start/Stop button  **20**. The term 'buttons' is used in this instructions for buttons and keys to make the text easier to read.

Switching on/off

- Press the Start/Stop button  **20** to switch on the device from standby mode.
 - The display **3** shows the program symbols **14** and the lower bar with the buttons **18 – 23**.
 - The preset temperature **180 °C** and the preset cooking time **15 min** are displayed flashing alternately.
- Press the Menu button  **23** repeatedly to select the desired program.
- Press the Start/Stop button  **20** again in order to start the device.
- While the device is running, press and hold the Start/Stop button  **20** to switch the device to standby mode.
- To completely switch off the device and disconnect it from the mains, pull out the mains plug **11**.

Manual settings

- Use the temperature button  **18** and the setting buttons  **19**/ **21** to set the temperature between 80 °C and 200 °C:
 - Press the temperature button  **18**.
 - Quickly press the setting buttons  **19**/ **21** for 5 °C steps. Keep pressed for fast forward/reverse.
- Use the cooking time button  **22** and the setting buttons  **19**/ **21** to set the cooking time between 1 and 60 minutes:
 - Press the cooking time button  **22**.
 - Quickly press the setting buttons  **19**/ **21** for 1-minute steps. Keep pressed for fast forward/reverse.

Using Programs

NOTES:

- Make sure that the food will not touch the hot heating element **2** at the top of the interior and become stuck there.
- **QUICK START FUNCTION**
Switch the device on from standby mode with the Start/Stop button  **20**. Press the Start/Stop button  again to start cooking at the preset temperature 180 °C for the preset cooking time 15 min.

1. Prepare the foods and place them in the frying basket **5**.
2. Place the frying basket **5** in the pan **10**.
3. Slide the pan **10** into the housing **1**.
4. Switch on the device with the Start/Stop button  **20**.
5. Press the Menu button  **23** repeatedly to select the desired program. The corresponding symbol flashes.
6. Start the cooking process with the Start/Stop button  **20**.

Interrupting the cooking process

You can interrupt the cooking process at any time, e.g. to check the degree of browning.

1. Take the pan **10** by the handle **9** and remove it from the housing **1**. When the pan is taken out, the device automatically switches itself off.
2. Reinsert the pan **10** into the device. The device switches on again automatically until the cooking time has expired.

End of the cooking process

- An audio signal sounds when the program has finished. The fan continues to run for approx. 1 minute.
 - You need a heat-resistant surface for the pan **10** and the frying basket **5** and a plate or bowl (pre-heated if necessary).
 - To disconnect the device from the mains pull the mains plug **11** after use.
1. Use the handle **9** to pull the pan **10** out of the housing **1**. Place the pan **10** on the heat-resistant surface.
 2. **Figure A:** slide the safety catch **7** in the direction of the arrow.
 3. Press the button for unlocking the frying basket **8** and lift the frying basket **5** upwards out of the pan **10**.
 4. Place the frying basket **5** on the heat-resistant surface. Place the food on the prepared plate / in the prepared bowl.
 5. Allow the device and accessories to cool down before cleaning them.

The programs at a glance / cooking table

- The following table provides basic settings advice for the specified foods.
- The temperatures and cooking times specified in the cooking table are reference values. Depending on the quality, size and quantity of the food, and on your taste, you can vary the temperature and time.

Symbol in the touch display	Program/use	preset temperature (adjustable range)	preset time (adjustable range)
	Frozen French fries ¹ (optimal quantity approx. 400 g, maximum quantity approx. 640 g)	180 °C (80 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
	Bacon	180 °C (80 – 200 °C)	10 min. (1 – 60 min.)
	Poultry in pieces, e.g. legs ² (optional quantity 4 pieces)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min. (1 – 60 min.)
	Shrimps	180 °C (80 – 200 °C)	12 min. (1 – 60 min.)
	Steaks, chops	200 °C (80 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Muffins, cakes and baked goods	160 °C (80 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Vegetables ² (optional quantity approx. 750 g)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min. (1 – 60 min.)
	Fish	180 °C (80 – 200 °C)	14 min. (1 – 60 min.)

The superscript numbers ^{1,2} have the following meaning:

¹: Shake or turn after one third and two thirds of the cooking time.

²: Shake or turn halfway through the cooking time.

NOTE: the temperature can be increased or reduced in 5 °C increments within the adjustable range.

For additional information on operating the device and for recipes, please consult the online user instructions.

Symbols used

	Geprüfte Sicherheit (certified safety). Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	Devices with this symbol may only be operated indoors (dry environment).
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials: cardboard (except corrugated cardboard)
	Direct current
	AC voltage
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.

Subject to technical modifications.

Service Centre

If you require service, please contact our Service Centre:

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 352840_2010



DANGER en cas de non respect du mode d'emploi et des consignes de sécurité !

- ⊙ Cette notice succincte ne remplace pas le mode d'emploi en ligne.
- ⊙ Avant de commencer, lisez le chapitre Consignes de sécurité de cette notice succincte ou celui du mode d'emploi en ligne.

Mode d'emploi en ligne



Scanner ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir le mode d'emploi en ligne lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **352840_2010**.

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

Éléments livrés

- 1 friteuse à air chaud
- 1 sauteuse **10**
- 1 panier **5** avec insert de filtre **6**
- 1 notice succincte

Caractéristiques techniques

Modèle :	SHF 1400 A1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1 400 W

Aperçu de l'appareil

- 1** Corps de la friteuse
- 2** Élément chauffant (sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil)
- 3** Écran tactile avec affichages et boutons tactiles
- 4 MAX** Repère du niveau de remplissage maximal du panier (le niveau de remplissage maximal est de 2,3 litres)
- 5** Panier
- 6** Insert de filtre
- 7** Protection contre le déverrouillage
- 8** Bouton de déverrouillage du panier
- 9** Poignée du panier
- 10** Sauteuse ; c'est ici qu'est collecté le liquide de cuisson
- 11** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 12** Écarteur avec enrouleur de câble
- 13** Orifice d'échappement d'air

Utilisation conforme

La friteuse à air chaud est conçue pour cuire des aliments dans de l'air très chaud jusqu'à une température maximale de 200 °C. La friteuse à air chaud est conçue pour un usage domestique. La friteuse à air chaud doit être utilisée uniquement à l'intérieur. Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

La friteuse à air chaud n'est pas conçue pour réchauffer des liquides.

Consignes de sécurité

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



- ⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air sur la partie arrière. Saisissez le panier uniquement par la poignée.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre.

- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber la friteuse à air chaud très chaude (par ex. en tirant sur le câble d'alimentation). Les brûlures engendrées peuvent être mortelles !
- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- ⊙ Ne couvrez jamais l'appareil et ne le posez jamais sur des objets mous (comme des serviettes de toilettes par ex.).
- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil et de l'intérieur de l'appareil. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- ⊙ Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.

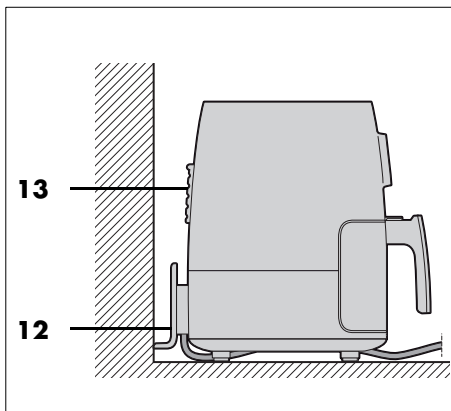
Mise en service

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
En particulier, l'intérieur de l'appareil doit être totalement exempt de restes d'emballage tels que des bouts de polystyrène.



DANGER ! Risque d'incendie !

Sur la partie arrière de l'appareil se situe l'orifice d'échappement d'air **13**. De la vapeur chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant le fonctionnement.



- ⊙ Ne couvrez jamais l'orifice d'échappement d'air **13**.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.
- ⊙ Retirez le carton situé entre le panier **5** et la sauteuse **10**.
- ⊙ Retirez l'autocollant de l'insert de filtre **6**.

REMARQUE : lors de la première utilisation, il peut se dégager un peu de fumée et une odeur particulière. Cela est dû aux moyens de montage de l'élément chauffant. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

- Ôtez les films de protection et rubans adhésifs de l'appareil mais n'enlevez pas la plaque signalétique qui se trouve en dessous de l'appareil.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- Nettoyez l'appareil et l'ensemble des accessoires avant la première utilisation.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.
- Branchez la fiche secteur **11** dans une prise de courant correspondant aux indications de la plaque signalétique. Après avoir allumé l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

Nettoyage



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez refroidir l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **11** de la prise de courant avant de nettoyer la friteuse à air chaud.
- ⊙ Il est interdit de plonger la friteuse à air chaud dans l'eau.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

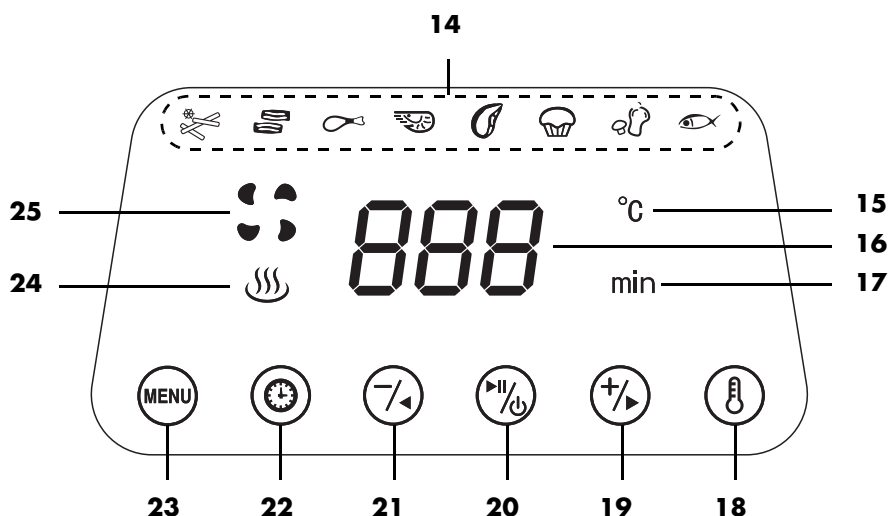
REMARQUE : veuillez noter qu'après le séchage, il peut encore y avoir des gouttes d'eau dans les cavités. Laissez sécher complètement toutes les pièces à l'air libre.

Après chaque utilisation

- Nettoyez l'appareil et tous les accessoires utilisés après chaque utilisation et retirez tous les restes d'aliments.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de l'appareil et des accessoires dans le mode d'emploi en ligne.

Vue d'ensemble de l'écran tactile



- 14** Symboles des programmes
- 15 °C** Unité de la température
- 16** Affichage de chiffres (p. ex. température, temps de cuisson)
- 17 min** Unité du temps de cuisson
- 18** Bouton : afficher la température de cuisson
- 19** Bouton : augmenter la température / prolonger le temps de cuisson
- 20** Bouton : mise en marche/arrêt / démarrage/arrêt d'un programme
- 21** Bouton : baisser la température / réduire le temps de cuisson
- 22** Bouton : afficher le temps de cuisson
- 23** Bouton : appuyer à plusieurs reprises pour sélectionner un programme
- 24** Symbole de chauffe : est allumé lorsque l'appareil chauffe
- 25** Symbole de ventilation : clignote lorsque le ventilateur est en marche

Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air **13** sur la partie arrière.
- ⊙ Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir la sauteuse **10** et le panier **5**.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air **13** pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Ne déplacez ou ne transportez pas la friteuse à air chaud lorsque celle-ci est allumée.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans panier **5** !

Raccordement électrique

- Une fois l'appareil installé, branchez la fiche secteur **11** dans une prise de courant avec contact de protection correspondant aux indications de la plaque signalétique. Après avoir allumé l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

L'écran tactile

L'écran tactile **3** contient des symboles n'affichant que des fonctions, p. ex. le symbole de chauffe  **24**.

D'autres symboles représentent (également) un bouton, p. ex. le bouton de démarrage/d'arrêt  **20**. Dans ce mode d'emploi, ces touches sont qualifiées de boutons en vue d'une meilleure lisibilité.

Mise en marche/arrêt

- Appuyez sur le bouton de démarrage/d'arrêt  **20** pour mettre en marche l'appareil depuis le mode veille.
 - Les symboles de programmes **14** et la rangée inférieure comprenant les boutons **18 – 23** s'affichent à l'écran **3**.
 - La température préréglée **180 °C** et le temps de cuisson préréglé **15 min** sont affichés en alternance et clignotent.
- Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton menu  **23** pour sélectionner le programme souhaité.
- Appuyez une nouvelle fois sur le bouton de démarrage/d'arrêt  **20** pour démarrer l'appareil.
- Pendant que l'appareil fonctionne, maintenez le bouton de démarrage/d'arrêt  **20** enfoncé pour commuter l'appareil sur le mode veille.
- Pour arrêter complètement l'appareil et couper l'alimentation secteur, débranchez la fiche secteur **11**.

Réglages manuels

- Le bouton de la température  **18** et les boutons de réglage  **19**/ **21** permettent de régler la température entre **80 °C** et **200 °C** :
 - Appuyer sur le bouton de la température  **18**.
 - Appuyer brièvement sur les boutons de réglage  **19**/ **21** pour augmenter ou baisser la température par paliers de **5 °C**. Maintenir enfoncés pour avance/retour rapides.
- Le bouton du temps de cuisson  **22** et les boutons de réglage  **19**/ **21** permettent de régler le temps de cuisson entre **1** et **60 minutes** :
 - Appuyer sur le bouton du temps de cuisson  **22**.

- Appuyer brièvement sur les boutons de réglage **19**/ **21** pour prolonger ou réduire le temps de cuisson par paliers d'1 minute. Maintenir enfoncés pour avance/retour rapides.

Interrompre le processus de cuisson

Le processus de cuisson peut à tout moment être interrompu, p. ex. pour contrôler le degré de brunissement.

1. Sortez la sauteuse **10** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **9**. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous retirez la sauteuse.
2. Remplacez la sauteuse **10** dans l'appareil. L'appareil se rallume automatiquement jusqu'à l'écoulement du temps de cuisson.

Fin du processus de cuisson

- Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit. Le ventilateur continue à fonctionner pendant env. 1 minute.
- Une surface résistante à la chaleur pour la sauteuse **10** et le panier **5** ainsi qu'une assiette ou un bol (éventuellement préchauffés) sont nécessaires.
- Pour couper l'alimentation secteur de l'appareil, débranchez la fiche secteur **11** après utilisation.

1. Sortez la sauteuse **10** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **9**. Placez la sauteuse **10** sur la surface résistante à la chaleur.
2. **Figure A** : faites glisser la protection contre le déverrouillage **7** dans le sens de la flèche.
3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier **8** et soulevez le panier **5** hors de la sauteuse **10**.
4. Placez le panier **5** sur la surface résistante à la chaleur. Mettez les aliments dans l'assiette préparée / dans le saladier préparé.
5. Laissez refroidir l'appareil et l'accessoire avant de les nettoyer.

Utilisation des programmes

REMARQUES :

- Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant **2** chaud situé sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil et à ce qu'ils ne s'y collent pas.
- **FONCTION DEMARRAGE RAPIDE**
Allumez l'appareil depuis le mode veille à l'aide du bouton de démarrage/d'arrêt **20**. En appuyant à nouveau sur le bouton de démarrage/d'arrêt , la cuisson démarre à la température pré-réglée **180 °C** et pour le temps de cuisson pré-réglé **15 min**.

1. Préparez les aliments et déposez-les dans le panier **5**.
2. Placez le panier **5** dans la sauteuse **10**.
3. Insérez la sauteuse **10** dans le corps de la friteuse **1**.
4. Allumez l'appareil à l'aide du bouton de démarrage/d'arrêt **20**.
5. Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton menu **23** pour sélectionner le programme souhaité. Le symbole correspondant clignote.
6. Démarrez le processus de cuisson à l'aide du bouton de démarrage/d'arrêt **20**.

Vue d'ensemble des programmes / tableau de cuisson

- Le tableau suivant fournit des aides au réglage essentielles pour les aliments indiqués.
- Les indications de températures et de temps de cuisson dans le tableau de cuisson sont données à titre indicatif. La température et le temps peuvent diverger en fonction des caractéristiques, de la taille et de la quantité des aliments ainsi que de vos préférences.

Symbole sur l'écran tactile	Programme / utilisation	température préréglée (plage réglable)	temps préréglé (plage réglable)
	Frites surgelées ¹ (quantité optimale env. 400 g, quantité maximale env. 640 g)	180 °C (80 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
	Lard	180 °C (80 – 200 °C)	10 min (1 – 60 min)
	Volaille en morceaux, p. ex. cuisses ² (quantité optimale : 4 morceaux)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min (1 – 60 min)
	Crevettes	180 °C (80 – 200 °C)	12 min (1 – 60 min)
	Steaks, côtelettes	200 °C (80 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Muffins, gâteaux et pâtisseries	160 °C (80 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Légumes ² (quantité optimale : env. 750 g)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min (1 – 60 min)
	Poisson	180 °C (80 – 200 °C)	14 min (1 – 60 min)

Les chiffres en exposant ^{1,2} signifient :

¹ : Secouer ou retourner après écoulement de 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.

² : Secouer ou retourner à mi-cuisson.

REMARQUE : la température peut être augmentée ou diminuée par étapes de 5 °C dans la plage réglable.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant l'utilisation de l'appareil et les recettes dans le mode d'emploi en ligne.

Symboles utilisés

	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Les appareils portant ce sigle ne doivent être utilisés qu'à l'intérieur des locaux (environnement sec).
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Courant continu
	Tension alternative
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Sous réserves de modifications techniques.

Centre de service

En cas de problème requérant une assistance, veuillez contacter notre centre de service :

(FR) Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

(CH) Service Suisse
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

(BE) Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 352840_2010



GEVAAR door het negeren van de handleiding en de veiligheidsinstructies!

- ⊙ Deze korte handleiding vervangt de onlinehandleiding niet.
- ⊙ Voordat u begint, dient u het hoofdstuk Veiligheidsinstructies in deze korte handleiding te lezen of in de onlinehandleiding.

Onlinehandleiding



Wanneer u deze QR-code scant, gaat u direct naar de Lidl-Service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **352840_2010** de onlinehandleiding openen.

Symbolen op het apparaat



Dit symbool waarschuwt u voor het aanraken van het warme oppervlak.



Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

Levering

- 1 heteluchtfritusee
- 1 pan **10**
- 1 frituurmand **5** met zeefinzetstuk **6**
- 1 korte handleiding

Technische gegevens

Model:	SHF 1400 A1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1400 W

Overzicht

- 1** Behuizing
- 2** Verwarmingselement (aan de bovenzijde van de binnenruimte)
- 3** Touchdisplay met weergaven en sensortoetsen
- 4 MAX** Markering voor de maximale vulhoogte van de frituurmand (maximale vulhoogte is 2,3 liter)
- 5** Frituurmand
- 6** Zeefinzetstuk
- 7** Ontgrendelingsbeveiliging
- 8** Toets voor het ontgrendelen van de frituurmand
- 9** Greep van de frituurmand
- 10** Pan; hier wordt de vloeistof van het bakken verzameld
- 11** Aansluitsnoer met stekker
- 12** Afstandhouder met kabelopwikkeling
- 13** Afvoerluchtopening

Correct gebruik

De heteluchtfriteuse is bedoeld voor het garen van levensmiddelen in hete lucht bij een temperatuur tot maximaal 200 °C.

De heteluchtfriteuse is ontworpen voor particuliere huishoudens. De heteluchtfriteuse mag uitsluitend in binnenruimten worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

De heteluchtfriteuse is niet geschikt om vloeistoffen op te warmen.

Veiligheidsinstructies

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
-  ⊙ Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals de afvoerluchtopening op de achterzijde, niet aan. Pak uitsluitend de greep van de frituurmand vast.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging in acht.

- ⊙ Zorg ervoor dat kinderen de warme heteluchtfriteuse nooit naar beneden kunnen trekken (bijv. aan het stroomsnoer). Bij brandwonden bestaat levensgevaar!
- ⊙ Het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met natte handen.
- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Laat het aangesloten apparaat nooit zonder toezicht achter.
- ⊙ Dek het apparaat nooit af en leg het nooit op zachte voorwerpen (zoals bijv. handdoeken) neer.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Raak de hete oppervlakken aan de buitenkant of in de binnenruimte van het apparaat niet aan. Gebruik ovenwanten of pannelappen.
- ⊙ Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt of opbergt.

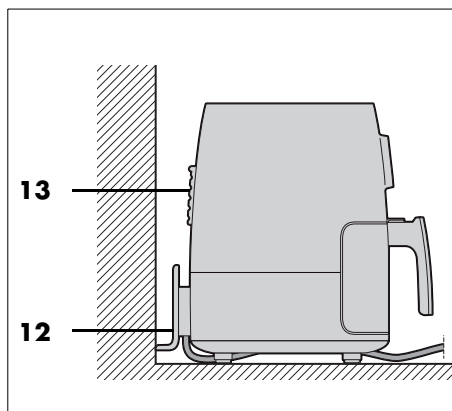
Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal. **Met name de binnenruimte moet volledig vrij zijn van verpakkingsresten, zoals styroporkruimels.**



GEVAAR - Brandgevaar!

Aan de achterzijde van het apparaat bevindt zich de afvoerluchtopening **13**. Tijdens het gebruik komt hete stoom uit de afvoerluchtopening.



- ⊙ Dek de afvoerluchtopening **13** nooit af.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.
- ⊙ Verwijder het karton tussen de frituurmand **5** en de pan **10**.
- ⊙ Verwijder de sticker van het zeefinzetstuk **6**.

AANWIJZING: wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, kan er een lichte rook- en geurontwikkeling ontstaan. Dat is aan de montagemiddelen aan het verwarmingselement te wijten en is geen productfout. Zorg voor voldoende ventilatie.

- Trek de beschermfolies en hechtstroken van het apparaat af, maar verwijder niet het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Controleer of alle accessoires voorhanden en onbeschadigd zijn.
- Reinig het apparaat en alle accessoires alvorens het voor de eerste keer te gebruiken.
- Plaats het apparaat op een droge, vlakke, antislip, hittebestendige ondergrond.
- Steek de stekker **11** in een stopcontact dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.

Reinigen



GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat het apparaat afkoelen voordat u dit verplaatst of reinigt.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **11** uit het stopcontact voordat u de heteluchtfriteuse reinigt.
- ⊙ De heteluchtfriteuse mag niet in water ondergedompeld worden.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

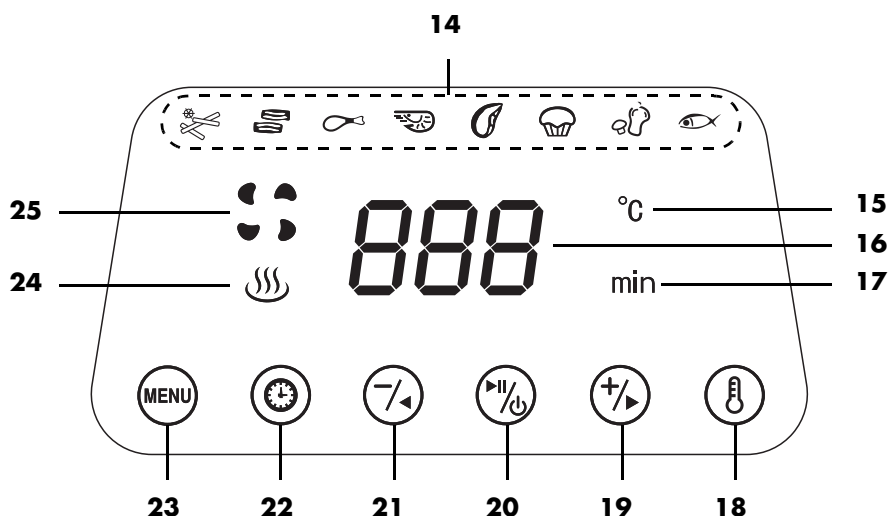
AANWIJZING: let erop dat er na het afdrogen nog waterdruppels in holle ruimtes kunnen zitten. Laat alle delen volledig aan de lucht drogen.

Na elk gebruik

- Reinig het apparaat en alle gebruikte accessoires na ieder gebruik en verwijder daarbij alle voedselresten.

Zie de onlinehandleiding voor aanvullende informatie over de reiniging en verzorging van het apparaat en de accessoires.

Een overzicht van het touchdisplay



- 14** Programmasymbolen
- 15 °C** Temperatuureenheid
- 16** Weergave van cijfers (bijv. temperatuur, gaartijd)
- 17 min** Gaartijdeenheid
- 18** Toets: gaartemperatuur weergeven
- 19** Toets: temperatuur verhogen / gaartijd verlengen
- 20** Toets: in-/uitschakelen / programma start/stop
- 21** Toets: temperatuur verlagen / gaartijd verkorten
- 22** Toets: gaartijd weergeven
- 23** Toets: herhaaldelijk indrukken om een programma te kiezen
- 24** Verwarmingssymbool: brandt wanneer het apparaat opwarmt
- 25** Ventilatorsymbool: knippert wanneer de ventilator werkt

Bedienen



GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat heet worden. Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals de afvoerluchtopening **13** aan de achterzijde, niet aan.
- ⊙ Gebruik ovenwanten of pannenlappen om de pan **10** en de frituurmand **5** vast te pakken.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening **13**. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfrituse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat mag nooit zonder de frituurmand **5** worden gebruikt!

Stroomaansluiting

- Wanneer het apparaat is opgesteld, steekt u de stekker **11** in een randgeaard stopcontact dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.

Het touchdisplay

Op het touchdisplay **3** staan symbolen die alleen functies weergeven, bijv. het verwarmingssymbool  **24**.

Andere symbolen geven (ook) een knop weer, bijv. de toets start/stop  **20**. Vanwege de betere leesbaarheid worden de knoppen in deze handleiding Toetsen genoemd.

In-/uitschakelen

- Druk op de toets start/stop  **20** om het apparaat vanuit de stand-bywerking in te schakelen.
 - Op het display **3** worden de programmasymbolen **14** en de onderste rij met de toetsen **18 – 23** weergegeven.
 - De vooraf ingestelde temperatuur van **180 °C** en de vooraf ingestelde bak-tijd van **15 min** worden afwisselend knipperend weergegeven.
- Druk herhaaldelijk op de toets Menu  **23** om het gewenste programma te kiezen.
- Druk opnieuw op de toets start/stop  **20** om het apparaat te starten.
- Terwijl het apparaat werkt, houdt u de toets start/stop  **20** ingedrukt om het apparaat naar de stand-bywerking te schakelen.
- Om het apparaat volledig uit te schakelen en de stroomtoevoer te onderbreken, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken **11**.

Handmatige instellingen

- Met de temperatuurtoets  **18** en de insteltoetsen  **19**/ **21** stelt u de temperatuur in tussen **80 °C** en **200 °C**:
 - Druk op de temperatuurtoets  **18**.
 - Druk kort op de insteltoetsen  **19**/ **21** voor stappen van **5 °C**. Houd deze ingedrukt om snel vooruit/achteruit te gaan.
- Stel de gaartijd in tussen **1** en **60** minuten met de gaartijdtoets  **22** en de insteltoetsen  **19**/ **21**:
 - Druk op de gaartijdtoets  **22**.
 - Druk kort op de insteltoetsen  **19**/ **21** voor stappen van **1** minuut. Houd deze ingedrukt om snel vooruit/achteruit te gaan.

Programma's gebruiken

AANWIJZINGEN:

- Let erop dat de gerechten het hete verwarmingselement **2** aan de bovenzijde van de binnenruimte niet aanraken en daar blijven vastplakken.
- **SNELSTARTFUNCTIE**
Schakel het apparaat uit de stand-bywerking met de toets start/stop  **20** in. Door opnieuw te drukken op de toets start/stop  wordt het bakken met de vooraf ingestelde temperatuur van 180 °C en de vooraf ingestelde baktijd van 15 min gestart.

1. Bereid de levensmiddelen voor en doe deze in de frituurmand **5**.
2. Plaats de frituurmand **5** in de pan **10**.
3. Schuif de pan **10** in de behuizing **1**.
4. Schakel het apparaat in met de toets start/stop  **20**.
5. Druk herhaaldelijk op de toets Menu  **23** om het gewenste programma te kiezen. Het overeenkomstige symbool knippert.
6. Start het gaarproces met de toets start/stop  **20**.

Gaarproces onderbreken

U kunt het gaarproces altijd onderbreken, bijv. om de mate van bruining te controleren.

1. Trek de pan **10** aan de greep **9** uit het behuizing **1**. Het apparaat schakelt bij het uitnemen van de pan automatisch uit.
2. Plaats de pan **10** weer in het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch weer in tot het aflopen van de gaartijd.

Einde van het gaarproces

- Wanneer het programma tot aan het einde heeft gelopen, hoort u een geluidssignaal. De ventilator werkt nog ca. 1 minuut door.
- U hebt een hittebestendige ondergrond voor de pan **10** en de frituurmand **5** nodig, en een bord of een schaal (evt. voorverwarmd).
- Om de stroomtoevoer naar het apparaat te onderbreken, dient u na gebruik de stekker **11** uit het stopcontact te trekken.

1. Trek de pan **10** aan de greep **9** uit het behuizing **1**. Plaats de pan **10** op de hittebestendige ondergrond.
2. **Afbeelding A:** schuif de ontgrendelingsbeveiliging **7** in de richting van de pijl.
3. Druk op de toets om het frituurmand **8** te ontgrendelen en trek de frituurmand **5** naar boven uit de pan **10**.
4. Plaats de frituurmand **5** op de hittebestendige ondergrond. Doe de gerechten in het voorbereide bord/de voorbereide schaal.
5. Laat het apparaat en de accessoires afkoelen voordat u deze reinigt.

Een overzicht van de programma's /gaartabel

- In de volgende tabel staan fundamentele instel hulpmiddelen voor de vermelde levensmiddelen.
- De gegevens voor temperaturen en tijden in de gaartabel zijn richtwaarden. Afhankelijk van de gesteldheid, de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen, evenals hun smaak kunnen de temperatuur en tijd afwijken.

Symbolen op het touchdisplay	Programma/gebruik	vooraf ingestelde temperatuur (instelbaar bereik)	vooraf ingestelde tijd (instelbaar bereik)
	Diepvriesfrietten ¹ (optimale hoeveelheid ca. 400 g, maximale hoeveelheid ca. 640 g)	180 °C (80 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
	Spek	180 °C (80 – 200 °C)	10 min (1 – 60 min)
	Gevogelte in delen, bijv. bouten ² (optimale hoeveelheid 4 stuks)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min (1 – 60 min)
	Garnalen	180 °C (80 – 200 °C)	12 min (1 – 60 min)
	Biefstukken/koteletten	200 °C (80 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Muffins, gebak en bakproducten	160 °C (80 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Groente ² (optimale hoeveelheid ca. 750 g)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min (1 – 60 min)
	Vis	180 °C (80 – 200 °C)	14 min (1 – 60 min)

De verwijzingen ^{1,2} betekenen:

¹: Na 1/3 en 2/3 van de baktijd schudden of omdraaien.

²: Na de helft van de baktijd schudden of omdraaien.

AANWIJZING: de temperatuur kan in het instelgebied in stappen van 5 °C worden verhoogd of verlaagd.

Zie de onlinehandleiding voor aanvullende informatie over het bedienen van het apparaat en recepten.

Gebruikte symbolen

	Geprüfte S icherheit (geteste veiligheid). Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Apparaten met dit teken mogen alleen in huis worden gebruikt (droge omgeving).
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen: karton (behalve golfkarton)
	Gelijkstroom
	Wisselspanning
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.

Technische wijzigingen voorbehouden.

Servicecenters

Neem contact op met ons servicecenter in geval van service:

(NL) Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 352840_2010



Niestosowanie się do instrukcji obsługi i zawartych w niej zaleceń bezpieczeństwa GROZI NIEBEZPIECZEŃSTWEM!

- ⊙ Niniejsza skrócona instrukcja nie zastępuje internetowej instrukcji obsługi.
- ⊙ Przed rozpoczęciem należy zapoznać się z rozdziałem Zalecenia bezpieczeństwa zawartym w niniejszej skróconej instrukcji lub internetowej instrukcji obsługi.

Internetowa instrukcja obsługi



Po zeskanowaniu tego kodu QR nastąpi przekierowanie na stronę internetową Lidl Service (www.lidl-service.com), na której poprzez podanie numeru artykułu (IAN) **352840 2010** można otworzyć internetową instrukcję obsługi.

Symbole na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały, z których wykonano urządzenie, nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

Zakres dostawy

- 1 frytkownica beztłuszczowa
- 1 patelnia **10**
- 1 kosz do frytkownicy **5** z wkładem sitkowym **6**
- 1 instrukcja obsługi

Dane techniczne

Model:	SHF 1400 A1
Napięcie sieciowe:	220–240 V ~ 50 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1400 W

Przegląd

- 1 Obudowa
- 2 Element grzejny (w górnej części wewnętrznej komory)
- 3 Wyświetlacz dotykowy ze wskaźnikami i przyciskami czujników
- 4 **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia kosza frytkownicy (maksymalna wysokość napełnienia wynosi 2,3 litra)
- 5 Kosz frytkownicy
- 6 Wkład sitkowy
- 7 Zabezpieczenie przed odblokowaniem
- 8 Przycisk do odblokowywania kosza frytkownicy
- 9 Rączka kosza frytkownicy
- 10 Patelnia; tutaj zbiera się ciecz ze smażenia
- 11 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 12 Element dystansowy z podstawą do nawijania przewodu
- 13 Otwór wylotu powietrza

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Frytkownica jest przeznaczona do smażenia produktów spożywczych w gorącym powietrzu w temp. maks. 200°C.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Frytkownica może być używana wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

Frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.

Wskazówki bezpieczeństwa

- ⊙ Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i zrozumieją wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- ⊙ Urządzenie oraz przewód zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.



- ⊙ Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza. Dlatego należy chwycić kosz frytkownicy wyłącznie za rączkę.
- ⊙ Podczas przyrządzania frytek z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale Czyszczenie.

- ⊙ Gorącą frytkownicę należy zabezpieczyć w taki sposób, aby dzieci nie mogły jej ściągnąć (np. ciągnąc za przewód zasilający). Poparzenia zagrożają życiu!
- ⊙ Urządzenie, przewód zasilający oraz wtyczka sieciowa nie powinny być zanurzane w wodzie i w innych cieczach.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Nie włączać urządzenia po wcześniejszym upadku oraz wtedy, gdy ono samo lub kabel zasilający mają widoczne uszkodzenia.
- ⊙ Podłączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- ⊙ Urządzenia nie wolno zakrywać ani ustawiać na miękkich przedmiotach (np. ręcznikach).
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniaздkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia i komory wewnętrznej. Używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
- ⊙ Przed czyszczeniem lub schowaniem należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

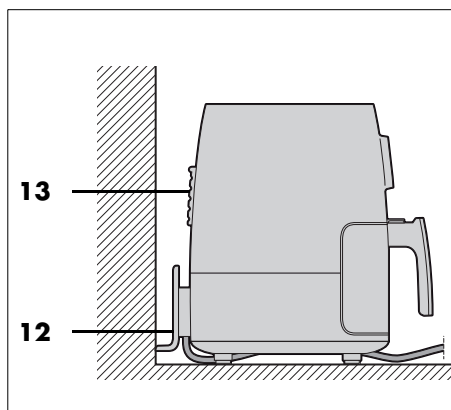
Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie. **W szczególności w komorze wewnętrznej nie może być żadnych resztek opakowań, np. kawałków styropianu.**



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

Z tyłu urządzenia znajduje się otwór wylotu powietrza **13**. W trakcie pracy z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para.



- ⊙ Nigdy nie zakrywać otworu wylotu powietrza **13**.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniaздkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.
- ⊙ Usunąć tekturę znajdującą się między koszem do frytkownicy **5** a patelnią **10**.
- ⊙ Usunąć naklejkę z wkładu sitkowego **6**.

WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elemencie grzejnym i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

- Zdjąć z urządzenia folie ochronne i paski samoprzylepne, ale nie usuwać tabliczki znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia.
- Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.
- Oczyszczyć urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia przed pierwszym użyciem.
- Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.
- Wtyczkę sieciową **11** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym zawartym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Przed przemieszczeniem lub czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy należy wyjąć wtyczkę sieciową **11** z gniazdka.
- ⊙ Frytkownicy nie wolno zanurzać w wodzie.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

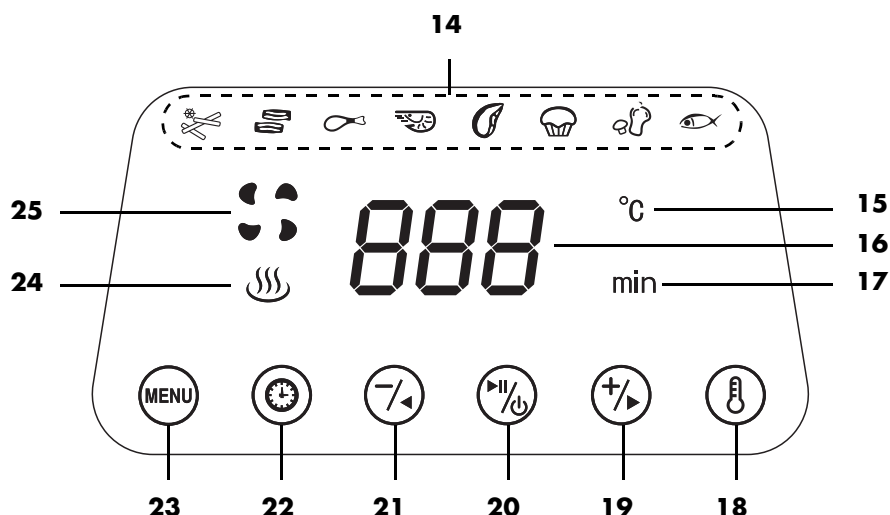
WSKAZÓWKA: Prosimy mieć na uwadze, że po osuszeniu we wgłębieniach mogą pozostać krople wody. Pozostawić wszystkie elementy do całkowitego wyschnięcia.

Po każdym użyciu

- Po każdym użyciu należy oczyścić urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia i usunąć resztki potraw.

Dodatkowe informacje na temat czyszczenia i pielęgnacji urządzenia i jego akcesoriów znajdują się w internetowej instrukcji obsługi.

Opis dotykowego wyświetlacza



- 14** Symbole programowania
- 15 °C** Jednostka temperatury
- 16** Wyświetlanie cyfr (np. temperatura, czas smażenia)
- 17 min** Jednostka czasu smażenia
- 18** Przycisk: wyświetlanie temperatury smażenia
- 19** Przycisk: zwiększanie temperatury/wydłużanie czasu smażenia
- 20** Przycisk: włączanie/wyłączanie/start/stop programu
- 21** Przycisk: zmniejszanie temperatury/skrócenie czasu smażenia
- 22** Przycisk: wyświetlanie czasu smażenia
- 23** Przycisk: nacisnąć kilkakrotnie, aby wybrać program
- 24** Symbol nagrzewania: świeci podczas nagrzewania się urządzenia
- 25** Symbol wentylatora: miga podczas pracy wentylatora

Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza **13**.
- Do chwytania patelni **10** i kosza frytkownicy **5** używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
- Podczas przyrządzania frytek z otworu wylotu powietrza **13** wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- Nie wolno przemieszczać ani transportować włączonej frytkownicy beztluszczowej.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez kosza **5**!

Przyłącze elektryczne

- Po przygotowaniu urządzenia włożyć wtyczkę sieciową **11** do gniazdka ze stykiem ochronnym spełniającym wymagania podane na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

Wyświetlacz dotykowy

Na wyświetlaczu **3** dotykowym znajdują się symbole pokazujące tylko funkcje, np. symbol nagrzewania  **24**. Inne symbole mają (również) formę powierzchni przyciskowej, np. przycisk start/stop  **20**. Powierzchnie przyciskowe określone są w niniejszej instrukcji w celu lepszej czytelności pojęciem przycisków.

Włączanie/wyłączanie

- Nacisnąć przycisk start/stop  **20**, aby włączyć urządzenie z trybu czuwania.
 - Na wyświetlaczu **3** wyświetlane są symbole programu **14** i dolna linijka z przyciskami **18 – 23**.
 - Domyślnie ustawiona temperatura **180°C** i domyślnie ustawiony czas smażenia **15 min** migają na przemian na wyświetlaczu.
- Nacisnąć kilkakrotnie przycisk menu  **23**, aby wybrać żądany program.
- Nacisnąć ponownie przycisk start/stop  **20**, aby włączyć urządzenie.
- W trakcie pracy urządzenia nacisnąć i przytrzymać przycisk start/stop  **20** w celu przełączenia urządzenia w tryb czuwania.
- W celu całkowitego wyłączenia urządzenia i odłączenia od prądu należy wyjąć wtyczkę sieciową **11** z gniazda.

Ustawienia ręczne

- Przyciskami temperatury  **18** i przyciskami ustawień  **19**/ **21** ustawić temperaturę w przedziale od 80°C do 200°C:
 - nacisnąć przycisk temperatury  **18**.
 - Krótko naciskać przyciski ustawień  **19**/ **21** w celu przełączania temperatury każdorazowo o 5°C. Przytrzymać przycisk wciśnięty w celu szybkiej zmiany temperatury w górę lub w dół.
- Przyciskiem czasu smażenia  **22** i przyciskami ustawień  **19**/ **21** ustawić czas smażenia w przedziale od 1 do 60 minut:
 - nacisnąć przycisk czasu smażenia  **22**.
 - Krótko naciskać przyciski ustawień  **19**/ **21** w celu przełączania

czasu smażenia każdorazowo o 1 minutę. Przytrzymać przycisk wciśnięty w celu szybkiej zmiany czasu smażenia w górę lub w dół.

Korzystanie z programów

WSKAZÓWKI:

- Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejnego **2** na górze komory wewnętrznej i przyklejać się do niego.

• FUNKCJA SZYBKIEGO STARTU

Włączyć urządzenie z trybu czuwania przyciskiem start/stop  **20**. Poprzez ponowne wciśnięcie przycisku start/stop  rozpoczyna się smażenie w domyślnie ustawionej temperaturze 180°C i przez domyślnie ustawiony czas wynoszący 15 min.

1. Produkty spożywcze należy przygotować i umieścić w koszu frytkownicy **5**.
2. Włożyć kosz frytkownicy **5** do patelni **10**.
3. Wsunąć patelnię **10** do obudowy **1**.
4. Włączyć urządzenie przyciskiem start/stop  **20**.
5. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk menu  **23**, aby wybrać żądany program. Odpowiedni symbol miga.
6. Włączyć proces smażenia przyciskiem start/stop  **20**.

Przerywanie procesu smażenia

W każdej chwili można przerwać proces smażenia, np. aby sprawdzić stopień zarumienienia.

1. Wyjąć patelnię **10** za rączkę **9** z obudowy **1**. Po wyjęciu patelni urządzenie automatycznie się wyłączy.
2. Włożyć patelnię **10** z powrotem do urządzenia. Urządzenie włączy się automatycznie i pozostanie włączone, aż upłynie ustawiony czas smażenia.

Koniec procesu smażenia

- Po wykonaniu programu do końca rozlega się sygnał akustyczny. Wentylator pracuje jeszcze przez ok. 1 minutę.
- Potrzebna będzie żaroodporna podkładka do patelni **10** i kosz do frytkownicy **5** oraz talerz lub miska (mogą być wcześniej podgrzane).
- W celu całkowitego odłączenia od zasilania należy po użyciu wyjąć wtyczkę sieciową **11** z gniazda.

1. Wyjąć patelnię **10** za rączkę **9** z obudowy **1**. Postawić patelnię **10** na podkładce z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
2. **Rys. A:** Przesunąć zabezpieczenie przed odblokowaniem **7** w kierunku strzałki.
3. Nacisnąć przycisk do odblokowania kosza frytkownicy **8** i wyjąć kosz **5** do góry z patelni **10**.
4. Postawić kosz frytkownicy **5** na podkładce z materiału odpornego na wysoką temperaturę. Umieścić potrawę na przygotowanym talerzu/w przygotowanej misce.
5. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia i elementu wyposażenia należy odczekać do momentu ich całkowitego schłodzenia.

Przegląd programów / tabela smażenia

- Poniższa tabela zawiera podstawowe informacje dotyczące ustawień dla określonych produktów spożywczych.
- Informacje na temat temperatury i czasu w tabeli smażenia są wartościami orientacyjnymi. Temperatura i czas mogą się różnić w zależności od właściwości, rozmiaru i ilości produktów spożywczych oraz własnych upodobań.

Symbol na wyświetlaczu dotykowym	Program/użycie	Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres regulacji)	Zaprogramowany czas (dostępny zakres regulacji)
	Frytki mrożone ¹ (optymalna ilość ok. 400 g, maksymalna ilość ok. 640 g)	180 °C (80–200 °C)	20 min (1–60 min)
	Boczek	180 °C (80–200 °C)	10 min (1–60 min)
	Drób w kawałkach, np. udka ² (optymalna ilość 4 części)	180 °C (80–200 °C)	22 min (1–60 min)
	Krewetki	180 °C (80–200 °C)	12 min (1–60 min)
	steaki/kotlety	200 °C (80–200 °C)	15 min (1–60 min)
	Babeczki, ciasta i wypieki	160 °C (80–200 °C)	15 min (1–60 min)
	Warzywa ² (optymalna ilość ok. 750 g)	180 °C (80–200 °C)	22 min (1–60 min)
	Ryby	180 °C (80–200 °C)	14 min (1–60 min)

Numery indeksów górnych ^{1,2} oznaczają:

¹: Gdy minie 1/3 i 2/3 czasu smażenia, wstrząsnąć lub przewrócić.

²: Gdy minie połowa czasu smażenia, wstrząsnąć lub przewrócić.

WSKAZÓWKA: Temperatura może być w ustawianym zakresie zwiększana lub zmniejszana zawsze o 5 °C.

Dodatkowe informacje na temat obsługi urządzenia i przepisów znajdują się w internetowej instrukcji obsługi.

Użyte symbole

	G eprüfte S icherheit (potwierdzone bezpieczeństwo) Urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Urządzenia z tym znakiem mogą być używane tylko w warunkach domowych (suche otoczenie).
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Materiały do powtórnego wykorzystania: tektura (z wyjątkiem folii)
	Prąd stały
	Prąd przemienny
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Centrum Serwisowe

W kwestiach związanych z serwisowaniem produktu prosimy o kontakt z naszym centrum serwisowym:

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 352840_2010



NEBEZPEČÍ v důsledku nedodržení návodu k použití a bezpečnostních pokynů!

- ⊙ Tento stručný návod nenahrazuje on-line návod k použití.
- ⊙ Před použitím přístroje si přečtěte kapitolu „Bezpečnostní pokyny“ v tomto stručném návodu nebo v on-line návodu k použití.

On-line návod k použití



Po naskenování tohoto QR kódu se dostane přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **352840_2010** otevřít on-line návod k použití.

Symbols na přístroji



Tento symbol vás varuje před dotykem horkých povrchů.



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

Rozsah dodávky

- 1 horkovzdušná fritéza
- 1 pánev **10**
- 1 fritovací koš **5** se sítím **6**
- 1 stručný návod

Technické parametry

Model:	SHF 1400 A1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1400 W

Přehled

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

Použití k určenému účelu

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

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

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

Horkovzdušná fritéza není vhodná pro ohřívání tekutin.

Bezpečnostní pokyny

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností anebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
 - ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
-
- ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch na zadní straně. Fritovacího koše se dotýkejte pouze na rukojeti.
 - ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu horká pára. Nesahejte do páry.
 - ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
 - ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
 - ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění.

- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly horkou horkovzdušnou fritézu nikdy stáhnout dolů (např. za síťový kabel). Opaření znamená ohrožení života!
- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj mokřýma rukama.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.
- ⊙ Nikdy nenechávejte zapojený přístroj bez dohledu.
- ⊙ 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.
- ⊙ Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje a vnitřního prostoru. Používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ Předtím než budete přístroj čistit nebo ho sklídkovat, nechte ho zcela vychladnout.

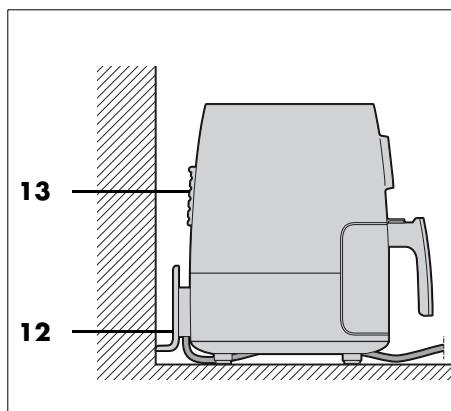
Uvedení do provozu

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



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

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



- ⊙ Větrací průduch **13** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.
- ⊙ Vyndejte lepenku mezi fritovacím košem **5** a pánví **10**.
- ⊙ Odlepte nálepkou ze vkladacího sítka **6**.

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

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

- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly příslušenství a zda jsou nepoškozené.
- Před prvním použitím přístroj a všechny díly příslušenství vyčistěte.
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.
- Síťovou zástrčku **11** zasuněte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

Čištění



NEBEZPEČÍ popálení!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte žádné ostré nebo odírající čisticí prostředky.

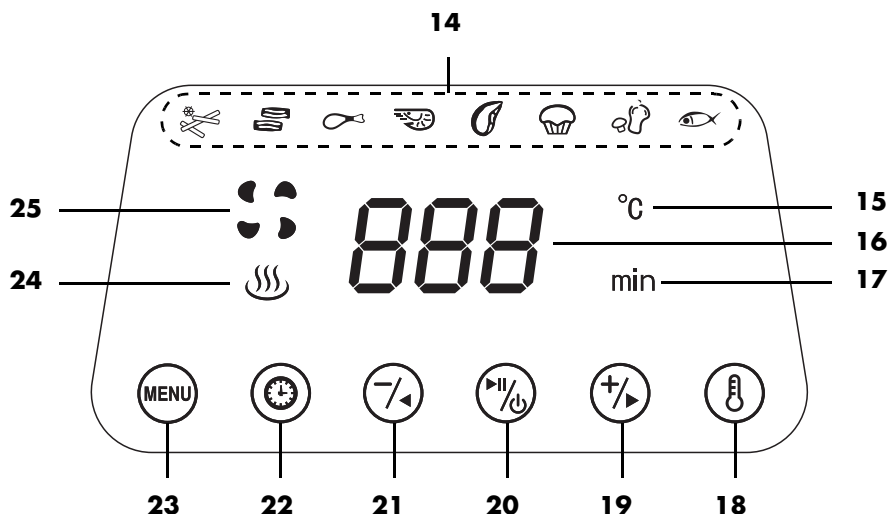
UPOZORNĚNÍ: Berte na vědomí, že po uschnutí se mohou v dutinách nacházet ještě kapky vody. Všechny díly nechejte důkladně uschnout na vzduchu.

Po každém použití

- Přístroj a všechny použité díly příslušenství po každém použití umyjte a odstraňte přitom všechny zbytky jídla.

Dodatečné informace týkající se čištění a ošetřování přístroje a dílů příslušenství naleznete v on-line návodu k použití.

Dotykový displej v přehledu



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

Obsluha



NEBEZPEČÍ popálení!

- Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch **13** na zadní straně.
- K uchopení pánve **10** a fritovacího koše **5** používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu **13** horká pára. Nesahejte do páry.
- Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani jí nepřenášejte.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez fritovacího koše **5**!

Proudová přípojka

- Když je přístroj sestaven, zasuněte síťovou zástrčku **11** do zásuvky s ochranným kontaktem, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

Dotykový displej

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



24.

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

Zapnutí/vypnutí

- Stiskněte tlačítko start/stop  **20**, abyste přístroj zapnuli z pohotovostního režimu.
 - Na displeji **3** se zobrazí symboly programů **14** a spodní řada s tlačítky **18 – 23**.
 - Středově se blikáním zobrazuje přednastavená teplota **180 °C** a přednastavená doba přípravy **15 min**.
- Pro výběr požadovaného programu stiskněte menu  **23**.
- Pro spuštění přístroje opět stiskněte tlačítko start/stop  **20**.
- Zatímco přístroj běží, stiskněte a držte tlačítko start/stop  **20**, abyste přístroj přepnuli do pohotovostního režimu.
- Pro úplné vypnutí přístroje a odpojení ze sítě vytáhněte síťovou zástrčku **11**.

Manuální nastavení

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

Použití programů

UPOZORNĚNÍ:

- Dbejte na to, aby se pokrmý nedotýkaly horkého topného článku **2** na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- **FUNKCE RYCHLÉHO STARTU**
Zapněte přístroj z pohotovostního režimu tlačítkem start/stop  **20**. Opětovným stisknutím tlačítka start/stop  se přístroj spustí s přednastavenou teplotou **180 °C** a přednastavenou dobou přípravy **15 min**.

1. Připravte si potraviny a vložte je do fritovacího koše **5**.
2. Fritovací koš **5** nasadíte do pánve **10**.
3. Zasuňte pánev **10** do krytu **1**.
4. Zapněte přístroj tlačítkem start/stop  **20**.
5. Pro výběr požadovaného programu stiskněte menu  **23**. Odpovídající symbol bliká.
6. Spusťte proces přípravy tlačítkem start/stop  **20**.

Přerušení procesu přípravy

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

1. Vytáhněte pánev **10** za rukojeť **9** z krytu **1**. Přístroj se při vytáhnutí pánve automaticky vypne.
2. Pánev **10** opět nasadíte do přístroje. Přístroj se automaticky opět zapne, a to až do uplynutí doby přípravy.

Konec procesu přípravy

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

Programy v přehledu / tabulka přípravy

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

Symbol na dotykovém displeji	Program/použití	Přednastavená teplota (nastavitelný rozsah)	Přednastavený čas (nastavitelný rozsah)
	Mražené hranolky ¹ (optimální množství cca 400 g, maximální množství cca 640 g)	180 °C (80 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
	Slanina	180 °C (80 – 200 °C)	10 min (1 – 60 min)
	Kousky drůbeže, např. stehna ² (optimální množství 4 díly)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min (1 – 60 min)
	Krevety	180 °C (80 – 200 °C)	12 min. (1 – 60 min)
	Steaky/kotlety	200 °C (80 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min)
	Muffiny, moučníky a pečivo	160 °C (80 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min)
	Zelenina ² (optimální množství cca 750 g)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min (1 – 60 min)
	Ryby	180 °C (80 – 200 °C)	14 min (1 – 60 min)

Horní čísla ^{1,2} znamenají:

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

²: V polovině doby vaření protřepejte nebo obraťte.

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

Další informace o obsluze přístroje a receptech naleznete v on-line návodu k použití.

Použité symboly

	G epřítte S icherheit (testovaná bezpečnost). Přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Přístroje s tímto symbolem smíte používat pouze v domácím (suchém) prostředí.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály: lepenka (kromě vlnité lepenky)
	Stejnoseměrný proud
	Střídavé napětí
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.

Servisní střediska

V primeru servisa se obrňte na náš servisní center:

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

IAN: 352840_2010

Technické změny vyhrazeny.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku nerešpektovania návodu na obsluhu a bezpečnostných upozornení!

- ⊙ Tento stručný návod nenahrádza online návod na obsluhu.
- ⊙ Skôr ako začnete, prečítajte si kapitolu bezpečnostné upozornenia v tomto stručnom návode alebo v online návode na obsluhu.

Online návod na obsluhu



Keď naskenujete tento QR kód, dostanete sa priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) **352840_2010** môžete otvoriť online návod na obsluhu.

Symbody na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotýkaním sa horúcich povrchov.



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

Obsah balenia

- 1 teplovzdušná fritéza
- 1 panvica **10**
- 1 fritovací kôš **5** so sitovou vložkou **6**
- 1 stručný návod

Technické údaje

Model:	SHF 1400 A1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1400 W

Prehľad

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

Účel použitia

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

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

Teplovzdušná fritéza nie je vhodná na zahrievanie tekutín.

Bezpečnostné pokyny

- ⊙ 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.



- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru na zadnej strane. Fritovací kôš uchopujte len za rúčku.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie.

- ⊙ Zabezpečte, aby deti nikdy nemohli teplovzdušnú fritézu stiahnuť dolu (napr. za sieťový kábel). Obarenia predstavujú smrteľné nebezpečenstvo!
- ⊙ Prístroj, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokрыmi rukami.
- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Zapojený prístroj nikdy nenechávajte bez dozoru.
- ⊙ 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.
- ⊙ Nedotýkajte sa horúceho povrchov prístroja a vnútorného priestoru. Používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.

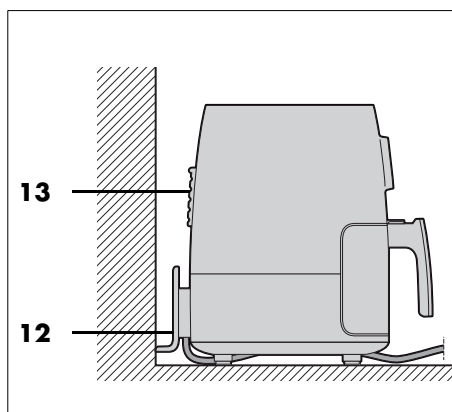
Uvedenie do prevádzky

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



NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

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



- ⊙ Vetrací otvor **13** nikdy nezakrývajte.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.
- ⊙ Odstráňte kartón medzi fritovacím košom **5** a panvicou **10**.
- ⊙ Odstráňte nálepku zo sitovej vložky **6**.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na výhrevnom prvku a nie je to chyba výroby. Zabezpečte dostatočné vetranie.

- Z prístroja odstráňte ochranné fólie a lepiacu pásku, avšak neodstraňujte typový štítok na spodnej strane prístroja.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
- Pred prvým použitím prístroj a všetky diely príslušenstva vyčistite.
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú, teplovzdornú podložku.
- Zástrčku **11** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítiku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

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



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Vytiahnite zástrčku **11** zo zásuvky, skôr ako budete teplovzdušnú fritézu čistiť.
- ⊙ Teplovzdušná fritéza sa nesmie ponoriť do vody.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

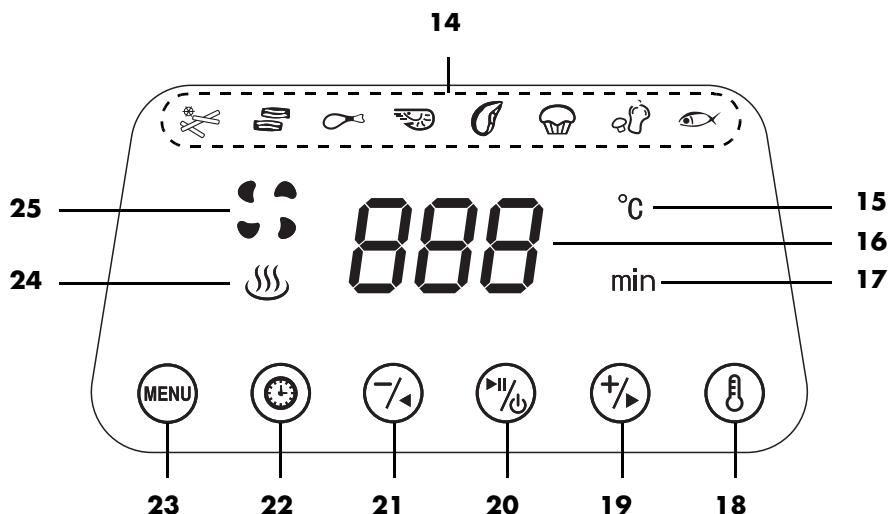
UPOZORNENIE: Nezabudnite, že po vysušení sa môžu ešte v dutinách nachádzať kvapky vody. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť na vzduchu.

Po každom použití

- Prístroj a všetky použité diely príslušenstva po každom použití očistite a pritom odstráňte všetky zvyšky jedál.

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

Prehľad dotykového displeja



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

Obsluha



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je postavený, zastrčte zástrčku **11** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

Dotykový displej

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

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

Zapnutie/vypnutie

- Stlačte tlačidlo štart/stop  **20**, aby ste prístroj zapli z pohotovostného režimu.
 - Na displeji **3** sa zobrazujú symboly programov **14** a spodný rad s tlačidlami **18 – 23**.
 - Striedavo sa zobrazuje prednastavená teplota **180 °C** a čas prípravy **15 min**.
- Opakovane stlačte tlačidlo menu  **23**, aby ste vybrali požadovaný program.
- Na spustenie prístroja stlačte znovu tlačidlo štart/stop  **20**.
- Počas chodu prístroja podržte stlačené tlačidlo štart/stop  **20**, aby ste prístroj prepli do pohotovostného režimu.
- Na úplné vypnutie a odpojenie prístroja zo siete vytriahnite zástrčku **11**.

Manuálne nastavenia

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

Používanie programov

UPOZORNENIA:

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

1. Pripravte potraviny a dajte ich do fritovacieho koša **5**.
2. Fritovací kôš **5** vložte do panvice **10**.
3. Panvicu **10** posuňte do telesa **1**.
4. Prístroj zapnite tlačidlom štart/stop  **20**.
5. Opakovane stlačte tlačidlo menu  **23**, aby ste vybrali požadovaný program. Bliká príslušný symbol.
6. Proces prípravy spustíte tlačidlom štart/stop  **20**.

Prerušenie procesu prípravy

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

1. Vytiahnite panvicu **10** za rúčku **9** z telesa **1**. Prístroj sa pri vybratí panvice automaticky vypne.
2. Panvicu **10** znovu vložte do prístroja. Prístroj sa až do uplynutia doby prípravy automaticky znovu zapne

Ukončenie procesu prípravy

- Keď sa program dostal až na koniec, zaznie akustický signál. Ventilátor beží ďalej asi 1 minútu.
 - Potrebujete teplovzdornú podložku pre panvicu **10** a fritovací kôš **5**, ako aj tanier alebo misu (môže byť predhriata).
 - Na odpojenie prístroja zo siete vytiahnite po použití zástrčku **11**.
1. Vytiahnite panvicu **10** za rúčku **9** z telesa **1**. Panvicu **10** postavte na teplovzdornú podložku.
 2. **Obrázok A:** Ochranu proti odblokovaniu **7** posuňte v smere šípky.
 3. Stlačte tlačidlo na odblokovanie fritovacieho koša **8** a fritovací kôš **5** zdvihnite hore z panvice **10**.
 4. Fritovací kôš **5** postavte na teplovzdornú podložku. Pokrmu dajte na pripravený tanier/do pripravenej misy.
 5. Pred čistením prístroja a príslušenstva ho nechajte vychladnúť.

Prehľad programov / tabuľka prípravy jedál

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

Symbol na dotykovom displeji	Program/použitie	Prednastavená teplota (rozsah nastavenia)	Prednastavený čas (rozsah nastavenia)
	mrazené hranolčky ¹ (optimálne množstvo cca 400 g, maximálne množstvo 640 g)	180 °C (80 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
	slanina	180 °C (80 – 200 °C)	10 min (1 – 60 min)
	hydina na časti, napr. stehno ² (optimálne množstvo 4 diely)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min (1 – 60 min)
	kreветы	180 °C (80 – 200 °C)	12 min (1 – 60 min)
	steaky, kotlety	200 °C (80 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	muffiny, koláče a pečivo	160 °C (80 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	zelenina ² (optimálne množstvo cca 750 g)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min (1 – 60 min)
	ryba	180 °C (80 – 200 °C)	14 min (1 – 60 min)

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

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

²: Po polovici času prípravy pretrepte alebo obráťte.

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

Dodatočné informácie týkajúce sa obsluhy prístroja a receptov nájdete v online návode na obsluhu.

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť). Prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Prístroje s týmto označením sa smú prevádzkovať len v domácom (suchom prostredí).
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Recyklovateľné materiály: kartón (okrem vlnitej lepenky)
	Jednosmerný prúd
	Striedavé napätie
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.

Technické zmeny vyhradené.

Servisné stredisko

V prípade servisu kontaktujte naše servisné centrum:

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

IAN: 352840_2010



¡PELIGRO debido a la no observación del manual de instrucciones y de las indicaciones de seguridad!

- ⊙ Estas instrucciones breves no sustituyen al manual de instrucciones en línea.
- ⊙ Antes de comenzar, lea el capítulo Indicaciones de seguridad contenidas en estas instrucciones breves o en el manual de instrucciones en línea.

Manual de instrucciones en línea



Si escanea este código QR, accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir el manual de instrucciones en línea introduciendo el número de artículo (IAN) **352840_2010**.

Símbolos en el aparato



Este símbolo le advierte que no debe tocar las superficies calientes.



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

Volumen de suministro

- 1 freidora de aire caliente
- 1 sartén **10**
- 1 cesta de la freidora **5** con tamiz **6**
- 1 instrucciones breves

Datos técnicos

Modelo:	SHF 1400 A1
Tensión de la red:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1400 W

Vista general

- 1** Carcasa
- 2** Elemento calefactor (en la parte superior del interior)
- 3** Pantalla táctil con indicadores y teclas de sensor
- 4 MAX** Marca de nivel de llenado máximo de la cesta de la freidora (el nivel de llenado máximo es de 2,3 litros)
- 5** Cesta de la freidora
- 6** Tamiz
- 7** Protección contra desbloqueo
- 8** Tecla de desbloqueo de la cesta de la freidora
- 9** Mango de la cesta de la freidora
- 10** Sartén; aquí se acumula el líquido de la cocción
- 11** Cable de conexión con enchufe
- 12** Pieza distanciadora con guardacable
- 13** Orificio de aire de escape

Uso adecuado

La freidora de aire caliente está diseñada para la cocción de alimentos en aire caliente a una temperatura de hasta 200 °C.

La freidora de aire caliente está concebida para el uso doméstico. La freidora de aire caliente solo deberá utilizarse en el interior.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

La freidora de aire caliente no es adecuada para calentar líquidos.

Indicaciones de seguridad

- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños sin supervisión no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato, salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ⊙ Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



- ⊙ No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., el orificio de aire de escape en la parte posterior. Agarre la cesta de la freidora únicamente por el mango.
- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza.

- ⊙ Procure que los niños nunca puedan tirar abajo la freidora de aire caliente mientras está caliente (p. ej., tirando del cable de red). ¡Las escaldaduras pueden suponer un peligro de muerte!
- ⊙ El aparato, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ No utilice el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ No deje nunca el aparato enchufado sin supervisión.
- ⊙ No cubra nunca el aparato ni lo coloque sobre objetos blandos (como p. ej., toallas).
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.
- ⊙ No utilice la freidora de aire caliente directamente debajo de armarios altos o enchufes de pared, ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ No toque las superficies calientes del aparato ni el interior. Utilice manoplas para horno o agarradores.
- ⊙ Deje enfriar por completo el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.

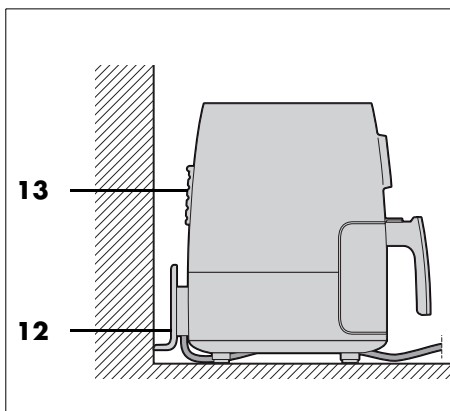
Puesta en servicio

- Retire todo el material de embalaje. **En concreto, el espacio interior debe estar totalmente libre de restos de embalaje, como por ejemplo, trocitos de poliestireno.**



¡PELIGRO de incendio!

En la parte posterior del aparato se encuentra el orificio de aire de escape **13**. Durante el funcionamiento sale vapor caliente por el orificio de aire de escape.



- ⊙ Nunca cubra el orificio de aire de escape **13**.
- ⊙ No utilice la freidora de aire caliente directamente debajo de armarios altos o enchufes de pared, ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.
- ⊙ Retire el cartón entre la cesta de la freidora **5** y la sartén **10**.
- ⊙ Retire la etiqueta del tamiz **6**.

NOTA: durante la primera puesta en funcionamiento puede producirse un ligero olor y humo. Esto se debe a los medios de montaje del elemento calefactor y no es ningún fallo del producto. Procure que haya suficiente ventilación.

- Retire las láminas protectoras y cintas adhesivas del aparato, pero no retire la placa de características situada en la parte inferior del aparato.
- Compruebe que estén todos los accesorios y que no presenten daños.
- Limpie el aparato y todos los accesorios antes de usarlos por primera vez.
- Coloque el aparato sobre una base de apoyo seca, lisa, antideslizante y resistente al calor.
- Introduzca el enchufe **11** en una toma de corriente que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras el encendido.

Limpieza



¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ Deje enfriar el aparato antes de moverlo o limpiarlo.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **11** de la toma de corriente antes de limpiar la freidora de aire caliente.
- ⊙ La freidora de aire caliente no puede sumergirse en agua.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.

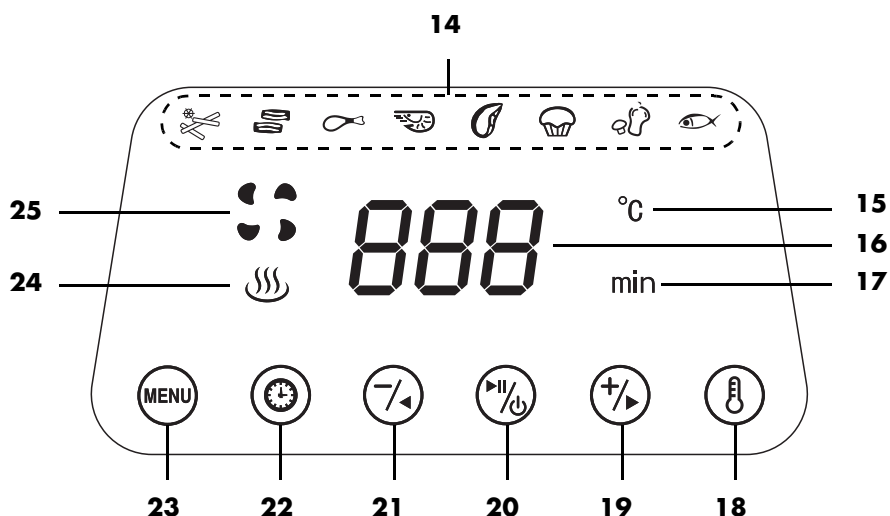
NOTA: tenga en cuenta que después de secarla todavía pueden quedar gotas de agua en las cavidades. Deje secar completamente todas las piezas al aire.

Después de cada uso

- Después de cada uso limpie el aparato y todos los accesorios que haya utilizado y elimine todos los restos de alimentos.

Encontrará información adicional sobre la limpieza y el cuidado del aparato y los accesorios en el manual de instrucciones en línea.

Resumen de la pantalla táctil



- 14** Símbolos de programa
- 15 °C** Unidad de la temperatura
- 16** Indicador de cifras (p. ej., temperatura, tiempo de cocción)
- 17 min** Unidad del tiempo de cocción
- 18** Tecla: mostrar temperatura de cocción
- 19** Tecla: aumentar temperatura / alargar tiempo de cocción
- 20** Tecla: encender/apagar / inicio/parada de programa
- 21** Tecla: reducir temperatura / acortar tiempo de cocción
- 22** Tecla: mostrar tiempo de cocción
- 23** Tecla: pulsar repetidamente para seleccionar un programa
- 24** Símbolo de calentamiento: se ilumina cuando el aparato está calentando
- 25** Símbolo de ventilador: parpadea cuando el ventilador está en funcionamiento

Uso



¡PELIGRO de quemaduras!

- Durante el funcionamiento las superficies del aparato pueden calentarse. No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., el orificio de aire de escape **13** en la parte posterior.
- Utilice manoplas para horno o agarraadores para sujetar la sartén **10** y la cesta de la freidora **5**.
- Mientras fríe saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape **13**. No acerque las manos al vapor.
- No desplace ni transporte la freidora de aire caliente mientras esté encendida.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ¡El aparato no debe usarse bajo ningún concepto sin la cesta de la freidora **5**!

Conexión eléctrica

- Una vez montado el aparato, introduzca el enchufe **11** en una toma de tierra que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras el encendido.

La pantalla táctil

En la pantalla táctil **3** aparecen símbolos que solo indican funciones, p. ej., el símbolo de calentamiento **24**.

Otros símbolos representan (también) un botón, p. ej., la tecla de inicio/parada **20**. Para una mejor legibilidad, en estas instrucciones los botones se denominan teclas.

Encendido y apagado

- Pulse la tecla de inicio/parada **20** para que el aparato salga del modo de espera.
 - En la pantalla **3** se muestran los símbolos de programa **14** y la fila inferior con las teclas **18 – 23**.
 - La temperatura de **180 °C** preajustada y el tiempo de cocción de **15 min** preajustado parpadean de forma alternante.
- Pulse repetidamente la tecla de menú **23** para seleccionar el programa deseado.
- Presione la tecla de inicio/parada **20** de nuevo para iniciar el aparato.
- Mientras el aparato está en funcionamiento, mantenga pulsada la tecla de inicio/parada **20** para conmutar el aparato al modo de espera.
- Para apagar el aparato completamente y desconectarlo de la red, retire el enchufe **11**.

Ajustes manuales

- Con la tecla de temperatura **18** y las teclas de ajuste **19**/ **21** puede ajustar la temperatura entre **80 °C** y **200 °C**:
 - Pulsar la tecla de temperatura **18**.
 - Pulsar brevemente las teclas de ajuste **19**/ **21** para intervalos de **5 °C**. Mantener pulsado para avance/retroceso rápido.
- Con la tecla de tiempo de cocción **22** y las teclas de ajuste **19**/ **21** puede ajustar el tiempo de cocción entre **1** y **60** minutos:
 - Pulsar la tecla de tiempo de cocción **22**.
 - Pulsar brevemente las teclas de ajuste **19**/ **21** para intervalos de **1** minuto. Mantener pulsado para avance/retroceso rápido.

Utilizar los programas

NOTAS:

- Procure que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor **2** caliente situado en la parte superior del interior ni se queden adheridos a este.
- FUNCIÓN DE INICIO RÁPIDO**
Encienda el aparato desde el modo de espera con la tecla de inicio/parada  **20**. Pulsando de nuevo la tecla de inicio/parada  se inicia la cocción con la temperatura de **180 °C** preajustada y el tiempo de cocción de **15 min** preajustado.

- Prepare los alimentos y añádalos a la cesta de la freidora **5**.
- Coloque la cesta de la freidora **5** en la sartén **10**.
- Deslice la sartén **10** para insertarla en la carcasa **1**.
- Encienda el aparato con la tecla de inicio/parada  **20**.
- Pulse repetidamente la tecla de menú  **23** para seleccionar el programa deseado. El símbolo correspondiente parpadea.
- Inicie el proceso de cocción con la tecla de inicio/parada  **20**.

Interrumpir el proceso de cocción

En cualquier momento puede interrumpir el proceso de cocción, p. ej., para comprobar el grado de tostado.

- Agarre la sartén **10** por el mango **9** para sacarla de la carcasa **1**. El aparato se apaga automáticamente al retirar la sartén.
- Vuelva a colocar la sartén **10** en el aparato. El aparato vuelve a encenderse automáticamente hasta que termine el tiempo de cocción.

Fin del proceso de cocción

- Cuando el programa haya llegado al final, se escuchará una señal acústica. El ventilador sigue funcionando aprox. 1 minuto.
 - Necesitará una base de apoyo resistente al calor para la sartén **10** y la cesta de la freidora **5** así como un plato o un recipiente (en caso necesario, precalentado).
 - Para desconectar el aparato de la red, retire el enchufe **11** después de su uso.
- Agarre la sartén **10** por el mango **9** para sacarla de la carcasa **1**. Coloque la sartén **10** sobre la base de apoyo resistente al calor.
 - Ilustración A:** deslice la protección contra desbloqueo **7** en la dirección de la flecha.
 - Pulse la tecla de desbloqueo de la cesta de la freidora **8** y levante la cesta de la freidora **5** hacia arriba para retirarla de la sartén **10**.
 - Coloque la cesta de la freidora **5** sobre la base de apoyo resistente al calor. Sirva los alimentos en el plato o el recipiente preparado.
 - Deje enfriar el aparato y el accesorio antes de limpiarlos.

Resumen de los programas / tabla de cocción

- La tabla siguiente ofrece consejos de ajuste básicos para los alimentos indicados.
- Las indicaciones de temperaturas y tiempos de la tabla de cocción son valores orientativos. En función de las características, el tamaño y la cantidad de los alimentos, así como de sus propias preferencias, la temperatura y el tiempo pueden variar.

Símbolo en la pantalla táctil	Programa/uso	Temperatura preajustada (rango ajustable)	Tiempo preajustado (rango ajustable)
	Patatas fritas congeladas ¹ (cantidad óptima aprox. 400 g, cantidad máxima aprox. 640 g)	180 °C (80 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
	Panceta	180 °C (80 – 200 °C)	10 min. (1 – 60 min.)
	Carne de ave en piezas, p. ej., muslos ² (cantidad óptima 4 piezas)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min. (1 – 60 min.)
	Gambas	180 °C (80 – 200 °C)	12 min. (1 – 60 min.)
	Filetes, chuletas	200 °C (80 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Magdalenas, pasteles y panadería	160 °C (80 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Verdura ² (cantidad óptima aprox. 750 g)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min. (1 – 60 min.)
	Pescado	180 °C (80 – 200 °C)	14 min. (1 – 60 min.)

Los números volados ^{1,2} significan:

¹: Sacudir o girar pasados 1/3 y 2/3 del tiempo de cocción.

²: Sacudir o girar pasada la mitad del tiempo de cocción.

NOTA: la temperatura puede aumentarse o disminuirse en el rango ajustable en pasos de 5 °C.

Encontrará información adicional sobre el uso del aparato y recetas en el manual de instrucciones en línea.

Símbolos empleados

	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada). Los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Los aparatos con este símbolo solamente pueden ser utilizados en el hogar (entorno seco).
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Materiales reciclables: cartón (excepto cartón ondulado)
	Corriente continua
	Tensión alterna
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.

Reserva de modificaciones técnicas.

Servicio técnico

Si necesita asistencia, póngase en contacto con nuestro Centro de asistencia técnica:

ES Servicio España
 Tel.: 902 59 99 22
 (0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
 (0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
 E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 352840_2010



FARE hvis betjeningsvejledningen og sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

- ⊙ Denne korte vejledning erstatter ikke online-betjeningsvejledningen.
- ⊙ Læs kapitlet Sikkerhedsanvisninger i denne korte vejledning eller i online-betjeningsvejledningen, før du begynder!

Online-betjeningsvejledning



Hvis du scanner denne QR-kode kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved hjælp af artikelnummeret (IAN) **352840_2010** åbne online-betjeningsvejledning.

Symboler på apparatet



Dette symbol advarer dig mod berøring af den varme overflade.



Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

Leveringsomfang

- 1 varmluft-frituregryde
- 1 pande **10**
- 1 friturekurv **5** med siindsats **6**
- 1 korte vejledning

Tekniske data

Model:	SHF 1400 A1
Netspænding:	220-240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	1.400 W

Overview

- 1** Hus
- 2** Varmeelement (på oversiden af inderrummet)
- 3** Touchdisplay med indikationer og sensorknapper
- 4 MAX** Markering for friturekurvens maksimumsniveau (maksimumsniveau er 2,3 liter)
- 5** Friturekurv
- 6** Siindsats
- 7** Oplåsningsbeskyttelse
- 8** Knap til frigørelse af friturekurven
- 9** Greb til friturekurven
- 10** Pande – her samler væsken fra tilberedningen sig
- 11** Tilslutningsledning med netstik
- 12** Afstandsholder med kabelopruling
- 13** Returluftåbning

Tilsigtet anvendelse

Varmluft-frituregryden er beregnet til stegning af fødevarer i varm luft ved en temperatur på op til maks. 200 °C.

Varmluft-frituregryden er designet til private husholdninger. Varmluft-frituregryden må kun anvendes indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervsmæssige formål.

Forudseeligt misbrug

Varmluft-fituregryden er ikke egnet til opvarmning af væsker.

Sikkerhedsanvisninger

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.



- ⊙ Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen på bagsiden. Hold kun friturekurven i grebet.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen. Undgå dampen.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå risici.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Overhold anvisningerne i kapitlet om rengøring.

- ⊙ Sørg for, at børn aldrig kan trække den varme varmluft-frituregryde ned (f.eks. i netkablet). Skoldninger er livsfarlige!
- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Anvend ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Lad aldrig det tilsluttede apparat være uden opsyn.
- ⊙ Tildæk aldrig apparatet, og stil det ikke på bløde genstande (som f.eks. håndklæder).
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe eller stikkontakter eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Rør ikke ved de varme overflader på apparatet og i inderrummet. Brug ovenhandsker eller grydelapper.
- ⊙ Lad apparatet køle fuldstændig af, før du rengør det eller stiller det væk.

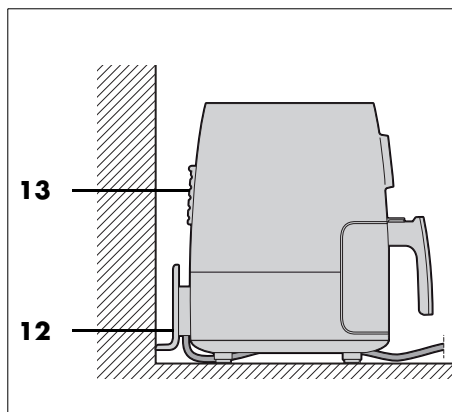
Ibrugtagning

- Fjern al emballage. **Især inderrummet skal være fuldstændigt frit for emballagerester, som f.eks. flamingorester.**



FARE – brandfare!

På bagsiden af apparatet sidder returluftåbningen **13**. Under betjening af apparatet ledes varm damp ud af returluftåbningen.



- ⊙ Dæk aldrig returluftåbningen **13** til.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe eller stikkontakter eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.
- ⊙ Fjern pappet mellem friturekurven **5** og panden **10**.
- ⊙ Fjern klistermærket fra siindsatsen **6**.

ANVISNING: ved første ibrugtagning kan apparatet ryge og lugte lidt. Det skyldes montagemidlerne på varmeelementet – det er ikke nogen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

- Træk beskyttelsesfolien og tapestykkerne af apparatet, men fjern endelig ikke typeskiltet på apparatets underside.

- Kontrollér, at alle tilbehørsdele foreligger og er ubeskadigede.
- Rengør apparatet og alle tilbehørsdele, før de tages i brug første gang.
- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikert og varmebestandigt underlag.
- Sæt netstikket **11** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

Rengøring



FARE for forbrænding!

- ⊙ Lad apparatet køle af, inden du flytter eller rengør det.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **11** ud af stikkontakten, inden du rengør varmluft-frituregryden.
- ⊙ Varmluft-frituregryden må ikke dyppes i vand.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.

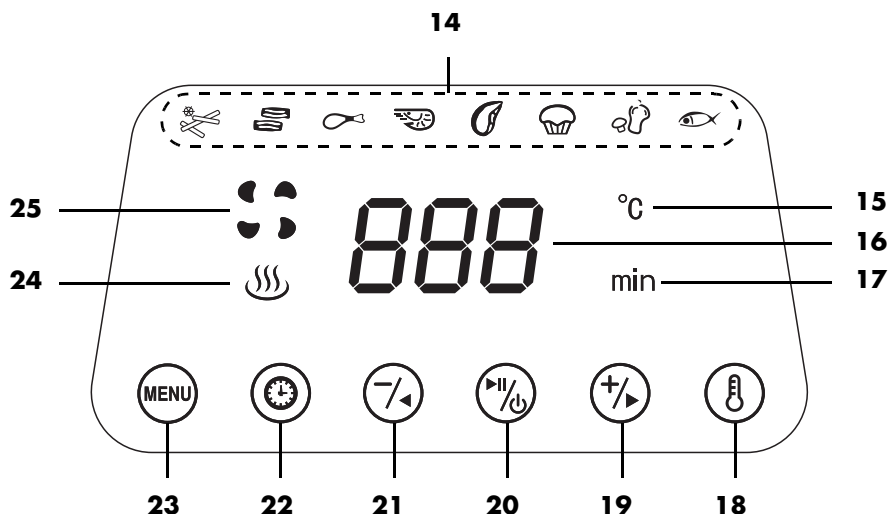
ANVISNING: vær opmærksom på, at der efter aftørring stadig kan være vanddråber i hulrummene. Lad alle dele lufttørre helt.

Efter hver brug

- Rengør apparatet og alle anvendte tilbehørsdele efter enhver brug, og fjern derved alle fødevarerester.

Yderligere informationer om rengøring og pleje af apparat og tilbehørsdele fremgår af online-betjeningsvejledningen.

Hurtigt overblik over touchdisplayet



- 14** Programsymboler
- 15 °C** Temperaturenhed
- 16** Visning af tal (f.eks. temperatur, tilberedningstid)
- 17 min** Enhed for tilberedningstiden
- 18** Knap: visning af tilberedningstemperaturen
- 19** Knap: forøgelse af temperaturen/forlængelse af tilberedningstiden
- 20** Knap: tænd/sluk og igangsættelse/afbrydelse af program (Start/Stop)
- 21** Knap: sænkning af temperaturen/forkortelse af tilberedningstiden
- 22** Knap: visning af tilberedningstiden
- 23** Knap: tryk flere gange for at vælge program
- 24** Opvarmningssymbol: lyser, når apparatet opvarmes
- 25** Ventilatorsymbol: blinker, når ventilatoren er i drift

Betjening



FARE for forbrænding!

- Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen **13** på bagsiden.
- Brug ovnhandsker eller grydelapper til at gribe fat om panden **10** og friturekurven **5**.
- Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen **13**. Undgå dampen.
- Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-frituregryden, når den er tændt.

ADVARSEL mod materielle skader!

- Apparatet må under ingen omstændigheder betjenes uden friturekurven **5**!

Strømtilslutning

- Når apparatet er opstillet, skal du tilslutte netstikket **11** til en jordet stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

Touchdisplayet

På touchdisplayet **3** er der symboler, der kun viser funktioner, f.eks. opvarmningssymbolet  **24**.

Andre symboler viser (også) en knap, f.eks. Start/Stop-knappen  **20**. Tasterne bliver i denne anledning betegnet som knapper på grund af den bedre læselighed.

Tænd/sluk

- Tryk på knappen til igangsættelse/afbrydelse af program  **20** for at tænde apparatet fra standby-drift.
 - På displayet **3** vises programsymbolerne **14** og den nederste række med knapperne **18 - 23**.

- Den forindstillede temperatur **180 °C** og den forindstillede tilberedningstid **15 min** vises ved at blinke på skift.

- Tryk på knappen Menu  **23**, og hold den inde for at vælge det ønskede program.
- Tryk igen på Start/Stop-knappen  **20** for at starte apparatet.
- For at aktivere apparatets standby-drift skal du, når apparatet er tændt, trykke på Start/Stop-knappen  **20** og holde den inde.
- For at slukke apparatet helt og koble det fra lysnettet skal du trække netstikket **11** ud.

Manuelle indstillinger

- Med temperaturknappen  **18** og indstillingsknapperne  **19**/ **21** kan du indstille temperaturen mellem **80 °C** og **200 °C**:
 - Tryk på temperaturknappen  **18**.
 - Tryk kort på indstillingsknapperne  **19**/ **21** for at indstille temperaturen i trin på **5 °C**. Hold knappen nede for hurtigt frem-/tilbageløb.
- Med tilberedningstidsknappen  **22** og indstillingsknapperne  **19**/ **21** kan du indstille tilberedningstiden til mellem **1** og **60 minutter**:
 - Tryk på tilberedningstidsknappen  **22**.
 - Tryk kort på indstillingsknapperne  **19**/ **21** for at indstille tilberedningstiden i trin på **1 minut**. Hold knappen nede for hurtigt frem-/tilbageløb.

Anvendelse af programmer

ANVISNINGEN:

- Sørg for, at maden ikke berører varmeelementet **2** på oversiden af inderrummet og klæber sig fast dér.
 - **KVIKSTARTSFUNKTION**
Tænd apparatet fra standby-drift med Start/Stop-knappen  **20**. Når du trykker på Start/Stop-knappen , påbegyndes tilberedningen med den forindstillede temperatur **180 °C** og den forindstillede tilberedningstid **15 min**.
1. Forbered fødevarerne, og placer dem i friturekurven **5**.
 2. Placer friturekurven **5** i panden **10**.
 3. Skub panden **10** ind i huset **1**.
 4. Tænd apparatet via Start/Stop-knappen  **20**.
 5. Tryk på knappen Menu  **23**, og hold den inde for at vælge det ønskede program. Det tilsvarende symbol blinker.
 6. Start tilberedningsprocessen via Start/Stop-knappen  **20**.

Afbrydelse af tilberedningen

Du kan til enhver tid afbryde tilberedningsprocessen, f.eks. for at efterprøve bruningsgraden.

1. Træk panden **10** ud af huset **1** via grebet **9**. Apparatet slukkes automatisk, når panden tages ud.
2. Indsæt panden **10** i apparatet igen. Apparatet tændes automatisk igen, indtil tilberedningstiden udløber.

Tilberedningsprocessens slutning

- Når programmet er slut, lyder et akustisk signal. Ventilatoren kører yderligere ca. 1 minut.
 - Du skal bruge et varmebestandigt underlag til panden **10** og friturekurven **5** samt et fad eller en skål (evt. forvarmet).
 - For at koble apparatet fra lysnettet skal du trække netstikket **11** ud efter brug.
1. Træk panden **10** ud af huset **1** via grebet **9**. Stil panden **10** på det varmebestandige underlag.
 2. **Fig. A:** skub oplåsningsbeskyttelsen **7** mod pileretningen.
 3. Tryk på knappen til frigørelse af friturekurven **8**, og løft friturekurven **5** opad og ud af panden **10**.
 4. Placer friturekurven **5** på det varmebestandige underlag. Anret retterne i det forberedte fad/i den forberedte skål.
 5. Lad apparatet og tilbehøret køle af, inden du rengør dem.

Oversigt over programmer/tilberedningstabel

- Den følgende tabel indeholder oplysninger om basisindstillinger for de angivne fødevarer.
- Temperatur- og tidsangivelserne i tilberedningstabellen er vejledende værdier. Alt afhængigt af fødevarens beskaffenhed, størrelse og mængde samt dine egne præferencer kan temperaturen og tilberedningstiden variere.

Symbol på touch-displayet	Program/anvendelse	forindstillet temperatur (indstilleligt område)	forindstillet tid (indstilleligt område)
	Frosne pomfritter ¹ (optimal mængde ca. 400 g, maksimal mængde ca. 640 g)	180 °C (80-200 °C)	20 min. (1-60 min.)
	Flæsk	180 °C (80-200 °C)	10 min. (1-60 min.)
	Fjerkræstykker, f.eks. kyllingelår ² (optimal mængde 4 dele)	180 °C (80-200 °C)	22 min. (1-60 min.)
	Rejer	180 °C (80-200 °C)	12 min. (1-60 min.)
	Bøffer, koteletter	200 °C (80-200 °C)	15 min. (1-60 min.)
	Muffins, kager og bagværk	160 °C (80-200 °C)	15 min. (1-60 min.)
	Grøntsager ² (optimal mængde ca. 750 g)	180 °C (80-200 °C)	22 min. (1-60 min.)
	Fisk	180 °C (80-200 °C)	14 min. (1-60 min.)

De hævede tal ^{1,2} har følgende betydning:

¹: Rystes eller vendes efter 1/3 og 2/3 af tilberedningstiden.

²: Rystes eller vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.

ANVISNING: temperaturen kan forøges eller sænkes i trin på 5 °C i det indstillelige område.

Yderligere informationer om betjening af enheden og opskrifter fremgår af online-betjeningsvejledningen.

Anvendte symboler

	Geprüfte Sicherheit (afprøvet sikkerhed). Apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Apparater med dette symbol må kun bruges indendørs (tørre omgivelser).
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Genbrugelige materialer: pap (undtaget bølgepap)
	Jævnstrøm
	Vekselspænding
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

Service-center

I et servicetilfælde bedes du kontakte vores servicecenter:

 Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 352840_2010