



**KURZANLEITUNG
SHORT MANUAL
NOTICE SUCCINCTE**



**HEIßLUFTFRITTEUSE 6,7 L SHFD 2150 B1
6.7L AIR FRYER SHFD 2150 B1
FRITEUSE À AIR CHAUD 6,7 L SHFD 2150 B1**

DE AT CH Kurzanleitung

HEIßLUFTFRITTEUSE 6,7 L

GB IE NI Short manual

6.7L AIR FRYER

FR CH BE Notice succincte

FRITEUSE À AIR CHAUD 6,7 L

NL BE Beknopte gebruiksaanwijzing

HETELUCHTFRITEUSE 6,7 L

PL Skrócona instrukcja obsługi

**FRYTKOWNICA
BEZTŁUSZCZOWA 6,7 L**

CZ Stručný návod

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA 6,7 L

SK Krátky návod

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA 6,7 L

ES Guía breve

FREIDORA DE AIRE 6,7 L

DK Kort vejledning

AIRFRYER 6,7 LITER

IT CH Istruzioni brevi

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA 6,7 L

HU Rövid útmutató

FORRÓLEVÉGŐS FRITŐZ 6,7 L

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surbiton · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des information
Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací
Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand
Versione delle informazioni · Az információ kelle:

09/2025 ID: SHFD 2150 B1_25_V1.1

IAN 484648_2504



IAN 484648_2504



Deutsch	2
English	26
Français	48
Nederlands	74
Polski	96
Česky	120
Slovenčina	140
Español	160
Dansk	184
Italiano	204
Magyar	228



Obsah

1. Přehled	121
2. Použití k určenému účelu	121
3. Bezpečnostní pokyny	122
4. Obsah balení	124
5. Uvedení do provozu	125
6. Ovládací panel a displej	126
7. Základy fritování	127
8. Ovládání	127
9. Recepty	131
10. Čištění	136
11. Uložení	136
12. Likvidace	136
13. Řešení problémů	137
14. Technické údaje	137
15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	138

Stručný návod



Tento dokument je zkrácenou tištěnou verzí úplného návodu k použití. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na stránku zákaznického servisu Lidl (www.lidl-service.com) a zadáním čísla výrobku (IAN) **484648_2504** si můžete prohlédnout a stáhnout úplný návod k použití. Stručný návod je součástí výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a v případě předání výrobku třetím osobám předejte všechny dokumenty.

Symbyly na přístroji



Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů.



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

1. Přehled

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

2. Použití k určenému účelu

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

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

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

Horkovzdušná fritéza není vhodná pro ohřívání tekutin.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily související nebezpečí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
- ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.
- ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch na zadní straně. Fritovacího koše se dotýkejte pouze na rukojeti.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Topné články se nesmí otírat vlhkou utěrkou.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládní.

- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například ...
 - ... v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a dalších komerčních prostor;
 - ... v zemědělských objektech;
 - ... zákaznicky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění.



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly horkou horkovzdušnou fritézu nikdy stáhnout dolů (např. za síťový kabel). Opaření znamená ohrožení života!
- ⊙ Obalové materiály nejsou dětskými hračkami. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

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



NEBEZPEČÍ pro ptactvo!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane kapalina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, okamžitě odpojte síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již nepoužívejte, nechejte ho překontrolovat ve specializované opravně.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj mokřýma rukama.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.
- ⊙ Pokud používáte prodlužovací kabel, musí odpovídat technickým údajům tohoto přístroje.
- ⊙ Nezapojujte přístroj do vícenásobné zásuvky. Mohlo by dojít k přetížení.
- ⊙ Napájecí vedení položte tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout, zaháknout se nebo zakopnout o něj.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí

odpovídá údajů na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.

- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Při sestavování přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při vytažování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za síťovou zástrčku, nikdy za napájecí vedení.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
 - po každém použití
 - pokud došlo k poruše
 - pokud přístroj nepoužíváte
 - před čištěním přístroje
 - při bouřce
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy mohou provádět jen specializované opravny, popř. servisní střediska.



NEBEZPEČÍ požáru!

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

suché a nehořlavé pracovní ploše, abyste zamezili jejímu převrácení nebo sklouznutí.



NEBEZPEČÍ zranění popálením!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

4. Obsah balení

- 1 horkovzdušná fritéza
- 1 pánev **9**
- 1 fritovací koš **5**
- 1 kompletní návod k obsluze (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

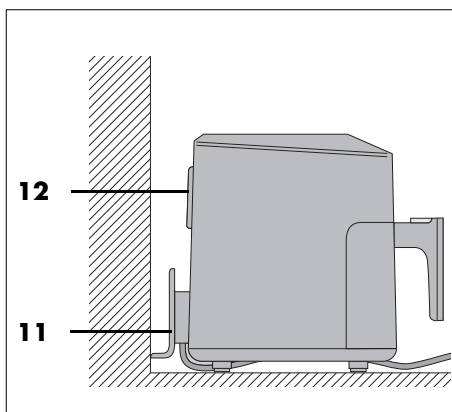
5. Uvedení do provozu

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
Zejména vnitřní prostor musí být zcela zbaven zbytků obalů, např. polystyrénové drti.



NEBEZPEČÍ požáru!

Na zadní straně přístroje se nachází větrací průduch **12** a distanční držák **11**. Z větracího průduchu uniká během provozu horká pára.



- ⊙ Větrací průduch **12** 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.

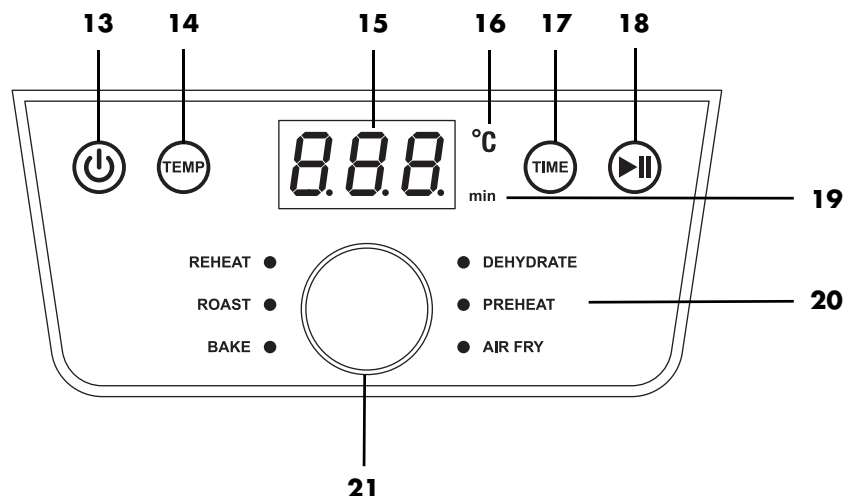
Obrázek A:

1. Vytáhněte pánev **9** za rukojeť **8** z krytu **1**.
2. Posuňte pojistku zámku **6** ve směru šipky.
3. Stiskněte tlačítko **7** k uvolnění fritovacího koše a vysuňte fritovací koš **5** směrem nahoru z pánve **9**.

UPOZORNĚNÍ: Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě dýmu a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topném článku **2** a není to chyba výrobku. Zajistěte dostatečné větrání.

- Stáhněte ochranné fólie a lepicí pásky 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 **10** zasuňte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

6. Ovládací panel a displej



- 13** Zapnutí/vypnutí
- 14 TEMP** Stisknutím změňte teplotu, ukazatel bliká
- 15** Na displeji se zobrazují hodnoty teploty a doby přípravy
- 16 °C** Svítí, když se zobrazuje teplota.
- 17 TIME** Stisknutím změňte dobu přípravy, ukazatel bliká.
- 18** Funkce spuštění/přerušeni
- 19 min** Svítí, když se zobrazuje čas.
- 20** 6 programů
- 21** Otočný regulátor:
- Stisknutím otevřete nabídku pro výběr programu. Kontrolka LED za **REHEAT** svítí. Otáčením se vyvolávají programy. Zvolený program je signalizován rozsvícenou kontrolkou LED.
 - Otáčením změňte teplotu nebo čas pouze tehdy, když hodnoty na displeji blikají.

7. Základy fritování

Příprava potravin

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

Doba a teplota fritování

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

Pro rovnoměrné zhnědnutí ^{1 2}

¹: Každých 5 minut protřepejte nebo obraťte.

²: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

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

1. Vytáhněte pánev **9** včetně fritovacího koše **5** za rukojeť **8** z krytu **1** a přísady protřepejte. Dbejte přitom na to, aby se hranolky dobře promíchaly a aby se nedodělané hranolky ležící uvnitř dostaly také ven. Větrání se automaticky vypne po vyjmutí pánve **9**. Displej **3** bliká.
2. Pánev **9** včetně fritovacího koše **5** opět nasadte do přístroje. Přerušovaný proces se automaticky znovu spustí.

Pečení

Těsto v **žádném případě** nesmíte dávat přímo do fritovacího koše **5**. Připravené těsto dejte do formy na pečení nebo jiné záruvzdorné formy (např. formičky na muffiny). Ty poté postavte s těstem do fritovacího koše **5**.

Obalové informace

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

8. Ovládání



NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch **12** na zadní straně.
- ⊙ K uchopení pánve **9** a fritovacího koše **5** používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu **12** horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani ji nepřenášejte.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

Proudová přípojka

- Když je přístroj sestaven, zasuňte síťovou zástrčku **10** do zásuvky s ochranným kontaktem, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.
 - Ozve se krátký zvukový signál.

Zapnutí/vypnutí

- Stiskněte tlačítko **⏻ 13** pro přepnutí přístroje z pohotovostního režimu.
 - Ozve se krátký zvukový signál.
 - Všechny kontrolky LED programů se krátce rozsvítí.
 - Nastavená teplota 180 °C se zobrazí na displeji **3**.
- Opětovným stisknutím tlačítka **⏻ 13** lze přístroj kdykoli přepnout do pohotovostního režimu. Funguje to i u spuštěných programů.

Základní obsluha

Pro následující body platí: Přístroj je zapnutý.

Vyvolání programů

- Stiskněte otočný regulátor **21**. Kontrolka LED za **REHEAT** svítí.
- Otáčejte otočným regulátorem, dokud se nerozsvítí kontrolka LED požadovaného programu – ten je pak zvolen.

Změna teploty

Teplotu lze nastavit v krocích po 5 stupních v rozmezí 60 až 200 °C.

- Stiskněte tlačítko **TEMP 14**. Na displeji **3** bliká teplota.
- Otáčejte otočným regulátorem, dokud se na displeji nezobrazí požadovaná teplota. Blikání se zastaví cca 5 sekund po nastavení. Nová teplota byla převzata.

Změna času

Dobu přípravy lze nastavit v krocích po 1 minutě v rozmezí od 1 do 60 minut. (V programu **DEHYDRATE** od 60 minut do 24 hodin.)

- Stiskněte tlačítko **TIME 17**. Na displeji bliká čas.
- Otáčejte otočným regulátorem, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný čas. Blikání se zastaví cca 5 sekund po nastavení. Nový čas byl převzat.

Použití programů

UPOZORNĚNÍ:

- Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku **2** na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- **FUNKCE RYCHLÉHO STARTU**
Přepněte přístroj z pohotovostního režimu tlačítkem **⏻ 13**. Stisknutím tlačítka **⌚ 18** se příprava pokrmu spustí s přednastavenou teplotou 180 °C a přednastavenou dobou přípravy 15 min.

Pro některé potraviny a způsoby přípravy má přístroj přednastavené programy. Při výběru programu můžete kdykoli provést také následující nastavení:

- Teplota (ne při programu **DEHYDRATE**)
 - Doba přípravy
1. Připravte si potraviny a vložte je do fritovacího koše **5**.
 2. Fritovací koš **5** nasadte do pánve **9**.
 3. Zasuňte pánev **9** do krytu **1**.
 4. Stiskněte tlačítko **⏻ 13** pro zapnutí.
 5. Jednou stiskněte otočný regulátor **21**. Kontrolka LED za **REHEAT** svítí.
 6. Otáčejte otočným regulátorem, dokud se nerozsvítí kontrolka LED požadovaného programu. Na displeji se zobrazí čas zvoleného programu.

UPOZORNĚNÍ: Pro změnu teploty stiskněte **TEMP**, pro změnu času stiskněte **TIME**. Dokud na displeji bliká příslušná hodnota, můžete ji otáčením otočného regulátoru změnit. Po otočení počkejte cca 5 sekund. Displej přestane blikat a nová hodnota je převzata.

7. Spustíte proces přípravy stisknutím tlačítka **18**. Program se spustí.
 - Na displeji se zobrazí zbývající doba chodu.
 - Teplotu a zbývající dobu lze měnit i během probíhajícího programu.

Přerušení procesu přípravy

UPOZORNĚNÍ:

- Za 20 minut po přerušení procesu přípravy se přístroj přepne do režimu vypnutí.
- Příliš dlouhá přestávka může mít velmi negativní vliv na výsledek přípravy.
- V programu **AIRFRY** zazní každých 5 minut zvukový signál, který vám připomene, že je třeba hranolky prořepat nebo obrátit.

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

1. Vytáhněte pánev **9** za rukojeť **8** z krytu **1**. Přístroj se při vytáhnutí pánve **9** automaticky vypne.
 - Symbol programu a displej blikají.
 - Zobrazí se doba přípravy.
 - Ventilátor se zastaví, dokud se pánev **9** znovu nezarusne.
2. Pánev opět nasadíte do přístroje. Přístroj se znovu automaticky zapne, dokud neuplyne doba přípravy pokrmu.

nebo

1. Pro přerušení procesu přípravy stiskněte krátce tlačítko **18**.
 - Displej bliká.
 - Zobrazí se doba přípravy.
2. Pro pokračování procesu přípravy stiskněte znovu tlačítko spuštění/přerušení **18**.

Konec procesu přípravy

- Po skončení programu zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí *End*.
- Potřebujete žáruvzdornou podložku pro pánev **9** a fritovací koš **5** a také talíř nebo misku (příp. nahřáté).
- Pro odpojení přístroje od elektrické sítě vytáhněte po použití síťovou zástrčku **10**.

1. Vytáhněte pánev **9** za rukojeť **8** z krytu **1**. Pánev **9** postavte na žáruvzdornou podložku.
2. **Obrázek A:** Posuňte pojistku zámku **6** ve směru šipky.
3. Stiskněte tlačítko **7** k uvolnění fritovacího koše a vysuňte fritovací koš **5** směrem nahoru z pánve **9**.
4. Fritovací koš **5** postavte na žáruvzdornou podložku. Dejte pokrmy na připravený talíř / do připravené misky.
5. Nechejte přístroj a příslušenství vychladnout předtím, než ho budete čistit.

UPOZORNĚNÍ: Neodpovídá-li např. stupeň zhnědnutí vašemu přání, můžete proces přípravy změnit manuálně. Zasuňte pánev **9** s naplněným fritovacím košem **5** opět do krytu **1** a znovu spustíte proces přípravy. Po několika minutách zkontrolujte stupeň zhnědnutí. Za tímto účelem jednoduše vytáhněte pánev **9** za rukojeť **8** z krytu **1** a poté ji opět nasadíte.

Přehled programů

- V následující tabulce jsou uvedeny informace o základním nastavení pro uvedené potraviny.

Program	Používání	Přednastavená teplota (nastavitelný rozsah)	Přednastavený čas (nastavitelný rozsah)
REHEAT	Ohřívání	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Steaky, kotlety	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffiny, moučníky a pečivo	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Dehydratace/sušení potravin (švestky / plátky jablek)	60 °C (pevná teplota)	2 hodiny (60 min. – 24 hod.)
PREHEAT	Přehřívání	200 °C (60 – 200 °C)	5 min. (1 – 60 min.)
AIRFRY	Mražené hranolky ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)

Tabulka přípravy

- 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.

Připravovaná potravina	°C	Minuty	Optimální množství	Maximální množství
Hranolky ¹	190	30 – 40	500 g	1 400 g
Kuřecí stehna ²	200	30	450 g	1 000 g
Zelenina ²	180	15 – 30	400 g	1 400 g
Rozpékané pečivo ²	180	8	4 ks	6 ks
Muffiny	150	18	4 ks	9 ks
Filet z lososa	200	16	100 g	500 g
Steak ²	200	5 – 20	100 g	500 g

Horní indexy ^{1,2} znamenají:

¹: Každých 5 minut protřepejte nebo obraťte. V programu **AIRFRY** zazní každých 5 minut zvukový signál jako připomenutí.

²: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

9. Recepty

Směs hranolků s bylinkovou majonézou

Suroviny na 4 porce

Suroviny na majonézu

1	žloutek
1 lžička	hořčice
125 ml	slunečnicového oleje
1 lžička	jemně nasekané petrželky
1 lžička	jemně nasekaného kerblíku
1 lžička	citronové šťávy
	sůl, pepř

Suroviny na hranolky

250 g	batátů
250 g	konzumních brambor
2 lžíce	slunečnicového oleje

Příprava

1. Na bylinkovou majonézu vložte žloutek s hořčicí do vysoké nádoby a krátce rozmixujte tyčovým mixérem.
2. Během mixování přilévejte tenkým proudem olej, dokud nevznikne krémová, homogenní směs.
3. Přidejte bylinky a dochutěte solí, pepřem a citronovou šťávou.
4. Brambory a batáty oloupejte, umyjte a osušte.
5. Brambory a batáty nakrájejte na tyčinky silné asi 1 cm a smíchejte je v míse s olejem.
6. Vložte hranolky do fritovacího koše. Respektujte max. výšku naplnění. Případně musíte fritovat ve dvou fázích.
7. Nastavte hodnoty 25 minut a 200 °C.
8. Snižte teplotu po 15 minutách na 180 °C a hranolky protřepejte.
9. Hranolky osolte a podávejte s bylinkovou majonézou.

Párky v županu

Suroviny na 4 porce

Suroviny

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

Příprava

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

Smažený hermelín s brusinkami

Suroviny na 4 porce

UPOZORNĚNÍ: Hned na začátku zkontrolujte, zda můžete do fritovacího koše umístit 4 hermelíny vcelku vedle sebe. Pokud ne, zpracujte hermelíny ve 2 fritovacích fázích.

Suroviny

4	hermelíny (po 150 g)
2	vejce
2 lžice	smetany
6 lžic	strouhanky
4 lžice	brusinek ze sklenice
	Podle chuti sůl a pepř

Příprava

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

Plněná rajčata

Suroviny na 4 porce

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

Suroviny

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

Příprava

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

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

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

Falafel z cizrnové mouky

Suroviny na 4 porce

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na maximální výšku náplně. Případně musíte fritovat ve dvou fázích.

Suroviny

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

Příprava

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

Losos v balíčku

Ingredience na 2 porce

Suroviny

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

Příprava

1. Brambory oloupejte, omyjte, uvařte ve vroucí osolené vodě, scedte a nakrájejte na tenké plátky.
2. Mezitím očistěte a omyjte špenát a dobře ho osušte.
3. Šalotku a česnek oloupejte, nakrájejte na malé kostičky, dejte na pánev s olejem a smažte, dokud nezesklovatí.
4. Přidejte špenát a krátce orestujte, dokud se listy nezkroutí. Poté pánev stáhněte z ohně a odstavte.
5. Lososa opláchněte, osušte a rozkrojte na dva kusy.
6. Petrželku a bazalku omyjte, osušte a listy nakrájejte nadrobno.
7. Kapary nechte okapat a nasekejte nahrubo.
8. Do másla vmíchejte kapary a nasekané bylinky.
9. Limetku omyjte v horké vodě, osušte a nakrájejte na plátky.
10. Připravte si dva velké kusy pečicího papíru.
11. Doprostřed položte plátky brambor a dochutěte je solí a pepřem. Na ně dejte špenát a lososa.
12. Lososa potřete kaparovým máslem a obložte plátky limetky.

13. Papír přeložte přes ingredience, po stranách dobře utěsněte a balíčky vložte vedle sebe do fritovacího koše.
14. Přípravujte při teplotě 200 °C cca 20 minut.
15. Potom odstraňte pečicí papír a pokrm ihned podávejte.

Špízy s cuketou a lilkem

Suroviny na 4 porce

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na maximální výšku náplně. Případně musíte fritovat ve dvou fázích.

Suroviny

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

Příprava

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

Mini pizza se šunkou a rukolou

Ingredience na 2 porce

Suroviny

1 balíček	těsta na pizzu
1 plechovka	pasírovaných rajčat
200 g	mozzarellly
1 svazek	rukoly
100 g	serrano šunky
	olivový olej
	sůl, pepř, oregano

Příprava

1. Těsto na pizzu rozválejte na pomocné pracovní ploše a vykrájejte obdélníky, které jsou o 1 cm menší než plocha fritovacího koše.
2. Těsto lehce propíchejte vidličkou.
3. Mozzarellu nakrájejte na tenké plátky.
4. Potřete těsto pasírovanými rajčaty, okořeňte solí, pepřem a oreganem a obložte ho plátky mozzarellly.
5. Kousky pizzy po porcích pečte při teplotě 180 °C cca 7 minut.
6. Na kousky rozprostřete šunku serrano a pečte dalších 3 až 5 minut.
7. Když pizza začne na okrajích mírně hnědnout, vyjměte kousky a posypte je omytou rukolou.
8. Mini pizzy pokapejte trochou olivového oleje a podávejte.

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

Marinovaná kuřecí křídylka **Čokoládové dortíky s tekutou náplní**

Suroviny pro 2 osoby

Suroviny

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

Suroviny na marinádu

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

Příprava

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

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

Suroviny na 8 dortíků

UPOZORNĚNÍ: Můžete připravovat vždy 4 dortíky najednou.

Suroviny

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

Příprava

1. Čokoládu nasekejte a rozpustte ji ve vodní lázni.
2. Přidejte máslo a také ho nechte rozpustit.
3. Vyšlehejte vejce s cukrem.
4. Do směsi nasypete prosátou mouku a promíchejte ji, aby vzniklo hladké těsto.
5. Opatrně vmíchejte směs čokolády a másla.
6. Naplňte těsto do formiček na muffiny a vložte je do fritovacího koše. Koš vložte do předehřátého přístroje.
7. Nastavte teplotu na 180 °C a dobu přípravy na 5–6 minut.
8. Čokoládové dortíky upečte a podávejte je teplé.

10. Čištění



NEBEZPEČÍ popálení!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ☉ Než budete horkovzdušnou fritézu čistit, vytáhněte síťovou zástrčku **10** ze zásuvky.
- ☉ Horkovzdušná fritéza se nesmí vkládat do vody.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ☉ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

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

Díly příslušenství

- Odstraňte hrubé zbytky potravin.
- Fritovací koš **5** a pánev **9** lze mýt v myčce nádobí.

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

- Připálené zbytky potravin předtím nechejte odmočit.
- Pánev **9** umyjte ručně teplou vodou a čisticím prostředkem. Poté je pečlivě opláchněte čistou vodou.
- Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je sklidíte nebo budete opět používat.

Kryt

- Ořete kryt **1** zvenku lehce navlhčenou utěrkou s trochou jemného čisticího prostředku.

- Vysušte utěrkou.

Vnitřní prostor

1. Vyčistěte vnitřní prostor měkkou houbičkou a vodou s jemným čisticím prostředkem.
2. Několikrát ořete vlhkou utěrkou z mikrovlákna, kterou mezitím vymyjete a vyždímáte.
3. Vysušte utěrkou.

11. Uložení

- Předtím než horkovzdušnou fritézu sklidíte ...
... musí být síťová zástrčka **10** odpojená,
... musí být přístroj vychladlý a
... všechny díly musí být úplně suché.
- Napájecí vedení **10** navíjete okolo navíjení kabelu **11**.

12. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

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

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

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

Obal

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



13. Řešení problémů

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!











- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny/opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none"> • Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení.
Pokrm není po doporučené době ještě horký	<ul style="list-style-type: none"> • Bylo množství příliš velké nebo kousky příliš silné? • Byla nastavena příliš nízká teplota nebo doba přípravy?
Silná tvorba kouře nebo zápachu	<ul style="list-style-type: none"> • Nachází se na topném článku 2 zbytky potravin, které se při zahřívání pálí? Fritovací koš 5 nesmíte plnit výš než po značku MAX 4.
Zobrazení E1, E2 nebo E3	<ul style="list-style-type: none"> • Přístroj se již nezahřívá nebo není dostatečně horký. Odpojte na několik minut síťovou zástrčku. Pokud se chyba zobrazuje i poté, je nutné přístroj nechat odborně opravit.

14. Technické údaje

Model:	SHFD 2150 B1
Síťové napětí:	220–240 V ~ 50 Hz
Příkon ve vypnutém stavu:	≤ 0,5 W
Automatický přechod do vypnutého stavu:	≤ 20 min.
Třída ochrany:	I
Výkon:	2 150 W

Použité symboly

	Ochranné uzemnění
	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.
	Značka UKCA je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků pro UK.
	Symbol označuje výrobce produktu.

Technické změny vyhrazeny.

15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

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

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

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

Rozsah záruky

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

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

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

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 484648_2504** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

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



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **484648_2504** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

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

IAN: 484648_2504



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NĚMECKO